

Tee oder Kaffee? Hauptsache heiß.

KAFFEE*

- Tasse Kaffee 3³⁰
- Große Tasse Kaffee 4²⁰
- Espresso 3¹⁰
- Espresso Doppio 4⁰⁰
- Espresso Affogato
- mit einer kleinen Kugel Vanilleeis 5⁸⁰
- Cappuccino
- Espresso mit Milchschaum 3⁹⁰
- Cappuccino Grande
- doppelter Espresso mit Milchschaum 4⁸⁰
- Caffe Latte
- Kaffee mit heißer Milch und Milchschaum 4⁸⁰
- Latte Macchiato
- Espresso mit heißer Milch und Milchschaum 5³⁰
- Heiße Schokolade 4⁹⁰

*Jedes Kaffeegetränk können Sie auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch bekommen

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

- Glas Tee jeweils 3⁸⁰
- 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 0,1 l 3⁵⁰ 0,25 l 6⁴⁰

Grauer Burgunder, Q.b.A trocken,
Weingut Kiefer, Eichstetten 0,1 l 3⁶⁰ 0,25 l 6⁶⁰

Weißburgunder, trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 0,1 l 5⁸⁰ 0,25 l 11⁹⁰

Chardonnay, trocken,
Bio-Weingut Busch, Dimbach 0,1 l 5³⁰ 0,25 l 10⁷⁰

Silvaner, Q.b.A trocken,
Juliuspital, Würzburg 0,1 l 3⁹⁰ 0,25 l 7⁹⁰

„Weißes Schloss“ Weißweincuvée halbtrocken,
Weingut Golter, Ilsfeld 0,1 l 3⁹⁰ 0,25 l 7⁹⁰

WEINSCHORLE

Weiß/Rot/Rosé 0,25 l 3⁸⁰

Unsere Sommerempfehlung

Sauvignon blanc
trocken, Weingut Golter,
Ilsfeld 29⁹⁰

FLASCHENWEINEMPFEHLUNG

Weißburgunder, trocken, Weingut GA Heinrich, Heilbronn 35⁵⁰
„Weißes Schloss“ Weißweincuvée, halbtrocken, Weingut Golter, Ilsfeld 23⁵⁰
„Rotes Schloss“ Rotweincuvée, trocken, Weingut GA Heinrich, Heilbronn 28⁵⁰
Blafränkisch, trocken, Weingut Graf von Bentzel, Schozach 29⁰⁰
Saigné Rosé, VDP Gutswein, trocken, Fürst zu Hohenlohe – Öhringen, Verrenberg 27⁵⁰
weitere Weine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

0,2 cl Rachenputzer.



BRÄNDE UND LIKÖRE AUS DER REGION

Unsere Hausschnäpse

- Obstler 3⁸⁰
- Williams Christ 3⁸⁰
- Zwetschge 3⁵⁰

Volk's Brand in Bieringen

- Haselnussgeist 4²⁰
- Himbeergeist 4²⁰
- Vogelbeerengeist 4²⁰

Destille Rüdener Meisterbetrieb in Krautheim

- Rhabarberlikör 3⁸⁰
- Marillenbrand 4²⁰
- Zibartenbrand 4⁶⁰

Obstbrand Käßler in Füssbach

- Limpurger Birnenbrand 4⁴⁰
- Quittenbrand 4⁴⁰

OFFENE ROTWEINE

Trollinger mit Lemberger, Q.b.A. halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,1 l 3²⁰ 0,25 l 5²⁰

Trollinger, Q.b.A. trocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,1 l 3⁵⁰ 0,25 l 6²⁰

Lemberger, Q.b.A. trocken,
G.A. Heinrich, Heilbronn 0,1 l 3⁵⁰ 0,25 l 6³⁰

Grande Cuvée Pays D'Oc, Merlot trocken,
Jean d'Aosque, Languedoc-Roussillon 0,1 l 4⁵⁰ 0,25 l 8⁹⁰

„Rotes Schloss“ Rotweincuvée trocken,
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 0,1 l 4⁸⁰ 0,25 l 9⁵⁰

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé, Q.b.A. halbtrocken,
Weingut Birkert, Adolzfurt 0,25 l 5²⁰

Rosé Saignée, trocken,
Weingut Fürst zu Hohenlohe, Öhringen 0,1 l 4⁶⁰ 0,25 l 9²⁰



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

Sommertarte 2024

3-GÄNGE FESTSPIEL MENÜ

44,00 / vegetarisch 37,90 p.P.

Cremiger Burrata
(eine besondere Form des Mozzarella mit weichem Kern) *
mit buntem Tomatensalat,
Basilikum-Pesto
und Knoblauchbrot

Rinderhüftmedaillons
in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin
und Sesam-Wildbrokkoli *

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

Kokosmilch Panna cotta mit
Mango-Passionsfruchttragout
und frischen Südsee Früchten

Unsere Flaschenweineempfehlung
zum Menü:
Weißburgunder, trocken
Weingut GA Heinrich, Heilbronn 35,50

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kleiner bunter gemischter Salat
mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senf dressing
- auch als Beilage zu einem Hauptgang 7,90

Rinderkraftbrühe nach Landküchenart
mit Kräuterflädle 7,90

Vegane Falafel mit Zitronen-Minz-Hummus 9,90

Cremiger Burrata
(eine besondere Form des Mozzarella mit weichem Kern)
mit buntem Tomatensalat, Basilikum-Pesto
und Knoblauchbrot 14,50

**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:
blutenkorn.de

HAUPTSPEISEN

Deftiges!

Jagsthäuser Wildmaultaschen
gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln
und Bratensoße 18,50

Bandnudeln mit Bolognese vom heimischen Wild
mit Birnen und frischem Parmesan 17,90

Wildgulasch
mit hausgemachten Butterspätzle, Sommergemüse
und Honig- Pfeffer- Birnensälz 24,90

**Lauwarmes, geräuchertes Filet
von der Kochertal-Forelle**
mit Kartoffel- Apfel- Meerrettich- Salat 25,90

Rehbraten in Wacholderrahm
mit gebratenen Semmelknödeln, Sommergemüse
und Preiselbeergsälz 28,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit kräftiger Rotweinsauce und hausgemachten
Butterspätzle **aus Blütenkornmehl*** 29,90

Rinderhüftmedaillons in Pfefferrahm
mit Kartoffelgratin und wildem Sesam-Brokkoli 24,90

Knuspriges Schnitzel Wiener Art
vom Schweinerücken mit Pommes Frites 17,90

Erbsen-Limettenravioli
mit Karotten-Kaiserschoten-
Mascarpone-Creme 17,90

Vegane Gemüsepfanne
mit Wurzelgemüse, Pak Choi, Haselnuss, Rosmarin-
kartoffeln und schwarzem Johannisbeer-Chutney 17,90

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 13,50

Pikant
mit Chorizo Salami, Chili, Paprikawürfel
und Bergkäse 14,90

Caprese
mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikumpesto 16,50

Parma
mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten Tomaten, Trüffelöl
und geschrotetem Pfeffer 17,50

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



Für unsere „Süßen“!

DESSERT

Kokosmilch Panna cotta 
mit Mango-Passionsfruchttragout und frischen Südsee-
früchten 9,80

Joghurtis mit Waldbeersauce
Schlagsahne und Krokant 9,80

Sommereisbecher
drei Kugeln Eis nach Wahl mit frischen Früchten,
Schlagsahne und Krokant 9,80

Halbgebackenes Schokotörtchen
mit Mangosorbet und frischen Früchten 10,80

Flammkuchen Karlichen
zum Naschen für die ganze Familie, mit Äpfeln, Zimt
und Zucker 11,80

Flammkuchen Calvados
mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 15,80

HERBSTHÄUSER BIERE

Edelpils vom Fass 0,4 l 4,50

Götzenbräu - naturtrübes Pils vom Fass
im Steinkrug serviert 0,5 l 5,30

Herbsthäuser Alt-Fränkisch - dunkles
und würziges Bier 0,5 l 5,20

Hefeweizen hell vom Fass 0,5 l 5,50

Radler 0,5 l 4,80

alkoholfreies Hefe Fl. 0,5 l 4,90

alkoholfreies Pils Fl. 0,33 l 4,20



Zum Vormerken!

„Pffiferlingswochen“
vom 28.08. – 29.09.2024

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

APERITIFS & LONGDRINKS

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

Das trinken wir am liebsten!

Red Castle 0,1 l 6,40
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)

White Castle 0,1 l 6,40

Sekt mit Honig-Orangenlikör aus der
Imkerei Thurmeier aus Jagsthausen

Pimm's No. 1 Cup 0,25 l 7,90

Ramazotti Fresco Indian Tonic 0,25 l 7,90

Lillet Wild Berry 0,25 l 7,90

Aperol Spritz 0,25 l 7,90

Hugo 0,25 l 7,90

Gin-Lunder

mit Dry Gin aus Hohenlohe von der
Brennerei Ickert, Tonic Water, Holunder 0,4 l 7,90

Alkoholfreier Aperitif

Hugo alkoholfrei 0,25 l 6,80

Rotes Ross - Johannisbeersaft mit
Schweppes Bitter Lemon 0,25 l 6,20

Weißes Ross - Maracujasaft mit
Schweppes Bitter Lemon 0,25 l 6,20

Gin Tonic alkoholfrei 0,25 l 6,80

Shrub - essiggesäuertes Fruchtsirup von der Essig-
manufaktur Lindenmeyer aus Öhringen mit Soda,
schwarzer Johannisbeere oder Apfel 0,25 l 6,90

ALKOHOLFREIE ERFISCHUNGEN

Erfrischende Holunderblütenlimonade
mit unserem hausgemachten
Holunderblütensirup 0,4 l 4,50

Teinacher Gourmet (medium oder still)
Fl. 0,25 l 3,50 Fl. 0,75 l 6,80

Apfelsaftschorle – naturtrüb
- von den hofeigenen Streuobstwiesen
0,25 l 3,30 0,4 l 4,20

Schorle von Vaihinger Fruchtsäften
- Johannisbeere, Orange, Maracuja
oder Rhabarber 0,25 l 3,60 0,4 l 4,20

Vaihinger Fruchtsäfte
- Johannisbeere, Orange, Maracuja
oder Rhabarber 0,25 l 4,20 0,4 l 4,90

Sinalco Zitronenlimonade
0,25 l 3,60 0,4 l 4,20

Sinalco Cola
0,25 l 3,60 0,4 l 4,20

Sinalco Orangenlimonade
0,25 l 3,60 0,4 l 4,20

Coca Cola Light
0,25 l 3,60 0,4 l 4,20

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

GROSSE SALATE

Großer gemischter Salat
bunte Blattsalate mit einer Auswahl knackiger
Rohkostsalate und „Rotes Schloss“- Orangen-
Senf- Dressing 14,50

Unser Wurstsalat
große Portion mit herzhaftem Emmentaler Käse,
knackigen Essiggurken, frischen Radieschen und
Zwiebelringen 14,90

Salat mit Jagsthäuser Wildmaultaschen
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing und kross gebratenen Wildmaul-
taschen 17,90

Salat mit gebratenen Rinderhüftstreifen
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing, saftigem Rind und frisch gehol-
beltem Parmesan 18,90

Salat Ziegenkäse
großer, gemischter Salat mit „Rotes Schloss“- Oran-
gen-Senf- Dressing, gebackenem Ziegenkäse und
Preiselbeermarmelade 17,90

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