



Unsere Vorspeisen

½ Dutzend marinierte Weinbergschnecken
mit unserer Kräuterbutter gratiniert Weißbrot (AW, H, J, G) 8,50 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mariniert mit Balsamico,
Olivenöl und Parmesan (H) 14,00 €

Knackiger Feldsalat gerösteter Speck und Brotkracherle
Kartoffelsendressing (AW, C, I, J, N) 9,90 €

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzkraftbrühe mit Flädle (AW, C, H, I) 5,00 €

Unsere Haussalate

Wahlweise mit...

...glasierten Rostbratenstreifen mit roten Zwiebeln
& Champignons und hausgemacher Kräuterbutter (C, H, I, J, N) 16,50 €

...hausgemachten Kartoffel-Gemüsetalern (C, I, J, N) 11,90 €

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 – Sulfid Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten 11 Nitritpökelsalz



Schloss Kressbach Klassiker

Schweinerückensteak in Rahm mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle oder Pommes frites (AW, C, H, N)	14,90 €
Schweinerückensteak in Pfeffer-Cognacsauce, hausgemachten Spätzle oder Pommes frites (AW, C, H, N)	14,90 €
Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites oder buntem Salat (AW, C, H, N)	14,90 €
Cordon bleu vom Schweinerücken * ₁ mit Pommes frites (AW, C, H)	16,90 €
Rostbraten mit Pfannenzwiebeln buntem Salat (C, I, N)	20,90 €
Rostbraten mit Pfannenzwiebeln und Bratkartoffeln (I, N)	20,90 €
Rumpsteak vom Grill 180 gr. mit Pfeffer-Cognacsauce, und Kräuterbutter (H, I, J, N)	17,50 €
Kleiner bunter Salatteller (C, J, N)	4,90 €
Pommes frites	3,90 €
Bratkartoffeln (H)	4,50 €
Kartoffelgratin (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 Allergenen enthalten 11 Nitritpökelsalz



Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsetaler buntes Gemüse (C,I,J)	12,90 €
Flammkuchen mit Paprika, Kirschtomaten und Champignons (AW, C, H, I, N)	12,50 €
Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler & Bergkäse und geschmälzte Zwiebeln (AW,C,H)	12,90 €

Kinderkarte

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (AW, C, H, N)	8,50 €
Schweineschnitzel Natur mit Spätzle und Soße (AW, C, H, N)	8,50 €
Spätzle mit Soße (AW, C, H, N)	4,00 €
Pommes frites	3,50 €

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 – Sulfid Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten⁴. Mit Phosphat 11.Nitritpökelsalz

Stand: 01.03.2021



Schwäbische Gerichte

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit unserem Kartoffelsalat (AW, C, H, N)	11,90 €
Hausgemachte Maultaschen im Eiomlette mit unserem Haussalat (AW, C, H, I, J)	12,90 €
Filetspitzen mit frischen Pilzen in Rahm, hausgemachte Spätzle (AW,C,H,I,J,N)	18,90€
Fleischküchle Rotwein- Zwiebelsauce und Kartoffelsalat (AW,C,H,I,J,N)	9,50 €
Ein Paar Bratwürste und Kartoffelsalat(AW,C,H,I,J,N,4, 11)	7,50 €

Vesper:

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln *11(AW, C, HIJ, N)	10,90 €
Schwäbischer Wurstsalat, Brot *11(AW, N)	9,90 €
Schweizer Wurstsalat, Brot *11(AW, N)	9,90 €

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 enthalten⁴. Mit Phosphat 11.Nitritpökelsalz



Süßer Abschluss

Creme brûlée (,H)	4,50 €
„Affogato al Caffè Espresso mit Vanilleeis (H)	3,50 €
Zwetschgen in Rotwein pochiert, Zimtrahmeis (H,N)	6,50 €
Halbflüssiges Schokoladenküchlein, frische Früchte und Salted Caramelleis (AW,C,H,F)	8,90 €

Hausgemachte Sorbets

Eine Kugel	1,80 €
Eine Kugel aufgegossen mit Sekt	5,00 €

Unsere Eissorte

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Salted Caramel, Walnuss, Zimt Eine Kugel Eis	1,40 €
Eine Kugel Eis mit Sahne	2,00 €
Drei Kugeln Eis	3,80 €
Drei Kugeln Eis mit Sahne	4,40 €
Eiskaffee	4,80 €
Eisschokolade	4,80 €

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 – Sulfid Schwefeldioxid, X – Allergen ist enthalten, O – kann Spuren von Allergenen enthalten⁴. Mit Phosphat 11.Nitritpökelsalz