



Speisen  
&  
Getränke

# Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr,  
Sie bei uns in der Schlossgaststätte begrüßen zu dürfen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert  
auf **Frische** und **Regionalität**.

So beziehen wir das **Fleisch** von der Metzgerei Hollerbach  
und das **Obst und Gemüse** von Sebastian Reitzenstein aus dem Ort.  
Unser **Brot** und die **Burgerbrötchen** kommen vom Bäcker Beck  
aus Güntersleben und die **Süßwasserfische** sind von der Fischzucht Schlereth  
aus Zellingen.

Weitere regionale Lieferanten sind Schraud & Baunach in Lengfeld  
Fa. Groma in Schweinfurt, Fa. Nußbaumer in Kürnach  
sowie M+M Getränke GmbH in Rimpar.

Auch für unsere kleinen Gäste halten wir eine gesonderte Kinderkarte  
bereit.

Für Senioren servieren wir auf Wunsch kleinere Portionen  
(außer Vorspeisen und Desserts).

Hierfür ermäßigen wir den Vollpreis um 1,50 €.

Laut LMIV EU 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung  
müssen in den Speisekarten die Zusatzstoffe und die 14 Hauptallergene  
gekennzeichnet werden.

Hier haben wir eine gesonderte Speisekarte  
welche Sie bei Bedarf von unserem Serviceteam erhalten.

Ihre Gastgeber  
Susan & Jens Cosmar sowie das Schloss-Team

## » Aperitifs «

### » Hausaperitif «

Apfel-Quitte-Birnensaft | Secco | Zitrone  
brauner Zucker | Holunderblütensirup  
5,90

### » Alkoholfreier Hausaperitif «

Apfel-Quitte-Birnensaft | Mineralwasser | Zitrone  
brauner Zucker | Holunderblütensirup  
4,90

### » Schloss-Secco «

vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach  
0,1l 3,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unseren Schloss-Secco gerne auch  
mit Aperol oder Weinbergspfirsichlikör oder Holunderblütensirup.

0,1l 4,40

## » Internationale Klassiker «

### Sherry, D.O. Jerez

Fino oder Medium dry  
5 cl 3,50

### Campari<sup>B,9</sup>

pur 5 cl 3,30  
mit Soda oder Orangensaft  
0,2l 4,60

### Martini - Vermouth

Bianco  
5 cl 3,50

## »Entenmenü«

Entensuppe mit Kokosmilch  
braunen Champignons, Tomaten, Koriander  
und Frühlingslauch

\*\*\*

¼ knusprige Bauernente  
an Apfel-Beifuß-Soße  
Rotkraut und Kartoffelkloß

\*\*\*

Süße Kleinigkeit  
Rosmarin Crème brûlée, Stracciatella Eis  
und ein kleiner Espresso

33,00

Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich.

## »Wintermenü«

Hokkaido Kürbissuppe  
mit seinen Kernen, Öl und Croutons

\*\*\*

Zarter heimischer Rehbraten  
in seiner Soße  
mit Speckrosenkohl  
und gebratenen Semmelkloßscheiben

\*\*\*

Apfel-Zimtbällchen  
mit Vanilleeis und Sahne

37,00

Alle Gänge sind einzeln erhältlich.

## »Unsere Klassiker«

### Vorspeise

#### Knackiger Feldsalat

in hausgemachtem Frenchdressing  
mit gerösteten Kernen, Kresse und Croutons

8,90

wahlweise mit:

\*Honig gratiniertem Ziegenkäse (1 Stück) 4,50

\*Frischkäse gefüllte Datteln im Speckmantel gebraten (5 Stück) 4,50

### Suppe

#### Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner

mit Zimtcroustons

5,50

### Hauptgerichte

**Cordon bleu vom Schweinerücken** mit Schinken und Käse gefüllt  
Pommes frites und Beilagensalat in fruchtiger Apfelvinaigrette

18,50

**Zarte Rinderbäckchen** in Frankenwein geschmort  
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

19,80

#### Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“

in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran  
hausgemachte Spätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat

21,90

**Gesottener Kalbstafelspitz** aus dem Gemüsesud  
in Apfel-Meerrettichsoße mit Bandnudeln und Preiselbeeren

18,90

## Fisch und Vegetarisch

### Zellinger Lachsforellenfilet

Tagliatelle mit Kürbis-Gemüse und Petersilienwurzel  
22,90

### Kross gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Meerrettich-Gemüse  
dazu Feldsalat an hausgemachtem French Dressing  
23,00

### Tagliatelle mit Kürbis-Gemüse

Petersilienwurzel und gratinierter Ziegenkäse  
16,90

## Salat

### Großer bunter Salatteller, reichlich garniert

in fruchtiger Apfelvinaigrette  
mit gerösteten Kernen, Kresse und Croutons  
dazu Baguette  
9,50 €

#### wahlweise dazu:

Honig gratinierter Ziegenkäse (2 Stück) 9,00  
Kross gebratenes Zanderfilet 12,50  
Zellinger Lachsforellenfilet 12,50

## »Burger«

Regionale Zutaten:

Unsere Burgerbrötchen kaufen wir vom Bäcker Beck in Güntersleben,  
das Rindfleisch von der Metzgerei Hollerbach in Rimpfing  
und der Fisch von der Fischzucht Schlereth in Zellingen.

### 100% Beef Burger

mit Käsesoße und Röstzwiebeln on top  
hausgemachter BBQ-Soße und Pommes  
16,50

### Fisch Burger

Karpfenfilet verarbeitet zu einem Patty  
hausgemachte Remouladensauce und Pommes  
16,50

### Vegetarischer Burger

Hausgemachter Patty aus Bulgur und Kichererbsen  
mit Cheddar, Papaya-Chutney und Pommes  
15,50

(Ohne Käse ist dieser Burger vegan.)



## »Fries«

Ob davor, dazu oder für den kleinen Hunger...

### Chili con Carne Fries

Knusprige Pommes, cremige Käsesoße  
pikantes Chili con Carne  
Jalapeños, Röstzwiebeln und Frühlingslauch  
12,50

### Currywurst Fries

Knusprige Pommes, Hollerbachs Currywurst  
hausgemachte Currysoße, Röstzwiebeln  
und Frühlingslauch  
12,50

### Chili Cheese Fries

Knusprige Pommes, cremige Käsesoße, Röstzwiebeln  
Jalapeños und Frühlingslauch  
8,00

## »Dessert«

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

### Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

an Haselnusseis und Vanillesoße

8,90

### Süße Kleinigkeit

Rosmarin Crème brûlée, Stracciatella Eis

und ein kleiner Espresso

7,90

### Zwei Apfel-Zimtbällchen

mit Vanilleeis und Sahne

7,90

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

an Zwetschgen-Kompott und Vanilleeis

8,50

### Eis nach Lust & Laune

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere

Passionsfruchtsorbet | Zitronensorbet | Stracciatella-Eis

je Riesenkugel 1,80 / Portion Sahne 0,80

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!

# Alkoholfreie Getränke

## Mineralwasser

Frankenbrunnen Spritzig	0,75 l	4,90 €
Frankenbrunnen Medium	0,5 l	3,90 €
Frankenbrunnen Naturell	0,5 l	3,90 €
	0,75 l	4,90 €

## Säfte, Nektar & Schorlen

Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,40 €
Roter Traubensaft	0,2 l	2,40 €
Maracujanektar	0,2 l	2,40 €
Saftschorle Ihrer Wahl	0,4 l	3,90 €
Fränkische Rhabarberschorle	0,4 l	4,20 €
Fränkische Apfel-Quittenschorle (ungefiltert)	0,4 l	4,20 €

## Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,33 l	3,50 €
Coca Cola Light <sup>1,2,3,4,5</sup>	0,33 l	3,50 €
Fanta Orangenlimonade <sup>7</sup>	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix Cola Mix <sup>1,2,7</sup>	0,33 l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,2 l 2,90 €	0,4 l 3,50 €
Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,2 l	2,40 €
Bionade (Holunder)	0,33 l	2,90 €

<sup>1</sup> koffeinhaltig, <sup>2</sup> Farbstoffe, <sup>3</sup> Süßungsmittel, <sup>4</sup> enthält Phenylalaninquelle, <sup>5</sup> konserviert, <sup>6</sup> chininhaltig,  
<sup>7</sup> Antioxidationsmittel

## Biere vom Fass

Würzburger Hofbräu Pilsner	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Würzburger Hofbräu Radler	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Keiler Weissbier Hell	0,5 l	3,70 €

## Biere aus der Flasche

Keiler Weißbier Dunkel	0,5 l	3,70 €
Kapuziner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Mönchshof Pilsner Alkoholfrei »naturtrüb«	0,5 l	3,70 €
Mönchshof Kellerbier »naturtrüb«	0,5 l	3,70 €

# Weinkarte

<u>Weißweine</u>	0,25l
»Burgschoppen«	
2022 Silvaner, Qualitätswein trocken Weingut Schwab, Thüngersheim	4,50 €
<b>Randersackerer Teufelskeller</b>	
2021 Silvaner, Kabinett Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn	5,50 €
2021 Riesling, Kabinett trocken Weingut Reiss, Unterdürrbach/ Würzburg	5,50 €
2021 Gerbrunner Hummelberg, Scheurebe, Kabinett halbtrocken Weingut Ludwig Schmitt, Gerbrunn	5,50 €
<b>Rimparer Kobersberg</b>	
2021 Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken Weingut Veitsmühle, Rimpar	4,90 €
<b>Thüngersheimer Ravensburg</b>	
2021 Grauburgunder, Kabinett, trocken Weingut Gebr. Geiger Jun., Thüngersheim	5,90 €
2021 Randersackerer Ewig Leben, Müller-Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Veitsmühle, Rimpar	4,90 €
<u>Rotling / Rose</u>	
2020 Rotling <i>Timmy</i> , halbtrocken Deutscher Landwein Main	5,50 €
<b>Thüngersheimer Ravensburg</b>	
2019 Rose, Qualitätswein trocken Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim	5,50 €
<u>Rotweine</u>	0,2l
2021 Spätburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Schwab, Thüngersheim	5,50 €
<b>Thüngersheimer Ravensburg</b>	
2020 Domina, Qualitätswein trocken Weingut Gebr. Geiger jun., Thüngersheim	5,90 €
<b>Regent</b> , Qualitätswein halbtrocken Weingut Schmitt, Gerbrunn	5,90 €
2021 Dornfelder <i>Antonia</i> Deutscher Landwein Main, trocken	5,50 €

# Brände, Wässer, Geister und Liköre

Hausbrennerei Alfred Wecklein, Arnstein/ Binsbach

Fränkischer Obstbrand	2 cl	2,70 €
Williams-Christ Birne	2 cl	2,90 €
Fränkische Mirabelle	2 cl	2,90 €
Quittenbrand	2 cl	3,20 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,20 €
Haselnussgeist	2 cl	3,90 €
Fränkischer Tresterbrand	2 cl	3,90 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €

Familie Mahr, Rödelsee

Kirschbrand, im Holzfass gelagert	2 cl	4,20 €
Williams Christ Birnenbrand, im Holzfass gelagert	2 cl	4,20 €
Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	2,70 €

## Grappa

Grappa Cellini ORO	2 cl	3,50 €
--------------------	------	--------

## Aquavit

Malterser Kreuz Aquavit	2 cl	2,50 €
-------------------------	------	--------

Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
---------------	------	--------

Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
-------------------	------	--------

## Magenbitter

Fernet Branca	2 cl	2,50 €
---------------	------	--------

Ramazzotti Amaro	2 cl	2,50 €
------------------	------	--------

Averna Amaro	2 cl	2,50 €
--------------	------	--------

## Cognac & Rum

Cognac Remy Martin, VSOP	2 cl	3,50 €
--------------------------	------	--------

Botucal, brauner Rum, Reserva Exclusiva	2 cl	4,00 €
---	------	--------

## Scotch Whisky

Glenmorangie 10 Jahre, Single Malt	4 cl	6,50 €
------------------------------------	------	--------

# Kaffeespezialitäten

Tasse Café Crème	2,50 €
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	2,90 €
Tasse Milchcafé	3,30 €
Latte macchiato	3,50 €
Tasse Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso macchiato	2,10 €
Honest Bean BIO, Trinkschokolade, fairtrade	2,90 €

# Tee

Cupper BIO Kräutertee mit Zitrone, fairtrade	2,50 €
Schwarztee	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Früchtetee	2,50 €
Roiboos	2,50 €
Pfefferminze	2,50 €