



DIE SCHLOSSWIRTSCHAFT

SPEISEKARTE

Abends mit etwas mehr Ruhe am Tisch. Saisonal und mit eigener Handschrift.

VORSPEISEN & SUPPEN

REH TATAR 14,50 €

Haselnuss/Majoran & Zwetschge/Brotchip

RÄUCHER AAL 14,5 €

Kartoffel/Apfelhollandaise/Meerrettich & Dill

BUTTER STEINPILZ 14,50 €

VEGETARISCH

Steinpilze/Lauch/Bergkäse/Ei & Sauerteig

KÜRBISCREMESUPPE 11,50 €

Apfel/Geräucherte Rehkeule & Kürbiskernöl (vegetarisch möglich)

SALATSCHÜSSEL ZUM TEILEN 17,50 / 27,50 / 37,50 €

VEGETARISCH

2–6 Personen — Wildkräutersalate/Chicorée/Birne/Walnusskrokant/Rote Zwiebel/Blauschimmelcrumble
Blauschimmel- oder Raps-Senf-Dressing

HAUPTGÄNGE

DIE OCHSENBACKE 31 €

Geschmortes Rind/Kartoffelmousseline/Wurzelgemüse/Walnussgremolata & Dunkelbiersauce

TRUTHAHN SALTIMBOCCA 29 €

im Schinken & Salbeimantel gebratene Brust/Mangold/Schwarzer Knoblauch-Quitten-Riegel & Quittensauce

DER BOCK 33 €

Rosa gebratener Rehrücken/Kastanien-Schupfnudeln/Rahmwirsing/Honig-Kastanien & HolunderbeerenJus

DAS WIENER 29 €

gebackenes Kalbsschnitzel/lauwarmer Pellkartoffel-Gurken-Specksalat/hausgemachte Johannisbeermarmelade & Zitrone

DER ZANDER 29 €

Filet auf der Haut gebraten/Pastinakenpüree/Lauchöl/Apfel/Brunnenkresse & Apfel-Fischsauce

KÜRBIS MAULTAUSCHEN 24 €

VEGETARISCH

Spinat/Bergkäsebrühe/Schnittlauch & Rote Zwiebeln

SELLERIESTEAK 24 €

VEGETARISCH

Karamellierter Knollensellerie/Kräuterseitlinge/Apfel & Pastinaken-Haselnuss-Jus

DESSERT

KÄSEKUCHEN TARTE 12 €

VEGETARISCH

Karamellierter Käseschaum/Thymian/Honigkirschen & Haselnuss

POCHIERTE BIRNE 13,5 €

VEGETARISCH

Holunderbeeren/Dunkle Schokoladen Ganache/Buttermilchschaum & Eis

KÄSE VON DER LÜNINGSBERGER HOFKÄSEREI 17,50 €

VEGETARISCH

Caciotta/Blauschimmel/Bergkäse/Traubenmarmelade/Walnusskrokant & Sauerteigbrot

GÜLTIG AB 19.06.2026

Preise in Euro inkl. MwSt. Gültig vom 19.06.2026 bis 30.08.2026. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

