

**Tee oder Kaffee?
Hauptsache heiß.**

KAFFEE*

Espresso affogato

- mit einer kleinen Kugel Vanilleeis 4⁸⁰

Tasse Kaffee 2⁹⁰

Große Tasse Kaffee 3⁸⁰

Cappuccino

- Espresso mit Milchschaum 3⁵⁰

Cappuccino grande

- doppelter Espresso mit Milchschaum 4⁵⁰

Caffe Latte

- Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum 4⁵⁰

Latte Macchiato

- Espresso mit heißer Milch und Milchschaum 4⁹⁰

Espresso 2⁹⁰

Doppelter Espresso 3⁸⁰

Heiße Schokolade 4⁶⁰

*Jedes Kaffeegetränk können Sie auch mit
laktosefreier Milch bekommen

**0,2 cl
Rachenputzer.**



**BRÄNDE UND LIKÖRE
AUS DER REGION**

Unsere Hausschnäpse

Obstler 3⁵⁰

Williams Christ 3⁵⁰

Zwetschge 3⁵⁰

Volk's Brand in Bieringen

Haselnussgeist 3⁹⁰

Himbeergeist 3⁹⁰

Vogelbeergeist 3⁹⁰

**Destille Rüdener Meisterbetrieb
in Krautheim**

Rhabarber Likör 3⁵⁰

Marillenbrand 3⁹⁰

Zirbartenbrand 4⁵⁰

Obstbrand Käßler in Füssbach

Limpurger Birnenbrand 4²⁰

Quittenbrand 4²⁰

TEE* *Echt fair - Fairtrade.

Glas Tee jeweils 3⁶⁰

Schwarztee (Darjeeling), Grüner Tee (Ceylon, Darjeeling),
Rooibos Tee, Minztee, Kräutertee, Kamillentee, Früchtetee

OFFENE WEISSWEINE

Riesling, Q.b.A trocken,
G.A. Heinrich, Heilbronn 0,25 l 5⁸⁰

Grauer Burgunder, Q.b.A trocken,
Weingut Kiefer, Eichstetten 0,25 l 6⁴⁰

Chardonnay, Q.b.A trocken,
Weingut Birgert, Adolzfurt 0,25 l 7²⁰

Silvaner, Q.b.A trocken,
Juliuspital, Würzburg 0,25 l 7²⁰

„Weißes Schloss“ Weißweincuvée halbtrocken,
Weingut Golter, Ilsfeld 0,25 l 7²⁰

WEINSCHORLE

Weiß/Rot/Rose 0,25 l 3⁶⁰

FLASCHENWEINEMPFEHLUNG

„Weißes Schloss“ Weißweincuvée, halbtrocken, Weingut Golter, Ilsfeld 27⁰⁰

„Rotes Schloss“ Rotweincuvée, trocken, Weingut GA Heinrich, Heilbronn 29⁰⁰

Sauvitage, feinherb, Weingut Hirth, Willsbach 31⁰⁰

Blafränkisch, trocken, Weingut Graf von Bentzel, Schozach 29⁰⁰

Saigné Rosé, VDP Gutswein, trocken, Fürst zu Hohenlohe – Öhringen, Verrenberg 29⁰⁰

weitere Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

**Unsere Sommerempfehlung
Kairos**
Lemberger mit Spätburgunder,
trocken, Weingut Hirth,
Willsbach 34⁰⁰



**ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN**



REGIONAL BODENSTÄNDIG VIELFÄLTIG LEBENDIG BEGEISTERND

ROTES SCHLOSS JAGSTHAUSEN

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und entspannten Aufenthalt bei uns.

Ihre Familie von Berlichingen

Sommerkarte 2022

3-GÄNGE FESTSPIEL MENÜ

41,00 / vegetarisch 33,00 p.P.

Mariniertes und gegrilltes mediterranes Gemüse mit Kräuter-Oliven, luftgetrocknetem Landschinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan (auch als vegetarische Vorspeise bestellbar)

Rinderhüftmedaillons in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin und Sesam-Wildbrokkoli

Leichte Mascarpone-Creme mit marinierten Erdbeeren

Alternativ für Vegetarier:
Erbsen-Limettenravioli mit Karotten-Mascarpone-Creme

Unsere Flaschenweineempfehlung zum Menü:
Weißburgunder, trocken
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 31,00

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kleiner bunter gemischter Salat
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senf dressing - auch als Beilage zu einem Hauptgang 6,80

Rinderkraftbrühe nach Landküchenart
mit Kräuterflädle 6,50

Vegane Falafel mit Zitronen-Minze-Humus 7,90

sommerliche Antipastivariation
Mariniertes und gegrilltes Gemüse mit Kräuteroliven, luftgetrocknetem Landschinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan 11,80

Kleine geräucherte Forelle
mit Apfel- Kartoffelmeerrettich Salat 12,80

Ausgezeichnete Qualität aus eigenem Anbau:

MEHL AUS DER REGION*

„Das Blütenkorn“

Wir verwenden in unserer Küche nachhaltig produziertes Getreide aus eigener Produktion. Das schmeckt Mensch und Natur.

Mehr unter:
bluetenkorn.de

HAUPTSPEISEN

Deftiges!

Jagsthäuser Wildmaultaschen
gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln und Bratensoße 15,90

Bandnudeln mit Bolognese vom heimischen Wild
mit Birnen und frischem Parmesan 15,90

Wildgulasch
mit hausgemachten Butterspätzle und Honig-Pfeffer- Birnensälz 19,50

Große geräucherte Forelle
mit Kartoffel- Apfel- Meerrettich- Salat 21,50

Rehbraten in Wacholderrahm
mit gebratenen Semmelknödeln, Sommergemüse und Preiselbeergsälz 25,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Lembergersoße und hausgemachten Butterspätzle* aus **Blütenkornmehl** 26,80

Rinderhüftmedaillons in Pfefferrahm
mit Kartoffelgratin und wildem Sesam-Brokkoli 25,50

Knuspriges Schnitzel Wiener Art
vom Schweinerücken mit Pommes Frites 15,90

Limetten- Erbsenravioli
mit Käsesoße und Zuckerschoten 16,50

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 11,80

Pikant
mit Chorizo Salami, Chili, Paprikawürfel und Bergkäse 13,80

Caprese
mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikumpesto 15,50

Parma
mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten Tomaten und Trüffelöl 16,80

Frisch aus dem Ofen, herzhaft belegt.



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

Für unsere „Süßen“!

DESSERT

Leichte Mascarpone-Creme
mit marinierten Erdbeeren 8,50

Joghurtis mit Passionsfrucht-Mangoragout
Schlagsahne und Krokant 8,50

Sommereisbecher
drei Kugeln Eis nach Wahl, mit Früchten Schlagsahne und Krokant 7,80

Halbgebackenes Schokotörtchen
mit Mangosorbet 9,50

Flammkuchen Karlichen
Zum Naschen für die ganze Familie, mit Äpfeln, Zimt und Zucker 9,50

Flammkuchen Calvados
mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 13,00

HERBSTHÄUSER BIERE

Edelpils vom Fass 0,40 l 4,20

Götzenbräu - naturtrübes Pils vom Fass im Steinkrug serviert 0,50 l 4,90

Herbsthäuser Alt-Fränkisch - dunkles und würziges Bier 0,50 l 4,50

Hefeweizen hell vom Fass 0,50 l 4,90

Radler 0,50 l 4,50

alkoholfreies Hefe Fl. 0,50 l 4,90

alkoholfreies Pils Fl. 0,33 l 3,90



Zum Vormerken!

„Pffiferlingswochen“
vom 31.08. – 09.10.2022

APERITIFS & LONGDRINKS

Glas Sekt
- Affaltracher Brilliant trocken 0,1 l 4,80

Das trinken wir am liebsten!

Red Castle 0,1 l 6,20
Sekt mit *Likör Chambord mit geeisten Himbeeren
* Likör aus schwarzen Himbeeren
„Chambord Liqueur Royale de France“
- soll einst schon Ludwig XIV auf Schloss Chambord verückt haben (so die Legende)

Martini Jigger - Martini Bianco, Bitter Lemon, Zitrone 0,25 l 6,80

Blue Lagoon - Blue Curacao, Wodka, Zitronenlimonade 0,25 l 7,50

Ramazotti Rosato Mela - Ramazotti Rosato, Ginger Ale, naturtrüber Apfelsaft 0,25 l 7,50

Lillet Wild Berry 0,25 l 7,50

Aperol Spritz 0,25 l 7,50

Hugo 0,25 l 7,50

Gin-Lunder

Gin, Tonic Water, Holunder 0,4 l 7,50

Vermut 0,05 l 5,80

Alkoholfreier Aperitif

Erfrischende Holunderblütenlimonade

mit unserem hausgemachten Holunderblütensirup 0,4 l 3,90

Hugo alkoholfrei 0,25 l 6,50

Rotes Schloss - Johannisbeersaft mit Schweppes Bitter Lemon 0,25 l 5,80

Weißes Schloss - Maracujasaft mit Schweppes Bitter Lemon 0,25 l 5,80

ALKOHOLFREIE ERFISCHUNGEN

Teinacher Gourmet (medium oder still)
Fl. 0,25 l 3,50 Fl. 0,75 l 6,50

Apfelsaftschorle – naturtrüb
- von den hofeigenen Streuobstwiesen
0,25 l 3,20 0,40 l 3,90

Schorle von Vaihinger Fruchtsäften
- Johannisbeere, Orange, Maracuja oder Rhabarber 0,25 l 3,30 0,40 l 3,90

Vaihinger Fruchtsäfte
- Johannisbeere, Orange, Maracuja oder Rhabarber 0,25 l 3,80 0,40 l 4,50

Sinalco Zitronenlimonade
0,25 l 3,20 0,40 l 3,90

Sinalco Cola
0,25 l 3,20 0,40 l 3,90

Sinalco Orangenlimonade
0,25 l 3,20 0,40 l 3,90

Cola Light
0,25 l 3,30 0,40 l 3,90

GROSSE SALATE

Großer gemischter Salat
bunte Blattsalate und eine Auswahl knackiger Rohkostsalate mit „Rotes Schloss“- Orangen-Senf- Dressing 11,50

Unser Wurstsalat
große Portion mit herzhaftem Emmentaler Käse, knackigen Essiggurken, frischen Radieschen und Zwiebelringen 12,50

Salat mit Maultaschen
großer Blattsalat mit „Rotes Schloss“- Orangen-Senf-Dressing und kross gebratenen Maultaschen 15,90

Salat mit gebratenen Rinderhüftstreifen
großer Blattsalat mit „Rotes Schloss“ Orangen-Senf-Dressing, saftigem Rind, Kernen und Parmesan 17,80

Salat Ziegenkäse
großer Blattsalat mit „Rotes Schloss“ Orangen-Senf-Dressing, gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeermarmelade 16,50

Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofenbaguette und dunkles Sauerteigbaguette

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsentgelt