



Herzlich Willkommen im Restaurant Schloss Kressbach

Wir freuen uns,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Unser Service-Team unter der Leitung von Frau Raffaella Vitale und unser Küchenteam unter der Leitung von Ulli Rustler werden sich um Ihr Wohl kümmern. Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Wir sind täglich von 10:30 – 22:00 Uhr für Sie da,
warme Küche von 11:30 bis 21:00 Uhr.

Gerne richten wir auch Ihre private Familienfeier oder geschäftliche Firmenevents bei uns aus. Wir haben Tagungs- und Veranstaltungsräume ab 5 bis 120 Personen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!



RESTAURANT
SCHLOSS KRESSBACH

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzkraftbrühe mit Schnittlauchflädle (AW, C, H, I)	4,00 €
Rahmsuppe von Hokaidokürbis mit gerösteten Kernen & Kernöl (N)	6,50 €

Unsere Haussalate

Wahlweise mit...

...glasierten Rostbratenstreifen mit roten Zwiebeln & Champignons und hausgemacher Kräuterbutter (C,H,I,J,N)	15,00 €
...mit gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons (C,H,I,J,N)	12,50 €
...hausgemachten Maultaschenstreifen im Eimantel (C,AW,J,N)	11,50 €
...hausgemachten Kartoffel-Gemüsetalern (C,I,J,N)	10,50 €

Unser Küchenchef empfiehlt:

Zanderfilet in Kräuterbrösel gebacken mit Sauce Tatar & Gurken-Kartoffelsalat (AW, D, C, H,)	20,50 €
Zanderfilet auf Kürbiscreme Tagliatelle (AW, D, C, H,)	20,50 €
Medaillons von der Kalbshüfte in Rahm mit Marktgemüse & hausgemachten Spätzle (AW, C, H, I,J,N)	22,50 €

Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfit Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allgenen enthalten



RESTAURANT
SCHLOSS KRESSBACH

Schloss Kressbach Klassiker

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit unserem Kartoffelsalat (AW, C, H, N)	10,50 €
Schweinerückensteak in Rahm mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle oder Pommes frites (AW, C, H, N)	13,90 €
Schweinerückensteak in Pfeffer-Cognacsauce, hausgemachten Spätzle oder Pommes frites (AW, C, H, N)	13,90 €
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites oder buntem Salat (AW, C, H, N)	13,90 €
Cordon bleu vom Schweinerücken * ₁ mit Pommes frites (AW, C, H)	16,50 €
Rostbraten mit Pfannenzwiebeln buntem Salat (C, I, N)	16,90 €
Rostbraten mit Pfannenzwiebeln und Bratkartoffeln (I, N)	18,90 €
Rumpsteak vom Grill 180 gr. mit Pfeffer-Cognacsauce, (H, I, J, N) Kräuterbutter (H, I)	16,00 €
Kleiner bunter Salatteller (C, J, N)	3,90 €
Pommes frites	3,50 €
Bratkartoffeln (H)	4,00 €
Gratin Kartoffeln (H)	4,50 €
Buntes Marktgemüse (I)	4,50 €

Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfit Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allgenen enthalten

Unsere Schwäbischen Gerichte

Ein Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat (AW, C, H, N, 4,11)	8,50 €
Fleischküchle mit Rotweinzwiebelsoße (AW, C, H, I, J, N) und Gurken-Kartoffelsalat	10,50 €
Geschmälzter Gaisburger Marsch (AW,C, H, I, J, N)	10,50 €
Teller Saure Kutteln mit Landbrot (AW, H, I, J,N)	9,50 €
Teller Saure Kutteln mit Bratkartoffeln (H, I, J,N)	13,00 €
Linsengemüse mit hausgemachten Spätzle Dazu ein Paar Saitenwürstle (AW, C, H, I, J,N, 4, 11)	13,50 €
Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle (AW,C, H, I, J, N)	17,50 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler & Bergkäse und geschmälzte Zwiebeln (AW,C,H)	10,90 €
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsetaler mit buntem Marktgemüse (C,I,J,N)	10,50 €
Tagliatelle in Kürbisrahm mit gerösteten Kernen & Kernöl (AW,C,H, I, J, N)	10,50 €

Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfit Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten



Vesper:

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln* ¹¹ (AW, C, H)	10,90 €
Flammkuchen mit Kirschtomaten & Champignons und Mozzarella (AW, C, H)	11,90 €
Flammkuchen mit Apfel & Zimt (AW, C,H)	10,90 €
Schweizer Wurstsalat, Brot* ¹¹ (AW, H, J, N)	8,90 €
Schwäbischer Wurstsalat, Brot* ¹¹ (AW, H, J, N)	8,90 €
Hausgemachte Tellersülze, * ³ Bratkartoffeln (C, I, J, N)	10,50 €

Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfit Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten



Kinderkarte

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (AW, C, H, N)	6,50 €
Schweineschnitzel Natur mit Spätzle und Soße (AW, C, H, I, N, N)	6,50 €
Spätzle mit Soße (AW, C, H, I, J, N)	3,50 €
Pommes frites	3,50 €

Süßer Abschluss

Mousse au Chocolat an Fruchtspiegel mit frischen Früchten (C, H, F)	6,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (C, H,)	6,00 €
Schwarzwaldbecher, marinierten Sauerkirschen, Vanille- & Schokoladeneis und Sahne (C, H,)	5,50 €
Verschiedene Eissorten von unserer Eiskarte	

Legende:

AW – Weizen, AD – Dinkel, AR – Roggen, AG – Gerste, AH – Hafer, AK – Khorasan-Weizen, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Soja, G – Schalenfrüchte, H – Milch & Laktose, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesam, L – Lupine, M – Weichtiere Schnecken, N – Sulfit Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,40 €
Cappuccino ⁽⁹⁾	2,60 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,30 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	2,60 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,10 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	3,10 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	2,80 €
Heiße Schokolade ⁽⁹⁾	3,30 €
Chococino (Kaffee mit heißer Schokolade) ⁽⁹⁾	3,30 €
Glas Tee	
(Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminz, Kräutertee, Grüner Tee, Kamillentee, Früchtetee)	2,70 €
Heißer Holunder mit Zitrone	2,90 €
Glühwein	3,00 €

Kalte Getränke

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Classic	0,75 l	5,20 €
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium	0,75 l	5,20 €
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Still	0,75 l	5,20 €
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Classic/Medium/Still	0,5 l	3,60 €
Tafelwasser	0,2 l / 0,4 l	1,80 € / 2,50 €
Tafelwasser	1 l	4,80 €
Coca Cola ^(1,3,9)	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 3,90 €
Fanta ^(1,3)	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 3,90 €
Zitronenlimonade ^(1,3)	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 3,90 €
Spezi ^(1,3,8)	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 3,90 €
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2 l / 0,4 l	2,30 € / 3,90 €

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Süßmitteln 4. Mit Phosphat 5. Mit Antioxidationsmittel 6. Mit Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Enthält eine Phenylalaninquelle 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig

Säfte & Nektare

Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €
Grapefruitsaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €

Saftschorle

Apfelschorle	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 3,60 €
Johannisbeerschorle	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 3,60 €
Orangenschorle	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 3,60 €
Golfer (Bitter Lemon mit Grapefruitsaft) ⁽¹⁰⁾	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,90 €
Dusslinger Holunderblütenschorle	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 3,90 €

Fassbier von Paulaner – Hacker Pschorr – Fürstenberg

Export	0,3 l	2,90 €
Export	0,5 l	3,90 €
Pils	0,3 l	3,30 €
Hefe hell	0,3 l	2,90 €
Hefe hell	0,5 l	3,90 €

Flaschenbier Paulaner

Kristall	0,5 l	3,90 €
Hefe dunkel	0,5 l	3,90 €
Hefe Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Bierhaltige Mixgetränke

Radler	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 3,90 €
Russ	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 3,90 €
Cola-Weizen/Grapefruit-Weizen	0,3 l / 0,5 l	2,90 € / 3,90 €

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Süßmitteln 4. Mit Phosphat 5. Mit Antioxidationsmittel 6. Mit Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Enthält eine Phenylalaninquelle 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig

Offene Weine

Weißweine

Deutschland / Baden-Württemberg	0,1 l / 0,2 l	2,70 € / 5,40 €
Heilbronner Stiftsberg, Riesling	Fl. 1,0 l	24,00 €

Deutschland / Baden	0,1 l / 0,2 l	2,70 € / 5,40 €
Grauer Burgunder QbA, trocken	Fl. 1,0 l	24,00 €
Weingut Schwörer, Durbach		

Italien

Chardonnay Friuli, D.O.C.	0,1 l / 0,2 l	3,10 € / 5,90 €
Familienweingut Romano Vitas, Strassaldo	Fl. 0,75 l	19,00 €

Weißherbst

Deutschland / Baden-Württemberg	0,1 l / 0,2 l	2,70 € / 5,40 €
Löwensteiner Salzberg Schwarzriesling	Fl. 1,0 l	24,00 €

Rosé

Spanien / Alicante		
Rosado Alicante D.O., Bio-Anbau	0,1 l / 0,2 l	2,90 € / 5,70 €
La Bodega de Pinosa	Fl. 0,75 l	18,00 €

Rotweine

Deutschland / Baden-Württemberg		
Hohenhaslacher Stromberg	0,1 l / 0,2 l	2,70 € / 5,40 €
Trollinger mit Lemberger	Fl. 1,0 l	24,00 €

Deutschland / Baden-Württemberg		
Rotwein-Cuvée „Marc“ (Cabernet, Merlot, Dornfelder)	0,1 l / 0,2 l	2,70 € / 5,40 €
Schlosskellerei Affaltrach	Fl. 0,75 l	18,00 €

Deutschland / Baden-Württemberg		
Lemberger „S“ trocken	0,1 l / 0,2 l	2,90 € / 5,70 €
Fellbacher Weingärtner	Fl. 0,75 l	18,00 €

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Süßungsmittel 4. Mit Phosphat 5. Mit Antioxidationsmittel

6. Mit Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Enthält eine Phenylalaninquelle 9. Koffeinhaltig

10. Chinin haltig **Verzeichnis für die Speisekarte Getreideprodukte (Glutenhaltig) A Fisch B Krebstiere C Schwefeldioxyde Sulfite D Sellerie E**

Milch und Laktose F Sesamsamen G Nüsse H Eier I Lupinen J Senf K Soja L Weichtiere M Erdnüsse N Bei Fragen wenden Sie sich bitte an

unseren Service oder Küche wir helfen Ihnen weiter.

Ausländische Rotweine

Italien / Apulien

Primitivo di Manduria DOC, trocken	0,1 l / 0,2 l	3,10 € / 5,90 €
l Quattro Conti	Fl. 0,75 l	19,00 €

Spanien / Navarra

Merlot Reserva, Navarra D.O., trocken	0,1 l / 0,2 l	3,10 € / 6,20 €
Bodegas Alconde, Lerin/Navarra	Fl. 0,75 l	21,00 €

Italien, Barolo (Piemont)

Nebbiolo, Terra de Vino	Fl. 0,75 l	57,00 €
-------------------------	------------	---------

Weinschorle aus Deutschen Qualitätsweinen

Weiß, Rosé, Rot	0,2 l	3,40 €
Kressbacher Sommerschorle	0,25 l	5,90 €

(Weißherbst Schorle, Bitter Lemon, auf Eis mit Minze) (10)

Sekt

Schloss Kressbach – Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	3,90 €
Cuveé, trocken	Fl. 0,75 l	24,00 €

Schloss Kressbach – Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	3,90 €
Cuveé Rosé, trocken	Fl. 0,75 l	24,00 €

Sektkellerei Kessler, Piccolo Kessler Cabinet	0,2 l	8,00 €
--------------------------------------------------	-------	--------

Sektkellerei Kessler, Kessler-Hochgewächs, trocken	Fl. 0,75 l	38,00 €
-------------------------------------------------------	------------	---------

Champagner

Piccolo Champagne Brut Dargent 2013	0,2 l	12,00 €
Veuve Clicquot	Fl. 0,75 l	120,00 €

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Süßungsmittel 4. Mit Phosphat 5. Mit Antioxidationsmittel
6. Mit Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Enthält eine Phenylalaninquelle 9. Koffeinhaltig

10. Chinin haltig **Verzeichnis für die Speisekarte Getreideprodukte (Glutenhaltig) A Fisch B Krebstiere C Schwefeldioxyde Sulfite D Sellerie E Milch und Laktose F Sesamsamen G Nüsse H Eier I Lupinen J Senf K Soja L Weichtiere M Erdnüsse N Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service oder Küche wir helfen Ihnen weiter.**

Aperitif

Sekt mit Orangensaft	0,1 l	4,40 €
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,40 €
Kir Royal (Sekt mit Cassis Likör)	0,1 l	4,40 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾	2 cl	5,90 €
(Prosecco mit Aperol, Eiswürfel & Orangenscheibe)		
Hugo	2 cl	5,90 €
(Sekt mit Holunderblütensirup, Minze & Limette)		
Campari Sode ⁽¹⁾ / Orange ⁽¹⁾	4 cl	5,90 €
(Sekt mit Holunderblütensirup, Minze & Limette)		
Sherry medium / dry	4 cl	4,00 €

Digestif

Fellbacher Weingärtner		
Lämmler Riesling Beerenauslese	0,1 l	4,70 €

Likör / Bitterlikör

Grant Manier	2 cl	4,00 €
Cointreau	2 cl	4,00 €
Baileys	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,00 €

Spirituosen

Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
Himbeergeist	2 cl	2,90 €
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90 €
Obstwasser	2 cl	2,90 €
Williams Christ	2 cl	2,90 €
Kirschwasser	2 cl	2,90 €
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,40 €
12 Monate im Holzfass gereift		

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff 2. Mit Konservierungsstoff 3. Mit Süßungsmittel 4. Mit Phosphat 5. Mit Antioxidationsmittel

6. Mit Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Enthält eine Phenylalaninquelle 9. Koffeinhaltig

10. Chinin haltig **Verzeichnis für die Speisekarte Getreideprodukte (Glutenhaltig) A Fisch B Krebstiere C Schwefeldioxide Sulfite D Sellerie E Milch und Laktose F Sesamsamen G Nüsse H Eier I Lupinen J Senf K Soja L Weichtiere M Erdnüsse N Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service oder Küche wir helfen Ihnen weiter.**