ROTES SCHLOSS
JAGSTHAUSEN

regional bodenständig vielfältig lebendig begeisternd

Rotes Schloss Jagsthausen

Frühjahrskarte 2018

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt bei uns.
Ihre Familie von Berlichingen

Große Salate

Bunte Blattsalate
mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing und

… vegetarisch, mit gebratenen Pilzen 11,[90]

… gebackenem Ziegenkäse
und Preiselbeermarmelade 13,[90]

… gegrilltem Wildschweinfilet, gebratene Pilze
und Honig-Pfefferbirnengsälz 16,[90]

Vorspeisen und Suppen

Kleiner bunter Blattsalat
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senfdressing - auch als Beilage zu einem Hauptgang 4,[90]

Rinderkraftbrühe nach Landküchenart
mit Kräuterflädle 4,[90]

Cremige Kartoffelsuppe
mit geräuchertem Speck 5,[90]

Lauwarmer Maultaschensalat
mit Radieschen, Lauchzwiebeln
und frischen Kräutern 7,[90]

Hausgemachter Wildschweinschinken vom heimischen Wild

Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofenbaguette und dunkles Sauerteigbaguette

„Im Leben geht es um die Liebe, und beim Essen um den Geschmack. So einfach und gleichzeitig anspruchsvoll ist es …“

Liebe Gäste, liebe Genießerinnen und Genießer,
wir begrüßen Sie herzlich im Roten Schloss in Jagsthausen.
Zwischen historischen Gebäuden, umgeben von einem zauberhaften Schlosspark, erwartet Sie ein Restaurant mit besonderem Charakter und unvergleichlichem Ambiente. Wir legen sehr viel Wert darauf, Sie zu verwöhnen und glücklich zu machen.

Deftiges

Frisch aus dem Ofen, herzhaft belegt.

Flammkuchen

Flammkuchen, frisch aus dem Steinofen
Alle unsere Flammkuchen werden frisch belegt mit Rahm, Zwiebeln und...

Original gratiniert - mit geräuchertem Speck und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken 9,[40]

Schürzenjäger - mit frischen Champignons, Knoblauchöl, Thymian und herzhaftem Käse überbacken 12,[90]

Parma - mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten

! Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unsere Flammkuchen teilweise zeitlich versetzt zu den anderen Hauptgerichten serviert werden. Also, bitte nicht warten, sondern einfach anfangen.

Hauptspeisen

Jagsthäuser Maultaschen
gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln und Bratensoße 11,[50]

Kartoffelrösti
mit Jagsthäuser Käse gratiniert dazu buntes Gemüse und Kräuterrahmsoße 14,[90]

Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 15,[50]

Wildgulasch
mit Gemüse, hausgemachten Butterspätzle und Honig-Pfefferbirnengsälz 16,[80]

Rehbraten in Wachholderrahm
mit gebratenen Serviettenknödeln, winterlichem Gemüse und Preiselbeerapfel 19,[90]

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Bohnenragout und Rosmarin-Kartoffelgratin 20,[50]

Zwiebelrostbraten vom süddeutschen Rind
mit Lembergersoße und hausgemachten Butterspätzle 21,[50]

Zum Vormerken!
„Frühlingswildwochen
Vom 21.03. – 15.04.2018

Für unsere „Süßen“!

Dessert

Nugat crème brûlée
mit Mango-Passionsfruchtragout
und Pistazieneis 6,[50]

Zwetschgenknödel
Aus Sesam-Kartoffelteig mit Zimtbrösel
und Vanillesauce 6,[80]

Halbgebackenes Schokotörtchen
mit Waldbeersorbet 7,[90]

Rotes Schloss Dessertvariation
Die verführerische Versuchung -
serviert für wahre Genießer mit nur einem Löffel, für Verführer auch mit zwei Löffeln 9,[90]

Flammkuchen Karlchen
mit Äpfeln, Zimt und Zucker für 4 bis 5 Personen 7,[80]

Flammkuchen Calvados
mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 9,[80]

Für kleine Edelfräulein und Ritter

Schlangenteich
Flädlesuppe 3,[00]

Hofnarr´s Leibgericht
Pasta mit Bolognese 4,[90]

Kriemhild und Siegfried
Spätzle und Soße 3,[50]

Ritterschnitzel
Kinderschnitzel mit Pommes Frites 6,[50]

Räubernest
Wildgulasch im Spätzlenest 6,[50]

Ritterlanzen
Pommes Frites mit Ketchup 3,[50]

Trenk Tausendschlag
Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker 4,[50]

Flammkuchen Karlchen
Zum Naschen die ganze Familie mit Äpfeln, Zimt und Zucker 7,[80]

Kleiner Ritter
1 große Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) mit einem Klecks Schlagrahm 2,[90]

Herbsthäuser Biere

Edelpils vom Fass 0,40 l 3^{60}

Götzenbräu – naturtrübes Pils vom Fass
im Steinkrug serviert 0,50 l 4^{00}

Hefeweizen hell vom Fass 0,50 l 4^{00}

Radler 0,50 l 3^{50}

alkoholfreies Hefe Fl. 0,50 l 3^{80}

alkoholfreies Pils Fl. 0,33 l 3^{20}

Alkoholfreie Erfischungen

Teinacher Gourmet (medium oder still)
Fl. 0,25 l 2^{90} Fl. 0,75 l 5^{20}

Apfelsaftschorle – naturtrüb
von den hofeigenen Streuobstwiesen
0,25 l 3^{20} 0,40 l 3^{80}

Schorle
Johannisbeere, Orange,
Maracuja oder Rhabarber
0,25 l 3^{30} 0,40 l 3^{90}

Sinalco 0,25 l 3^{00} 0,40 l 3^{60}

Sinalco Coke 0,25 l 3^{00} 0,40 l 3^{60}

Sinalco Orangenlimonade 0,25 l 3^{00} 0,40 l 3^{60}

Aperitifs

„Rotes Schloss“ Fruchtcocktail 0,25 l 6^{80}
Maracuja-, Mango- und Orangensaft
mit Schweppes und Sekt
sowie ein Schuss Grenadine

„Red Castle 0,1 l 4,^{90}
Sekt mit *Likör Chombord mit geeisten Himbeeren
*Likör aus schwarzen Himbeeren
„Chambord Liqueur Royale de France“
-soll einst schon Ludwig XIV auf Schloss Chambord verzückt haben
(so die Legende)

Glas Sekt
Affaltracher Brillant trocken 0,1 l 4^{20}
Glas Sekt mit Essenz 0,1 l 4^{80}
Fragoli / Erdbeere oder Cassis

Aperol Spritz 0,25 l 6^{80}
Hugo 0,25 l 6^{80}

Echt fruchtig!

Alkoholfreie Empfehlung

Erfrischende Holunderblütenlimonade
Mit unserem hausgemachtem
Holunderblütensirup 0,4 l 3^{90}

„Rotes Schloss“ Fruchtmix
Maracuja-, Mango- und Orangensaft mit Schweppes und einem Schuss Grenadine
0,25 l 6^{50}

Prisecco Rotfruchtig
Geiger, Schwäbische Alb 0,1 l 4^{30}

Tee oder Kaffee?
Hauptsache heiß.

Kaffee

Tasse Kaffee 2[70]
Große Tasse Kaffee 3[20]
Cappuccino
- Espresso mit Milchschaum 3[20]
Cappuccino grande
- doppelter Espresso mit Milchschaum 4[20]
Caffe Latte
- Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum 3[80]
Latte Macchiato
- Espresso mit heißer Milch und Milchschaum 4[20]
Espresso 2[40]
Doppelter Espresso 3[20]

*Jedes Kaffeegetränk können Sie auch mit laktosefreier Milch bekommen

Tee

Echt fair und BIO!

Glas Tee jeweils 3[20]
Schwarztee (Darjeeling)
Grüner Tee (Ceylon, Darjeeling)
Rooibos Tee (Zimt, Vanille)
Weißer Tee (Darjeeling)
Kräutertee (Kamille, Lavendel, Melisse)
Früche Tee Rot

Wenn Sie mehr über unseren Kaffee- und Teesorten wissen möchten, lesen Sie unsere Information von der GEPA.

0,2 cl
Rachenputzer.

Brände und Liköre aus der Region

Schnapsbrennerei Salm in Rossach
Obstler 2[50]
Williams Christ 2[50]
Zwetschge 2[50]

Volk´s Brand in Bieringen
Palmischbirnenbrand 3[50]
Haselnussgeist 3[90]
Schlehengeist 3[90]
Himbeergeist 3[90]
Vogelbeerengeist 3[90]

Destille Rüdenauer Meisterbetrieb in Krautheim
Große grüne Renekloden 3[50]
Rhabarber Likör 3[50]
Kirschlikör 3[50]
Sauerkirschbrand 3[90]
Apfelbrand Jana Gold 3[90]
Marillenbrand 4[30]
Mirabellenbrand 4[30]
Zibartenbrand 4[50]

Obstbrand Käppler in Füssbach
Apfelbrand im Eichenfass gereift 3[50]
Lemberger Tresterbrand im Eschenfass gereift 3[50]
Limpurger Birnenbrand 3[90]
Quittenbrand 3[90]

Offene Weißweine

Riesling, Q.b.A trocken,
G.A. Heinrich, Heilbronn, 0,25 l 4,^{80}

Grauer Burgunder, Q.b.A trocken,
Weingut Kiefer, Eichstetten, 0,25 l 5,^{30}

Rivaner, Q.b.A trocken,
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, 0,25 l 6,^{00}

Silvaner, Q.b.A trocken,
Juliusspital, Würzburg, 0,25 l 6,^{50}

„Weißes Schloss“ Weißweincuvée halbtrocken,
Weingut Golter, Ilsfeld, 0,25 l 8,^{30}

Offene Rotweine

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A. halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt, 0,25 l 4,^{70}

Trollinger, Q.b.A. trocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt, 0,25 l 4,^{70}

Lemberger, Q.b.A. trocken,
G.A. Heinrich, Heilbronn, 0,25 l 4,^{90}

Grande Cuvée Pays D'Oc, Merlot
Jean d'Aosque, Languedoc-Roussillon, 0,25 l 8,^{00}

„Rotes Schloss“ Rotweincuvée trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn, 0,25 l 9,^{00}

Offene Rosé

Rosé, Q.b.A.
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,25 l 4,^{30}

Weinschorle

Weiß/Rot/Rose 0,25 l 3,^{50}

**„Es soll keiner so wenig Wein trinken,
dass er seiner Gesundheit schadet“**
(Marc Aurel, Römischer Philosophenkaiser)

Wir vermuten, dass Marc Aurel hier am Limes zu dieser Erkenntnis kam …
… deshalb haben wir uns entschlossen, die neue Weinkarte besonders gästeorientiert und die Preise der erlesenen Tropfen auch sehr attraktiv zu gestalten. Sie werden feststellen, dass es sich auch aus Genussgründen lohnt, ein hochwertiges Fläschchen zu bestellen und wenn es Ihnen besonders zusagt, nehmen Sie das zweite einfach zum „Mitnahme- Sonderpreis“ nach Hause …

Weißweine 0,75l

Württemberg

2016 Rivaner, trocken,
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, 17,^{00}

2016 Sauvignon Blanc, trocken,
Weingut Drautz-Able, Heilbronn, 26,^{00}

2013 Muskateller, trocken,
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, 26,^{00}

2016 Weißburgunder, trocken,
Weingut Drautz-Able, Heilbronn, 24,^{00}

2016 „Weißes Schloss“ Weißweincuvée, halbtrocken,
Weingut Golter, Ilsfeld, 24,^{00}

2015 Chardonnay, trocken,
Weingut Busch, Dimbach, 29,^{00}

2016 Grau & Weiß, trocken,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 29,^{00}

2016 Weißburgunder Gipskeuper, trocken,
Weingut Ernst Dautel, Bönnigheim, 34,^{00}

2015 Weißer Riesling „Heilbronner Stiftsberg“, trocken,
Kistenmacher-Hengerer-Hengerer, Heilbronn, 37,^{00}

2014 Grauer Burgunder „Heilbronner Stiftsberg“, trocken,
Kistenmacher-Hengerer-Hengerer, Heilbronn, 37,^{00}

Franken

2015 Rödelseer Küchenmeister Silvaner, trocken,
Juliusspital, Würzburg, 29,^{00}

Pfalz

2015 Chardonnay & Weißburgunder, trocken,
Weingut Knipser, Laumersheim, 28,^{00}

Baden

2016 Weißer Burgunder & Chardonnay, trocken
Karl H. Johner, Vogtsburg im Kaiserstuhl, 38,^{00}

Rheinhessen

2016 Dalsheimer Sauloch Grauer Burgunder, trocken,
Müller-Dr. Becker, Flörsheim, 24,^{00}

Rotweine 0,75l

Württemberg

2014 „Rotes Schloss“ Rotweincuvée, trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn, 26,^{00}

2013 Trollinger „V“ Alte Reben, trocken,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 26,^{00}

2013 Spätburgunder mit Wildmuskat, trocken,
Weingut Amalienhof, Beilstein, 26,^{00}

2013 „M & C“, trocken,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 28,^{00}

2014 Lemberger, trocken,
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern, 29,^{00}

2014 Neckarsulmer Scheuerberg Spätburgunder Edition, trocken,
Weingut Halter, Neckarsulm, 30,^{00}

2014 Lemberger „III“ Alte Reben, trocken,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 32,^{00}

2014 Cuvee Maximilian, trocken,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 32,^{00}

2014 Cabernet Franc, trocken,
Weingut Ungerer, Pfedelbach, 33,^{00}

Franken

2015 Bürgstadter Spätburgunder, trocken,
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt 38,^{00}

Frankreich

Grande Cuvée Pays D'Oc, Merlot
Jean d'Aosque, Languedoc-Roussillon, 23,^{00}

Italien

2013 Chianti Classico „Lorenzo“,
Le Filigare, San Donato in Poggio, Toskana, 38,^{00}

2012 Barolo, Armando Parusso,
Monforte d‘Alba, Piemont, 54,^{00}

Spanien / Portugal

2015 Fabelhaft,
Niepoort Vinhos/Porto/Portugal 28,^{00}

2012 Marques de Riscal,
Reserva, Rioja 36,^{00}

Wein muss fein

dabei sein

Sekt 0,75l

Sektcuvée „Brillant“ trocken,
Schloss Affaltrach, Obersulm, 29,^{00}

2013 Pinot Brut Winzersekt,
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn, 36,^{00}

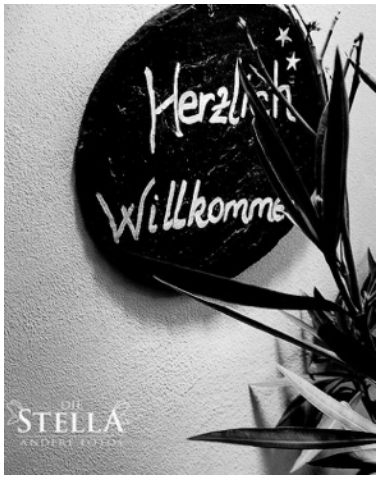
Roséweine 0,75l

2014 Trollinger Weißherbst, halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt, 22,^{00}

2016 Saigneé Rosé, VDP Gutswein, trocken,
Fürst zu Hohenlohe – Öhringen, Verrenberg 29,^{00}

Und á propos: Sie wollen feiern?

Wenn Sie ein Fest planen – wir sind gerne für Sie da.
Mit wunderschönen Räumen:
(Remise 70 Pers., Pferdestall 60 Pers., Kamin 22 Pers.,
Tenne 70 – 170 Pers.,)
Mit professionellem Rundum-Service. Mit
hervorragender Küche und mit freundlichem Personal.
Sprechen Sie uns an.



Unsere Philosophie

Unser Wunsch und oberstes Bestreben ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Dazu gehört neben unserem einmaligen Ambiente, dass wir Ihnen stets hochwertige Speisen und Getränke anbieten. Alle Gerichte werden daher frisch zubereitet. Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und keine künstlichen Aromen, verwenden Salz ohne Trennmittel und kochen weitestgehend lactosefrei. Unseren Speiseplan passen wir immer wieder dem Angebot der Jahreszeit und der Region an.
Das Bier stammt aus einer kleinen Familien-Brauerei aus dem nahe gelegenen Herbsthausen. Weine beziehen wir größtenteils von privaten, württembergischen Weingütern. Unsere Gewürze sind aus ökologischem Anbau, die Kaffee- und Teespezialitäten darüber hinaus fair gehandelt. Unser Apfelsaft wird in Meßbach und in Renzen gepresst. Das Wild stammt größtenteils aus der eigenen Jagd und heimischen Wäldern. Auch auf den Ursprung weitere Produkte wie unsere hausgemachte Holunderblütenlimonade und die Kräuter aus dem eigenen Schlossgarten legen wir Wert.
Wir bemühen uns stets, Ihnen einwandfreie Qualität zu servieren. Sollten Sie dennoch einmal nicht zufrieden sein, sprechen Sie uns jederzeit gerne an. Wir wünschen Ihnen nun einen schönen und angenehmen Aufenthalt im „Roten Schloss“ und hoffen, dass sie uns gerne bald wieder besuchen.

Das Rote Schloss - unsere Geschichte ...

Das Rote Schloss wurde 1590 von Hans-Reinhard v. Berlichingen, dem Enkel des berühmten Ritters Götz v. Berlichingen mit der eisernen Hand erbaut. Das imposante Gebäude wurde auf den Überresten eines alten Römerkastells erbaut. Der Hauch der Geschichte ist überall zu spüren.
Hans Reinhard war seinerzeit Oberamtmann in Möckmühl. Die ursprüngliche Verwendung als Amts- und Familiensitz besteht noch heute. Erst im vergangenen Jahrhundert wurde auch das Familienarchiv aus der Götzenburg in das Rote Schloss verlagert.
2007 fand der Archivar Dr. Oliver Fieg eine Baubeschreibung die berichtet, dass das Haus im achtzehnten Jahrhundert insgesamt zweimal bis auf die Grundmauern abgetragen werden musste, da die dreigeschossige Dachkonstruktion so sehr auf die Außenmauern drückte, dass die Stabilität des Gebäudes darunter litt. Im Zuge dieser Umbauten wurde auch die breite Front mit dem Eingangsportal und den Dachgauben wie wir sie heute sehen errichtet. Zuvor konnte man nur über den Treppenturm auf der Westseite in das Rote Schloss gelangen.
Nach dem zweiten Weltkrieg lebten in den knapp dreißig Zimmern, neben der Familie mehrere Flüchtlingsfamilien aus Schlesien und Pommern.
Heute ist das Rote Schloss ein gemütliches und familienfreundliches Restaurant mit einem zauberhaften Schlossbiergarten. Nach den 2012 abgeschlossenen Renovierungsarbeiten ist neben dem großen Gastraum noch ein ganz besonderes Flair im ehemaligen Pferdestall entstanden. Und das Herzstück der Kulinarik ist die offene Schau-Küche, in der all die Köstlichkeiten für die Gäste frisch zubereitet werden.

Einer unserer Vorfahren - „Götz von Berlichingen“, der Ritter mit der eisernen Hand

Wer kennt ihn nicht? Sein „anrüchiges“ Zitat dürfte wohl jedem bekannt sein. Seien wir ehrlich, wenn auch nicht ausgesprochen - gedacht haben wir ES sicher alle schon einmal ;)
Und die immer wieder geführte Diskussion ob er jetzt „im“ oder „am“ sagte, ist eher nebensächlich ...

Götz von Berlichingen, der durch Goethe berühmt gewordene „Ritter mit der eisernen Hand“, wurde als jüngstes von 10 Kindern 1480 in Jagsthausen geboren. Nach einer kurzen Schulausbildung bemerkte Götz, dass die Wissenschaft weniger seiner Neigung entsprach und trat schon bald als Knappe in den Dienst seines Vetters Conrad v. Berlichingen. Mit 16 Jahren begann für ihn die Zeit der Fehden und Kriege. So gab es den Krieg mit Frankreich, mit den Graubündnern und mit den Schweizern, bei denen Götz seinen Mut und sein Können unter Beweis stellte.
Mit 24 Jahren trat er in den Bayrischen Erbfolgekrieg ein. Während der Belagerung von Landshut passierte dann das, was das Leben des jungen Ritters nachhaltig beeinflusste. Ein Schuss aus den eigenen Reihen traf versehentlich Götzens Schwert. Das Schwert wurde zerschmettert, der Schwertknopf trat in die Armschiene seiner Rüstung und zerfetzte seine rechte Hand.
Bei einem Jugendfreund Christoph von Giech, der Gegenpartei wurde der schwerverletzte Götz zur Genesung untergebracht. Schon im Krankenlager ersann sich der Ritter eine „Hand von Eisen“, die er sich von einem geschickten Schmied bauen ließ. Die erste Hand war in ihrer Funktion noch sehr einfach. Die zweite hingegen war ein Meisterwerk der damaligen Waffenschmiedekunst. Durch ein mechanisches Zusammenspiel von Federn und Einrastmechanismen konnten alle Glieder, nach dem Abbild einer echten Hand, in jede beliebige Position gebracht und justiert werden. Sein Schwert schwingen konnte Götz mit dieser Hand nie, er nutzte sie vielmehr zum Halten der Zügel und vermutlich auch als Markenzeichen. Die eiserne Faust kann heute noch im Museum in der Götzenburg besichtigt werden.

Das Museum hat von April bis Oktober geöffnet: Sonntags 13.30 – 16.00 Uhr.
Weitere Informationen und Anmeldung für Gruppen unter 07943-9101-13.

Mit etwas über dreißig Jahren kaufte Götz die Burg Hornberg, die er zu seinem Stammsitz machte. 1524 brach der Bauernkrieg aus. Die Bauern belagerten Götz auf seiner Burg und zwangen ihn, zum Oberhauptmann und Anführer des Bauernhaufens zu werden. Nach wenigen Wochen und dem Versuch, die Wut der Bauern zu zähmen, wurde er als Anführer wieder entlassen. Der Bauernkrieg wurde in einer Schlacht bei Lauda-Königshofen zerschlagen. Der Schwäbische Bund verhaftete Götz und kerkerte ihn für zwei Jahre in Augsburg ein. Die folgenden elf Jahre verbrachte er in Ruhe auf seiner Burg und vergnügte sich mit der Jagd.

1541 und 1544 trat er noch zweimal in den Dienst des Kaisers und half, den türkischen Sultan Solimann in Ungarn und den König Franz I von Frankreich zu besiegen. Mit 82 Jahren verstarb Götz nach einem bewegten Leben. Er wurde im Kreuzgang in Kloster Schöntal beigesetzt.