

## sweet food

Zum Nachmittagskaffee oder als süßer Abschluss, unser hausgemachtes „Sweetfood“ ist immer eine Sünde wert!

- Mousse au chocolat**<sup>C,G</sup> 7,50€
- Panna cotta**<sup>C,G</sup> 6,90€
- Tiramisu** 7,50€
- Dessert-Variation** für 2 Personen 11,50€
- Portion Sahne** 1,00€
- Kuchen aus der Vitrine** Stück ab 4,50€

## kaffee, tee & ...

- Kaffee Crème**<sup>5</sup> 2,90€
- Kaffee Crème entkoffeiniert** 2,90€
- Cappuccino**<sup>5</sup> 3,40€
- Café au Lait**<sup>5,G</sup> 3,90€
- Latte Macchiato**<sup>5,G</sup> 3,90€
- Latte Macchiato flavoured**<sup>5,G</sup> 4,90€
- mit Flavour nach Wahl
- Espresso**<sup>5</sup> 2,50€
- Doppelter Espresso**<sup>5</sup> 4,50€
- Espresso Macchiato**<sup>5,G</sup> 2,90€
- Heiße Schokolade**<sup>G</sup> 3,40€

## cocktails

- Mojito** Limette, Rohrzucker, Rum 0,3l 7,50€
- Piña Colada** Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 7,50€
- Long Island Iced Tea**<sup>1,3,5</sup> Tequila, Vodka, Rum, Triple Sec, Gin, Zitronensaft, Cola 0,3l 7,50€
- Swimming Pool** Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 7,50€
- Virgin Mojito** Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 0,3l 5,50€
- Virgin Colada** Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne 0,3l 5,50€

## alkoholfreie getränke

- Afri Cola**<sup>1,3,5</sup> / ohne Zucker<sup>1,3,5,6</sup> Fl. 0,33l 3,50€
- Bluna Orange**<sup>1</sup> / Zitrone<sup>2</sup> Fl. 0,33l 3,50€
- Bluna Mix**<sup>1,3,5</sup> Fl. 0,33l 3,50€
- loona** Fl. 0,25l 3,50€
- Bitter Lemon<sup>10</sup>, Tonic Water<sup>10</sup>, Ginger Ale
- loona Mineralwasser** Fl. 0,25l 2,80€
- Feinperlig Fl. 0,75l 7,50€
- loona Mineralwasser** Fl. 0,25l 2,80€
- Naturelle Fl. 0,75l 7,50€

## eis eis baby!

all I need is some sweet

- Waldbeeren-Becher**<sup>C,G</sup> Waldbeersorbet mit frischen marinierten Waldfrüchten und Sahne 6,90€
- Karamell-Becher**<sup>C,G</sup> Schokoladeneis mit Karamellpopcorn, Karamellsauce und Sahne 6,90€
- Vanilleeis**<sup>1,C,G</sup> mit Schokoladensauce und Sahne 6,50€
- Gemischtes Eis**<sup>C,G</sup> mit Sahne 5,90€
- Eiskaffee**<sup>5,C,G</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne 5,40€
- Eis-Schokolade**<sup>5,C,G</sup> mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Sahne 5,40€
- Eine Kugel Eis**<sup>1,C,G</sup> 2,00€



- Schokolade flavoured**<sup>G</sup> 4,40€
- Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl
- Schokmok**<sup>5,G</sup> 4,10€
- Heiße Schokolade, Espresso und Sahne
- Heiße Zitrone** 3,70€
- Rooibos Latte** 4,40€
- Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup
- Teesorten von Pure** 2,90€
- Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze, Rooibos Orange & Karamell
- Frischer Minztee** 3,90€

### Flavours:

Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos-Sirup, Macadamia, Vanille oder weiße Schokolade 1,00€

Spezial

### Tinto de verano

1-Liter-Karaffe, Rotwein, Sprite, Orangen, Zitronen, Eiswürfel 18,90€

## infused water

vital & erfrischend • zuckerfrei • 1-Liter-Karaffe

Tafelwasser 9,90€ • Mineralwasser 13,90€

wahlweise mit:

- 1** Heidelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Minze
- 2** Vitamin C-Kick - Limetten, Zitronen, Orangen, Ingwer, Zitronenmelisse
- 3** Himbeeren, Heidelbeeren, Zitronen, Orangen, Minze
- 4** Gurken, Rosmarin, Basilikum, Heidelbeeren

### Zum Nachfüllen:

Tafelwasser + 5,50€ • Mineralwasser + 8,90€

## säfte & co.

- Orangensaft** 0,2l 4,80€
- frisch gepresst
- Säfte & Nektare** 0,2l 3,20€
- Vaihinger** Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja

## biere

- Warsteiner**<sup>A</sup> 0,3l 3,40€
- Pilsener 0,5l 5,40€
- Frankenhein**<sup>Alt</sup> 0,3l 3,40€
- 0,5l 5,40€
- Weissbier Hell** 0,5l 5,50€
- oder Alkoholfrei

## aperitif

- Aperol<sup>1</sup> Spritz<sup>1</sup>** 0,2l 6,90€
- Hugo<sup>1</sup>** mit frischer Minze 0,2l 6,90€
- Hugolina<sup>1</sup>** alkoholfrei 0,2l 6,90€
- Lillet Wild Berry** 0,2l 6,90€
- Glas Sekt<sup>1</sup>** 0,1l 4,00€

## sanft & bitter

- Tequila (silver / gold)** 2 cl 3,00€
- Gordon's Dry Gin** 2 cl 3,00€
- Absolut Wodka** 2 cl 3,00€
- Ouzo 13** 2 cl 3,00€
- Sliwowitz** 2 cl 3,00€
- Bailey's Irish Cream<sup>G</sup>** 4 cl 4,00€
- Batida de Coco** 2 cl 3,00€
- Amaretto** 2 cl 3,00€
- Bacardi light dry** 2 cl 3,00€

## whiskey & cognac

- Johnnie Walker Red Label** 4 cl 5,50€
- Jack Daniel's** 4 cl 6,50€
- Jim Beam** 4 cl 5,50€
- Chivas Regal** 4 cl 6,50€
- Glenfiddich Malt** 4 cl 6,50€



Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 Nitritpökelsalz
- 10 chininhaltig
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

### Allergene & Kennzeichnung

- 1. Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse** A u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.
- 2. Krebstiere/erzeugnisse** B u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.
- 3. Eier/erzeugnisse** C alle Eiersorten
- 4. Fische/erzeugnisse** D alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)
- 5. Erdnüsse/erzeugnisse** E u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner

- 6. Soja/erzeugnisse** alle Sorten Sojabohnen
- 7. Milch/erzeugnisse** einschließlich Laktose alle Milchprodukte
- 8. Schalenfrüchte (Nüsse)/erzeugnisse** u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne
- 9. Sellerie/erzeugnisse** Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- 10. Senf/erzeugnisse** u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner

- 11. Sesam/erzeugnisse** u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite** G in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- 13. Lupinen/erzeugnisse** H u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat
- 14. Weichtiere/erzeugnisse** I u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares

- Fruchtschorle** 0,4l 4,60€
- Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas, Johannisbeere, Pfirsich, Rhabarber, Maracuja

- Eis-Tee** 0,4l 3,80€
- Zitrone oder Pfirsich

- Warsteiner**<sup>A</sup> Fl. 0,33l 3,50€
- Alkoholfrei

- tut gut Malztrunk<sup>A</sup>** Fl. 0,33l 3,50€

- Fassbrause<sup>A</sup>** Fl. 0,33l 3,50€
- Zitrone oder Holunder

- Martini Bianco<sup>1</sup>** 5 cl 4,00€
- Sherry<sup>1</sup>** medium oder dry 5 cl 4,00€
- Campari<sup>1</sup> Orange** 0,2l 5,50€
- Prosecco<sup>1</sup>** Fl. 0,75l 28,00€
- Moët & Chandon Brut Imperial** Fl. 0,75l 89,00€

- Molinari Sambuca** 2 cl 3,00€
- Grappa** 2 cl 3,50€
- Obstler** 2 cl 3,50€
- Williams Birne** 2 cl 3,50€
- Fernet Branca** 2 cl 3,00€
- Jägermeister** 2 cl 3,00€
- Ramazotti** 2 cl 3,00€
- Averna** 2 cl 3,00€
- Malteser Kreuz** 2 cl 3,00€

- Osborne Veterano** 4 cl 5,50€
- Vecchia Romana** 2 cl 3,00€
- Remy Martin VSOP** 2 cl 4,50€
- Asbach Uralt** 2 cl 3,00€

- Longdrinks** 7,90€
- mit 4 cl Spirituose im 0,2 l Glas

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.



Tapas for you!

## brot frisch, lecker, anders

### Bruschetta

**Classico<sup>A</sup>** Tomaten, Zwiebeln 7,90€

**Tonno<sup>A,D</sup>** Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch 8,90€

**Formaggio<sup>A,G</sup>** Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella 8,90€

**Serrano<sup>A</sup>** Tomaten, Zwiebeln, Serranoschinken 9,90€

**Pimentos de Padron** gebratene grüne Paprikaschoten 4,50€

**Marinierte Oliven** in Kräuter eingelegte grüne und schwarze Oliven 4,00€

**Aioli<sup>A,C</sup>** mit gegrilltem Schlossbrot 4,50€

**Chicken Wings** frittiert, pikant gewürzt 5,50€

**Garnelen<sup>B</sup>** in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern 6,50€

**Serrano** luftgetrockneter spanischer Schinken 6,50€

## appetizers

**Warmer Hirtenkäse<sup>G</sup>** in Alufolie serviert, mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika 10,50€

**Geflämmter Ziegenkäse<sup>G</sup>** im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 11,50€

**Beef-Tatar<sup>A,C,D</sup>** würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet, Ei, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und gegrilltem Schlossbrot - 100g 16,80€ oder - 160g 24,80€

**Gambas Mediterran<sup>B,L</sup>** Gamba mit frischen Kräutern und Knoblauch in Weißwein-Tomatensauce 14,90€

**Beef Carpaccio<sup>G</sup>** Hauchdünne Scheiben vom Premium-Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salat-Bouquet 14,90€

**Lachs-Tatar<sup>D,G</sup>** Tatar vom norwegischen Fjordlachs mit Avocadowürfeln und Wasabicreme 14,90€

**Vitello Tonnato<sup>D,G</sup>** dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern 12,90€

### Schloss-Schlemmerplatte<sup>A,D,G</sup>

Vitello Tonnato, Carpaccio, Garnelen, Ziegenkäse auf Rote Beete, Pimentos, Chicken Wings, Serrano-Schinken und Aioli mit Schlossbrot 44,00€

## best of street & soul food

**Wir servieren alle unsere Burger mit Wildblattsalat, Tomaten, Gurken, Rotkraut und Zwiebeln, dazu unsere legendären Fritten sowie hausgemachtes Ketchup**



**Schloss Rösti Burger<sup>A,C,G</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Schweizer Rösti, Bacon<sup>9</sup>, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 18,90€

**Schloss Cheddar Cheese Burger<sup>A,C,G</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 16,90€

**BBQ Jalapeno Burger<sup>A,C,G,I</sup>** 200g gebratenes Beef Patty, Bacon<sup>9</sup>, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, eingelegte Jalapenos 16,90€

**Pulled Pork Burger<sup>A,C,G,I</sup>** 150g zerzupftes Schweinefleisch, gesmoked, Schmorzwiebeln und Craft Beer Sauce 16,90€

**Beyond Veggie Burger<sup>A,C,F,G</sup>** gebratenes Soja-Patty, Kressemajo, Avocado, Tomatensalsa 16,90€

**Crispy Chicken Burger<sup>A,C,G</sup>** 200g knuspriges Cornflakes-Hähnchenpatty, und Aioli 16,90€

## heisses zum löffeln

**Rinderconsommé<sup>A,C</sup>** mit Gemüse und Grießnockerl 6,50€

**Tomatencremesuppe<sup>A,G</sup>** mit Quarkklößchen und Kräuter-Sahnehaube 6,50€

**Süßkartoffel küsst Ingwer<sup>A,B,G</sup>** Süßkartoffelcremesuppe mit einem Hauch von Ingwer, mit Garnelen 7,50€

## best for kids

**Kleiner Schloss-Salatteller** mit Hähnchenbruststreifen 8,90€

**Hähnchenschnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup>** mit Fritten und hausgemachtem Ketchup<sup>L</sup> 8,90€

**Nudel-Nest<sup>A,C,G</sup>** hausgemachte Fettuccine in Tomatensauce 7,90€

**Kids Schloss Burger<sup>A,C</sup>** mit Fritten und hausgemachtem Ketchup 9,90€



## grünzeugs

### super frisch & super healthy

**Schloss-Salat** Wildblattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, mit Himbeer-Balsamico-Dressing - klein 6,50€ - groß 9,50€

**On Top**  
Maispoularden-Streifen 6,50€ | Rindersteakstreifen 9,50€  
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse<sup>G</sup> 6,00€ | Garnelen<sup>B</sup> 7,50€  
Thunfisch<sup>D</sup> 4,50€ | Serrano 6,50€ | Avocado 4,50€  
Mozzarella<sup>G</sup> 4,50€



## best of classic

**Witringer<sup>G,I</sup>** 300g saftiges Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 18,90€

**Hirte<sup>G,I</sup>** Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Fritten und Schloss-Salat 18,90€

**Rinderroulade „Klassisch“<sup>G,I</sup>** mit Senf, Gewürzgurke und Speck<sup>9</sup> gefüllt, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 22,90€

**Ritter-Steak<sup>C,G</sup>** 300g durchwachsendes Schweinerückensteak mit Pfeffer-Sauce, Bacon<sup>9</sup>, Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 19,90€

**Kalbsleber<sup>G</sup>** aus der Butter-Pfanne mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf und Schloss-Salat 22,90€

**Züricher<sup>G</sup>** Kalbsgeschnetzeltes, mit Champignons und Kräutern in Weißweinsahnesauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 22,90€

## best of the rest

**Hähnchenspieß<sup>I</sup>** gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, mit BBQ-Sauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 18,90€

**Schloss Steak-Teller<sup>G,I</sup>** Rumpsteak, Kalbssteak und Maishähnchenbrust vom Grill an Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 26,90€

**Surf & Turf<sup>B,C,G,I,L</sup>** 180g argentinisches Premium-Rinderfilet und Gambas auf Mediterrane Art, dazu Kartoffelgratin und Schloss-Salat 38,90€

**Land & Meer<sup>B,I</sup>** Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuterknoblauch-Sauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 23,90€

### Garden Salad

#### Chef Salat<sup>B</sup>

Bunter Salatteller mit Pimentos, gegrillten Garnelen und Streifen vom Premium-Beef 19,90€

## fish and seafood

**Salmonfilet<sup>D</sup>** Lachsfilet<sup>12</sup> auf der Haut gebraten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, dazu Basilikum-Sahnesauce 23,90€

**Gamba Pfanne<sup>B,C,G,I</sup>** mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Weißwein-Tomatensauce, dazu Spinat und Kartoffelgratin 29,90€

**Fischteller „Alt Sylt“<sup>B,D,G,I</sup>** Lachsfilet<sup>12</sup>, Gambas in mediterraner Sauce, mit Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 31,90€

**Stroganoff<sup>G</sup>** Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen in Senf-Rotweinsauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 26,90€

**Wiener Schnitzel<sup>A,C</sup>** mit Fritten und Schloss-Salat - vom Schwein 14,90€  
- vom Kalb 22,90€  
- von der Hähnchenbrust 15,90€

**Gaudi<sup>G,I</sup>** Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda<sup>1</sup>, auf Pfeffersauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 19,90€

**Der Hänker<sup>I</sup>** Spieß vom Premium-Rind mit Pfeffer-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 25,90€

**Romeo und Julia<sup>G,I</sup>** Medaillons vom Rinderfilet und der Maishähnchenbrust mit BBQ- und Pfeffer-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Schloss-Salat 30,90€

### „Oxenfetzen“<sup>G,I</sup> die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Witringer und Texas

180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 26,90€

## the better beef steaks...

### Argentinien premium rind

Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

Rumpsteak ohne Fettrand	220g	20,50€
	320g	30,50€
Filet	220g	26,50€
	320g	39,50€

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

### für 2 Personen

#### Ritter Schlachtplatte<sup>A,G,I</sup>

Rind, Schwein, Hack, Hähnchen und Bacon<sup>9</sup>, dazu Schmorzwiebeln, Champignons, Fritten, BBQ- und Pfeffersauce 54,00€

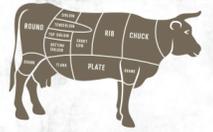
#### BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln	4,00€
Kartoffelgratin <sup>C,G</sup>	4,50€
Fritten	4,00€
Süßkartoffel-Fritten	5,00€
Ofenkartoffel <sup>G</sup> mit Sauercreme-Dip	5,50€
Rösti	4,00€
Kartoffelstampf	4,00€

Pfannengemüse	4,00€
Champignons	4,00€
Spinat	4,00€
Schmorzwiebeln	3,50€
Beilagensalat	4,00€
Hausgemachte Kräuterbutter <sup>G</sup>	2,00€
Majo <sup>G,I</sup> , Ketchup <sup>L,L</sup>	je 1,00€
Aioli Dip <sup>G</sup>	2,00€
Sour Cream Dip <sup>G</sup>	2,00€

Saucen:	je 3,00€
Pfeffer-Sauce <sup>I</sup>	
BBQ-Sauce	
Knoblauch-Tomatensauce <sup>I</sup>	
Basilikum-Sahnesauce <sup>I</sup>	
Trüffel-Sahnesauce <sup>I</sup>	
Portion Brot	3,00€
Verpackung	0,50€

The BUTCHER  
BEEF CUTS DIAGRAM



### Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig gegrillt  
**Medium:** rosa gegrillt  
**Well done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **Medium** - rosa gegrillt.

## ...and more!

**Französische Maishähnchenbrust** am Flügelknochen gegrillt, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat 22,90€

**Iberico Pork Chop** gegrilltes Carrée vom iberischen Schwein, mit Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Schloss-Salat 26,90€

**Lamb Chops** Lamm-Carrée vom neuseeländischen Weidelamm, mit frischem Knoblauch und Rosmarin gegrillt, dazu Spinat und Rosmarin-Kartoffeln 28,90€



## best of pasta

**Linguine Gambaretti<sup>A,B,G,I</sup>** Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 16,90€

**Linguine a Pepe verde<sup>A,C,I</sup>** Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahnesauce 16,90€

**Linguine Tartufata<sup>A,C,I</sup>** Bandnudeln in Olivenöl, mit Trüffelpaste und geriebenem Parmesan 17,90€

**Gnocchi Vегgie<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 15,90€

**Gnocchi Sorentina<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung, Champignons und Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Tomatensauce 16,90€

**Gnocchi Zigante<sup>A,C,G</sup>** mit Ricottafüllung in Trüffel-Sahnesauce 17,90€