



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN



regional bodenständig vielfältig lebendig begeisternd

Rotes Schloss Jagsthausen

Frühjahrskarte 2025

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



Vorspeisen und Kleinigkeiten

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

Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Kresse 7,⁹⁰

Lauwarmer Wildmaultaschensalat
mit Radieschen, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
12,⁹⁰

**Zum Vormerken! „Wild-/Bärlauch
Wochen“**

vom 18.03. – 13.04.2025



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

Schürzenjäger - mit frischen Champignons,
Knoblauchöl, Thymian und herzhaftem Käse
überbacken 14,⁹⁰

Parma - mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten
Tomaten und Trüffelöl 17,⁵⁰

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



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

Große Salate

Salat Ziegenkäse

Großer Blattsalat mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing, gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeermarmelade 17,⁹⁰

Salat mit Wildmaultaschen

Großer Blattsalat mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing und kross gebratenen Maultaschen 17,⁹⁰

Großer gemischter Salat

Bunte Blattsalate und eine Auswahl knackiger Rohkostsalate mit „Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing 14,⁵⁰

Zu allen Salaten reichen wir helles Steinofenbaguette und dunkles Sauerteigbaguette



Jagsthäuser Wildmaultaschen

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

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichdip, Petersilienkartoffeln und Blattspinat 22,⁹⁰

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Lembergersoße und hausgemachten Butterspätzle* 29,⁹⁰

Wildbolognese vom heimischen Wild

mit Birnen und frischem Parmesan 17,⁹⁰

Wildgulasch

mit Gemüse, hausgemachten Butterspätzle* und Honig-Pfefferbirnengsälz 24,⁹⁰

Rehbraten in Wacholderrahm

mit gebratenen Serviettenknödeln, Wurzelgemüse und Preiselbeerapfel 28,⁵⁰

Kräuter- Grünkernrisotto

mit gebackener Rote Beete und Ziegenkäse Crumble 17,⁸⁰

Vegane Gemüsepfanne

mit Wurzelgemüse, Pilzen, Pak Choi, Haselnuss und Rosmarinkartoffeln 17,⁸⁰

* Ausgezeichnete Qualität

UNSERE SPÄTZLE MIT MEHL AUS EIGENEM ANBAU

„Das Blütenkorn“

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

Mehr unter: bluetenkorn.de



Für kleine Edelfräulein und Ritter

Schlangenteich

Flädlesuppe 4,⁹⁰

Hofnarr´s Leibgericht

Pasta Bolognese 5,⁹⁰

Kriemhild und Siegfried

Spätzle und Soße 4,⁹⁰

Ritterschnitzel

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 9,⁵⁰

Räubernest

Wildgulasch im Spätzlenest 7,⁵⁰

Ritterlanzen

Pommes Frites mit Ketchup 5,⁵⁰

Trenk Tausendschlag

Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker 5,⁵⁰

Kleiner Ritter

1 große Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) mit einem Klecks Schlagrahm 3,⁹⁰

Dessert

**Für unsere
„Süßen“!**

Nougat Crème brûlée

mit Mango-Passionsfruchtagout
und Pistazieneis 10,⁸⁰

Halbgebackenes Schokotörtchen

mit Joghurt-Bergmilcheis und Birnenkompott 10,⁸⁰

Ofenschlupfer

mit Vanillesoße und Walnusseis 9,⁵⁰

Rotes Schloss Dessertvariation

Die verführerische Versuchung -
serviert für wahre Genießer mit nur einem Löffel, für
Verführer auch mit zwei Löffeln 14,⁰⁰

Flammkuchen Karlichen

mit Äpfeln, Zimt und Zucker für 4 bis 5 Personen 11,⁸⁰

Flammkuchen Calvados

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

