



**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 die **Wurstspezialitäten** von der Metzgerei Erk  
das **Fleisch** von der Metzgerei Hollerbach  
und das **Obst und Gemüse** von Sebastian Reitzenstein aus dem Ort.  
Die **Süßwasserfische** bekommen wir 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

## » Vorspeisen «

### Tapas-Brett

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen!  
3 Stück zur Wahl als Vorspeise oder 6 Stück als Hauptgericht

#### Spanisch

- \*Albondigas -Hackfleischbällchen  
in Tomate geschmort, mit Lorbeer
- \*Kleine Garnelen in Knoblauchbutter
- \*Anchovis -marinierte Sardellen
- \*Mandel gefüllte Oliven
- \*Gebratene braune Champignons
- \*Kartoffel-Gemüse-Tortilla  
mit Zitronen-Schmand

#### Fränkisch

- \*Blaue Zipfel, Gemüse-Essig-Sud
- \*Rindfleischbällchen, Meerrettichsoße
- \*Tatar vom Zellinger Forellenmatjes
- \*Spargelsalat mit Kirschtomaten
- \*Geräucherte Lachsforelle  
auf rotem Linsensalat
- \*Gebakener Gerupfter mit  
Apfelchutney und Preiselbeeren

12,00 als Vorspeise  
24,00 als Hauptgericht

## » Suppen «

### Fränkische Silvanerrahmsuppe

mit Zimtcroustons

4,90

### Festtagssuppe mit Gemüse

hausgemachten Leber- und Grießklößchen

4,90

### Spargelcremesuppe

mit Schnittlauch und Croutons

4,90

## » Hauptgerichte «

### **Cordon bleu vom Schweinerücken**

mit Schinken und Käse gefüllt  
Pommes frites und ein kleiner Salat  
16,90

### **Zarte Rinderbäckchen**

in Frankenwein geschmort  
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen  
17,50

### **Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“**

in einer Soße aus Zwiebeln, Speck und Champignons  
mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Beilagensalat  
17,50

### **Gesottener Kalbstafelspitz**

in Apfel-Meerrettichsoße  
mit Bandnudeln und Preiselbeeren  
17,50

### **Saftig gebratene Hähnchenbrust**

im Wildkräuter-Crêpe  
mit cremigem Spargelgemüse  
und kleinem Beilagensalat  
18,90

## » Hauptgerichte «

### **1 Paar fränkische Bratwürste**

von der Metzgerei Erk aus Rimpfing  
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

12,90

### **Filetspitzen von Rind und Schwein, gebraten**

in Champignonrahmsauce  
mit Butternudeln und kleinem Salat

17,50

### **Gebratene Kalbsleber**

auf cremigem Spargelgemüse  
und Schalenkartoffeln

18,90

## » Burger «

reichlich garniert inklusive Pommes frites

**100% Rindfleisch Burger** mit hausgemachter BBQ Sauce

14,00

**Chicken Burger** mit hausgemachter Sweet-Chilisauce

12,00

**Vegetarischer Falafel Burger** mit Zitronen-Schmand

12,00

**Extra Käse**

1,50

## » Steak «

### Rumpsteak

200g	20,00
300g	27,00

### Rinderfilet

200g	25,00
300g	32,00

Unsere Steaks, verfeinert mit dem Steak-Pfeffer von Cosmar's Gewürzburg servieren wir mit Bratensoße und hausgemachter Kräuterbutter.



### Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln	3,80
Pommes frites	3,80
Kartoffelkroketten	3,80
Champignonrahmsauce	3,80
Cremiges Spargelgemüse	6,50
Kleiner bunter Salatteller	4,90
Großer bunter Salatteller	8,50
Kleiner Rucolasalat in Aceto Balsamico Dressing	4,90

## » Fisch «

### **Duett von Zellinger Forelle- und Lachsforellenfilet**

auf hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Tortilla  
und Rucolasalat in Aceto Balsamico Dressing

18,90

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

auf cremigem Spargelgemüse  
mit Schalenkartoffeln

18,90

## » Vegetarisch «

### **Kartoffel-Gemüse-Tortilla**

mit Zitronen-Schmand  
und Rucolasalat in Aceto Balsamico Dressing

14,90

### **Portion fränkischer Stangenspargel**

mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise

17,80 €

### **Zum Spargel wahlweise dazu:**

1 Paar fränkische Bratwürste 6,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ 6,00 €

Schinkenvariation 6,50 €

Zanderfilet 9,50 €

### **Unsere Weinempfehlung zum Spargel**

2021 Thüngersheimer Ravensburg

**Rivaner**, trocken, Qualitätswein

Weingut Gebr.Geiger jun., Thüngersheim

0,25l 4,80 €

## » Dessert «

### **Hausgemachte Eierliköre**

-Minze -Schoko -Vanille -Erdbeere -Haselnuss -Banane  
als 3er Versucherle 6,90      als 6er Versucherle 13,90  
je 2,50 €

### **Eisteller Pfirsich Melba**

in Himbeergeist mariniertes Pfirsich  
Erdbeer- und Vanilleeis mit Sahne  
7,50

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet  
**Schokoladensouffle mit flüssigem Kern**  
an Haselnusseis und Vanillesoße  
8,90

### **Süße Kleinigkeit**

Crème brûlée, Vanilleeis und ein Espresso  
7,90

### **Dessertvariation »Schloss Grumbach«**

-vier köstliche Kleinigkeiten bestehend aus  
Eis, Parfait, Mousse und Kuchen-  
8,90

### **Eiskaffee**

mit 2 Riesenkugeln Vanilleeis und Sahne  
6,70

### **Eisschokolade**

mit einer Riesenkugel Vanille-  
und Schokoladeneis und Sahne  
6,70

### **Eis nach Lust & Laune**

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere  
Passionsfruchtsorbet | Zitronensorbet | Stracciatella-Eis  
je Riesenkugel 1,50 / Portion Sahne 0,70

Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!