





geschenkgutscheine



Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!
Wir stellen **geschenkgutscheine**
für Sie aus.



**Pimientos de Padron**

gebratene grüne Paprikaschoten 4,90€

Kalamatas Oliven

in Kräuter eingelegte grüne
und schwarze Oliven 4,50€

Aioli^{A,C} mit gegrilltem Schlossbrot 4,90€

Chicken Wings frittiert, pikant gewürzt 5,90€

Garnelen^B in Knoblauch-Olivenöl
mit frischen Kräutern 6,90€

Serrano

luftgetrockneter spanischer Schinken 6,90€

appetizers

Bruschetta Classico^A

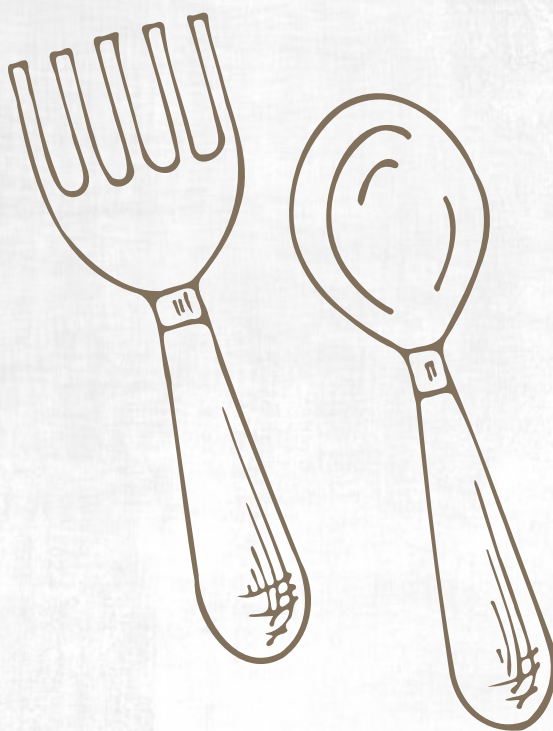
Tomaten, Zwiebeln 7,90€

Geflämmter Ziegenkäse^G

im Honig-Mantel auf Rote-Beete-Carpaccio 12,50€

Vitello Tonnato^{D,G} dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischsauce und Kapern 13,90€

Beef Carpaccio^G Hauchdünne Scheiben vom Premium-
Rind, Parmesan, Balsamico, Olivenöl, Salat-Bouquet 15,90€



heisses zum löffeln

Rinderconsommé^{A,C} mit Gemüse
und Grießnockerl 6,90€

Tomatencremesuppe^{A,G} mit Quarkklößchen
und Kräuter-Sahnehaube 6,90€

Süßkartoffel küsst Ingwer^{A,B,G} Süßkartoffelcremesuppe
mit einem Hauch von Ingwer, mit Garnelen 7,90€



best for kids

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Fritten
und hausgemachtem Ketchup^{1L} 9,90€

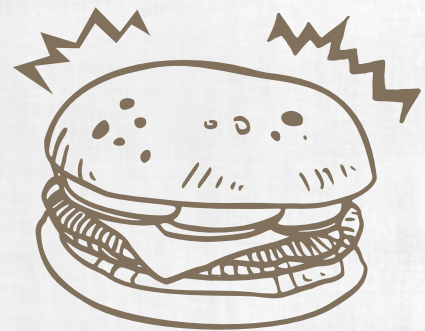
Kids Schloss Burger^{A,C} mit Fritten
und hausgemachtem Ketchup 10,90€

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 Cheddar Cheese Burger^{A,C,G} 200g gebratene
Beef Patty, Cheddar, Tomatensalsa, Gurkenrelish 16,90€

BBQ Jalapeno Burger^{A,C,G,I} 200g gebratenes Beef Patty,
Bacon⁹, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce,
eingelegte Jalapenos 16,90€



Beyond Veggie Burger^{A,C,F,G} gebratenes Soja-Patty,
Kressemajo, Avocado, Tomatensalsa 16,90€

Crispy Chicken Burger^{A,C,G}
200 g knuspriges Cornflakes-Hähnchenpatty,
und Aioli 16,90€

Make it BIGGER

Extra Patty 200g +7,00€

Extras

Extra Cheddar +1,00€

Extra Bacon +1,00€

Zwiebeln oder Schmorzwiebeln 0,00€

grünzeugs

super frisch & super healthy

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

On Top

Maispoullarden-Streifen 6,50€ | Rindersteakstreifen 9,50€
Bacon 4,50€ | Ziegenkäse^G 6,00€ | Garnelen^B 7,50€
Thunfisch^D 4,50€ | Serrano 6,50€ | Avocado 4,50€
Mozzarella^G 4,50€



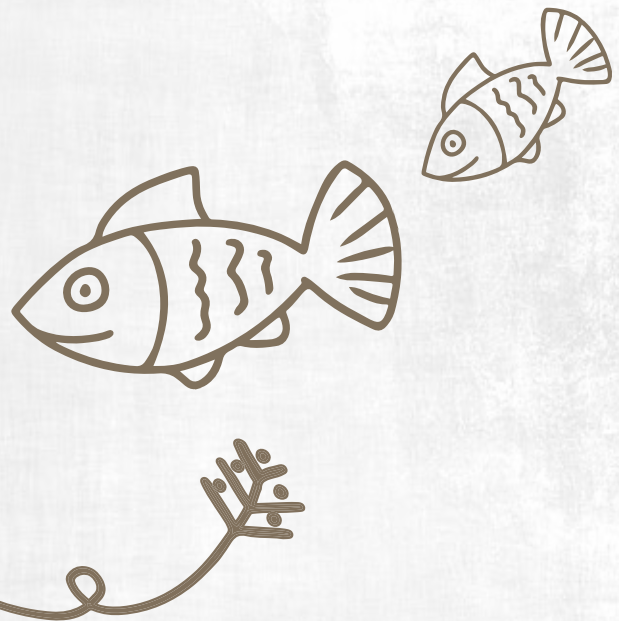
Chef Salat^B

Bunter Salatteller mit Pimentos, gegrillten Garnelen und Streifen vom Premium-Beef
21,90€

fish and seafood

Salmonfilet^D Lachsfilet¹² auf der Haut gebraten mit Spinat und Rosmarinkartoffeln, dazu Basilikum-Sahnesauce 24,90€

Gamba Pfanne^{B,C,G,L} mit frischen Kräutern und Knoblauch, in Weißwein-Tomatensauce, dazu Spinat und Kartoffelgratin 31,90€



best of pasta

Linguine Gambaretti^{A,B,C,L}

Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in frischer Kräuter-Knoblauch-Tomatensauce 18,90€

Gnocchi Veggie^{A,C,G}

mit Ricotta-füllung und Paprika, Zucchini in Basilikum-Sahnesauce 16,90€

Linguine a Pepe verde^{A,C,L}

Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer in Sahnesauce 18,90€

Yummy!



best of classic

Wittringer^{G,I} 300g saftiges Hacksteak mit Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Fritten und Schloss-Salat 19,90€

Züricher Art^G Schweinefiletstreifen mit Champignons und Kräutern in Weißweinsahnesauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 22,90€



Gaudi^{G,I} Schweinerückensteak gefüllt mit Gouda¹, dazu Fritten, Pfeffersauce und Schloss-Salat 19,90€

Stroganoff^G Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen in Senf-Rotweinsauce, dazu Schweizer Rösti und Schloss-Salat 29,90€

Wiener Schnitzel^{A,C} mit Fritten und Schloss-Salat
- vom Schwein 15,90€
- von der Hähnchenbrust 16,90€

best of the rest

Hähnchenspieß^I gegrillte Hähnchenbrust am Spieß, mit BBQ-Sauce, dazu Fritten und Schloss-Salat 19,90€

Schloss Steak-Teller^{G,I} Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchenbrust vom Grill mit Pfeffer-Sauce, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und Schloss-Salat 26,90€

Land & Meer^{B,I} Hähnchenbruststreifen und Garnelen, mit Paprika und Zucchini, in Kräuterknoblauchsauce mit Kartoffelstampf und Schloss-Salat 25,90€

Französische Maishähnchenbrust
dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, BBQ-Sauce und Schloss-Salat 24,90€

„Oxenfetzen“^{G,I} die zartesten Rinderfiletspitzen zwischen Wittringen und Texas

180g feingeschnittenes Premium-Rinderfilet kurz angebraten, mit Zucchini, Paprika in pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelstampf und Schloss-Salat 29,90€

HOT

the better beef steaks...

Argentinien premium rind

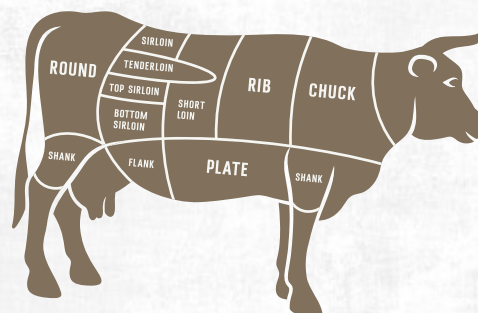
Ganzjährige Weidehaltung auf Kräuter- und Wiesengründen der Pampa verleihen den Steaks ihre festere Struktur und den charakteristischen Geschmack.

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.

The BUTCHER

BEEF CUTS DIAGRAM



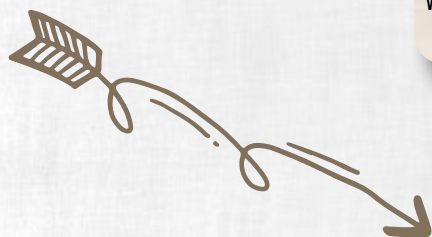
Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

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



BEILAGEN:

Rosmarin-Kartoffeln 4,00€

Kartoffelgratin^{c,g} 4,50€

Fritten 4,00€

Süßkartoffel-Fritten 5,00€

Ofenkartoffel^g 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^g 2,00€

Majo^{c,j}, **Ketchup**^l je 1,00€

Aioli Dip^g 2,00€

Sour Cream Dip^g 2,00€

Saucen: je 3,00€

Pfeffer-Sauce^l

BBQ-Sauce

Knoblauch-Tomatensauce^l

Basilikum-Sahnesauce^l

Portion Brot 3,00€

Verpackung 0,50€

sweet food

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



Mousse au chocolat ^{C,G}	7,90€	Dessert-Variation für 2 Personen	11,90€
Panna cotta ^{C,G}	7,40€	Portion Sahne	1,00€
Tiramisu	7,90€	Kuchen aus der Vitrine	Stück ab 4,50€



eis eis baby!

*all I need is
some sweet*

Waldbeeren-Becher ^{C,G} Waldbeersorbet	7,90€	Gemischtes Eis ^{C,G} mit Sahne	6,40€
mit frischen marinierten Waldfrüchten und Sahne		Eiskaffee ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,40€
Karamell-Becher ^{C,G} Schokoladeneis mit Karamell-	7,90€	Eis-Schokolade ^{5,C,G} mit Vanilleeis ¹ und Sahne	5,40€
popcorn, Karamellsauce und Sahne		Eine Kugel Eis ^{1,C,G}	2,00€
Vanilleeis ^{1,C,G} mit Schokoladensauce und Sahne	7,40€		



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

- 13 mit Phosphat
 - 20 Pfanne ist heiß
 - 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
- Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Allergene & Kennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide/erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer.	A	6. Soja/-erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F	11. Sesam/-erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer.	B	7. Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G	12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid. U.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C	8. Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse. u.a. H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewkerne	H	13. Lupinen/-erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
4. Fische/-erzeugnisse alle Fischarten. (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D	9. Sellerie/-erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I	14. Weichtiere/-erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares	N
5. Erdnüsse/-erzeugnisse alle Erdnussorten	E	10. Senf/-erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J		

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

kaffee, tee & ...

Kaffee Crème⁵	2,90€
Kaffee Crème entkoffeiniert	2,90€
Cappuccino⁵	3,40€
Café au Lait^{5,G}	3,90€
Latte Macchiato^{5,G}	3,90€
Latte Macchiato flavoured^{5,G} mit Flavour nach Wahl	4,90€
Espresso⁵	2,50€
Doppelter Espresso⁵	4,50€
Espresso Macchiato^{5,G}	2,90€
Heiße Schokolade^G	3,40€



Schokolade flavoured^G Heiße Schokolade mit Flavour nach Wahl	4,40€
Schokmok^{5,G} Heiße Schokolade, Espresso und Sahne	5,60€
Heiße Zitrone	3,70€
Rooibos Latte Rooibos-Vanille-Tee mit heißem Milchschaum und Vanillesirup	4,90€
Teesorten von Pure Klassik Schwarzer Tee, Darjeeling, Earl Grey, Früchtetee, Grüner Tee Lemon, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze	2,90€
Frischer Minztee	3,90€



Tinto de verano

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

Flavours:

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

alkoholfreie getränke

Afri Cola^{1,3,5} / ohne Zucker^{1,3,5,6}	Fl. 0,33 l	3,80€
Bluna Orange¹ / Zitrone²	Fl. 0,33 l	3,80€
Bluna Mix^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	3,80€
loona Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale	Fl. 0,25 l	3,80€
loona Mineralwasser Feinperlig	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80€ 7,50€
loona Mineralwasser Naturelle	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	2,80€ 7,50€

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 0,2 l 5,50€
frisch gepresst

 **Säfte & Nektare** 0,2 l 3,20€
Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Ananas,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

Fruchtschorle 0,4 l 4,60€
Orange, Apfel, Kirsch, Ananas,
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja

 **Rauch-Eis-Tee** 0,33 l 3,80€
Zitrone, Pfirsich, Granatapfel

biere

 **Warsteiner^A** 0,3 l 3,60€
Pilsener 0,5 l 5,40€

 **Frankenheim^A Alt** 0,3 l 3,60€
0,5 l 5,40€

 **König Ludwig^A** Weissbier Hell 0,5 l 5,50€
oder Alkoholfrei
SCHLOSSBRAUEREI KALTENBERG

 **Warsteiner^A** Fl. 0,33 l 3,80€
Alkoholfrei

tut gut Malztrunk^A Fl. 0,33 l 3,80€

Fassbrause^A Fl. 0,33 l 3,80€
Zitrone oder Holunder

aperitif

Aperol¹ Spritz^L 0,2 l 7,50€

Hugo^L mit frischer Minze 0,2 l 7,50€

Hugolina^L alkoholfrei 0,2 l 7,50€

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,50€

Glas Sekt^L 0,1 l 4,50€

Martini Bianco^L 5 cl 4,50€

Sherry^L medium oder dry 5 cl 4,00€

Campari¹ Orange 0,2 l 6,50€

Astoria Spumante^L Fl. 0,75 l 36,90€

Moët & Chandon Fl. 0,75 l 98,00€

Brut Imperial

sanft & bitter

Tequila (silver / gold) 2 cl 3,50€

Gordon's Dry Gin 2 cl 3,50€

Absolut Wodka 2 cl 3,50€

Ouzo 13 2 cl 3,50€

Sliwowitz 2 cl 3,50€

Bailey's Irish Cream^G 4 cl 4,50€

Batida de Coco 2 cl 3,50€

Amaretto 2 cl 3,50€

Bacardi light dry 2 cl 3,50€

Molinari Sambuca 2 cl 3,50€

Grappa 2 cl 4,00€

Obstler 2 cl 3,50€

Williams Birne 2 cl 4,00€

Fernet Branca 2 cl 3,50€

Jägermeister 2 cl 3,50€

Ramazzotti 2 cl 3,50€

Averna 2 cl 3,50€

Malteser Kreuz 2 cl 3,50€

whiskey & cognac

Johnnie Walker Red Label 4 cl 6,50€

Jack Daniel's 4 cl 7,50€

Jim Beam 4 cl 6,50€

Chivas Regal 4 cl 7,50€

Glenfiddich Malt 4 cl 7,50€

Osborne Veterano 4 cl 6,50€

Vecchia Romana 2 cl 3,50€

Remy Martin VSOP 2 cl 5,50€

Asbach Uralt 2 cl 3,50€

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



**Bitte beachten Sie auch unsere
separate **weinkarte** !
Wir haben eine Auswahl an großartigen Weinen
für Sie zusammengestellt.**





Burgstraße 64 • 45964 Gladbeck • Tel: 02043 / 2 23 23
www.wasserschloss-wittringen.de