

**Tee oder Kaffee?
Hauptsache heiß.**

KAFFEE*

- Tasse Kaffee 2⁹⁰
- Espresso 2⁹⁰
- Doppio Espresso 3⁸⁰
- Espresso Affogato
- mit einer kleinen Kugel Vanilleeis 5⁴⁰
- 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
- Heiße Schokolade 4⁶⁰

*Jedes Kaffeegetränk können Sie auch mit
laktosefreier Milch bekommen

TEE* ***Echt fair - Fairtrade.**

Glas Tee jeweils 3⁹⁰
Schwarztee (Darjeeling), Grüner Tee (Darjeeling),
Rooibos Tee, Minztee, Kräutertee, Kamillentee, Früchtetee

Chai Eistee 0,4 l 4⁸⁰

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
- Weißburgunder, trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 0,25 l 10⁷⁰
- 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 8²⁰

WEINSCHORLE

Weiß/Rot/Rose 0,25 l 3⁸⁰

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

FLASCHENWEINEMPFEHLUNG

- Weißburgunder, trocken, Weingut GA Heinrich, Heilbronn 32⁰⁰
 - „Weißes Schloss“ Weißweincuvée, halbtrocken, Weingut Golter, Ilsfeld 24⁵⁰
 - „Rotes Schloss“ Rotweincuvée, trocken, Weingut GA Heinrich, Heilbronn 26⁰⁰
 - Sauvitage, feinherb, Weingut Hirth, Willsbach 31⁰⁰
 - Blafränkisch, trocken, Weingut Graf von Bentzel, Schozach 29⁰⁰
 - Saignée Rosé, VDP Gutswein, trocken, Fürst zu Hohenlohe – Öhringen, Verrenberg 26⁰⁰
- weitere Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

**BRÄNDE UND LIKÖRE
AUS DER REGION**

**0,2 cl
Rachenputzer.**



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**
Rhabarberlikör 3⁵⁰
Marillenbrand 3⁹⁰
Zirbartenbrand 4⁵⁰

Obstbrand Käßler in Füssbach
Limpurger Birnenbrand 4²⁰
Quittenbrand 4²⁰

OFFENE ROTWEINE

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A. halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,25 l 4⁸⁰

Trollinger, Q.b.A. trocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,25 l 5⁸⁰

Lemberger, Q.b.A. trocken,
G.A. Heinrich, Heilbronn 0,25 l 5⁹⁰

Grande Cuvée Pays D'Oc, Merlot trocken,
Jean d'Aosque, Languedoc-Roussillon 0,25 l 7⁵⁰

„Rotes Schloss“ Rotweincuvée trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 0,25 l 8⁷⁰

OFFENE ROSÉ

Rosé, Q.b.A. halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,25 l 5⁴⁰

Rosé Saignée, trocken,
Weingut Fürst zu Hohenlohe, Öhringen 0,25 l 8⁷⁰



**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 2023

3-GÄNGE FESTSPIEL MENÜ

39,00 / vegetarisch 34,00 p.P.

Cremiger Burrata
mit buntem Tomatensalat,
Basilikum-Pesto
und Knoblauchbrot *

Rinderhüftmedaillons
in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin
und Sesam-Wildbrokkoli *

Kokosmilch Panna cotta mit
Mango-Passionsfruchttragout
und frischen Südsee Früchten

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

Unsere Flaschenweineempfehlung
zum Menü:
Weißburgunder, trocken
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 32,00

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kleiner bunter gemischter Salat
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senf dressing
- auch als Beilage zu einem Hauptgang 7,20

Rinderkraftbrühe nach Landküchenart
mit Kräuterflädle 6,90

Vegane Falafel mit Zitronen-Minz-Humus 8,90

Cremiger Burrata
mit buntem Tomatensalat, Basilikum-Pesto
und Knoblauchbrot 12,50

**Ausgezeichnete
Qualität aus
eigenem Anbau:**

***MEHL AUS
DER REGION**
„Das Blütenkorn“

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

Mehr unter:
bluetenkorn.de

GROSSE SALATE

Großer gemischter Salat
bunte Blattsalate mit einer Auswahl knackiger
Rohkostsalate und „Rotes Schloss“- Orangen-
Senf- Dressing 12,50

Unser Wurstsalat
große Portion mit herzhaftem Emmentaler Käse,
knackigen Essiggurken, frischen Radieschen und
Zwiebelringen 12,90

Salat mit Jagsthäuser Wildmaultaschen
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing und kross gebratenen Wildmaul-
taschen 16,50

Salat mit gebratenen Rinderhüftstreifen
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing, saftigem Rind und frisch gehol-
teltem Parmesan 17,80

Salat Ziegenkäse
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing, gebackenem Ziegenkäse und
Preiselbeermarmelade 16,80

**Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofen-
baguette und dunkles Sauerteigbaguette**

HAUPTSPEISEN

Deftiges!

Jagsthäuser Wildmaultaschen
gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln
und Bratensoße 16,80

Bandnudeln mit Bolognese vom heimischen Wild
mit Birnen und frischem Parmesan 16,80

Wildgulasch
mit hausgemachten Butterspätzle, Sommergemüse
und Honig- Pfeffer- Birnensälz 23,50

Lauwarmes, geräuchertes Filet
von der Kochertal-Forelle
mit Kartoffel- Apfel- Meerrettich- Salat 24,50

Rehbraten in Wacholderrahm
mit gebratenen Semmelknödeln, Sommergemüse
und Preiselbeersälz 26,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit kräftiger Rotweinsauce und hausgemachten
Butterspätzle **aus Blütenkornmehl*** 27,90

Rinderhüftmedaillons in Pfefferrahm
mit Kartoffelgratin und wildem Sesam-Brokkoli 23,50

Knuspriges Schnitzel Wiener Art
vom Schweinerücken mit Pommes Frites 16,50

Erbsen-Limettenravioli
mit Karotten-Kaiserschotten-
Mascarpone-Creme 16,80

Vegane Gemüsepfanne
mit Wurzelgemüse, Pak Choi, Haselnuss, Rosmarin-
kartoffeln und schwarzem Johannisbeer-Chutney 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, Paprikawürfeln
und Bergkäse 13,80

Caprese
mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikumpesto 15,50

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

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

**Frisch aus
dem Ofen,
herzhaft belegt.**



Für unsere „Süßen“!

DESSERT

Kokosmilch Panna cotta
mit Mango-Passionsfruchttragout und frischen Südsee-
früchten 7,50

Joghurtis mit Waldbeersauce
Schlagsahne und Krokant 8,90

Sommereisbecher
drei Kugeln Eis nach Wahl mit frischen Früchten,
Schlagsahne und Krokant 8,90

Halbgebackenes Schokotörtchen
mit Mangosorbet und frischen Früchten 9,50

Flammkuchen Karlsen
zum Naschen für die ganze Familie, mit Äpfeln, Zimt
und Zucker 9,50

Flammkuchen Calvados
mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 13,90

HERBSTHÄUSER BIERE

Edelpils vom Fass 0,4 l 4,30

Götzenbräu - naturtrübes Pils vom Fass
im Steinkrug serviert 0,5 l 4,90

Herbsthäuser Alt-Fränkisch - dunkles
und würziges Bier 0,5 l 4,60

Hefeweizen hell vom Fass 0,5 l 4,90

Radler 0,5 l 4,60

alkoholfreies Hefe Fl. 0,5 l 4,90

alkoholfreies Pils Fl. 0,33 l 3,90



Zum Vormerken!

„Pffiferlingswochen“
vom 30.08. – 01.10.2023

APERITIFS & LONGDRINKS

Glas Sekt
- Affaltracher Brilliant extratrocken 0,1 l 5,20

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
verzückt haben (so die Legende)

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

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
Gin Tonic alkoholfrei 0,25 l 6,80

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 3,40 0,4 l 3,90

Schorle von Vaihinger Fruchtsäften
- Johannisbeere, Orange, Maracuja
oder Rhabarber 0,25 l 3,40 0,4 l 3,90

Vaihinger Fruchtsäfte
- Johannisbeere, Orange, Maracuja
oder Rhabarber 0,25 l 3,90 0,4 l 4,50

Sinalco Zitronenlimonade
0,25 l 3,40 0,4 l 3,90

Sinalco Cola
0,25 l 3,40 0,4 l 3,90

Sinalco Orangenlimonade
0,25 l 3,40 0,4 l 3,90

Cola Light
0,25 l 3,40 0,4 l 3,90

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