

Unsere Winterkarte

Unsere Suppen

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze (A.w,g,C)	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Schnittlauch (A.w,B,C,E,H)	5,50 €
Schwäbische Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Schwarzbrot (A.w,g,C,E so2,K,I)	6,90 €

Unsere Salatvariationen



Wählen Sie dazu: *Balsamico*-(so2) oder *unser Hausdressing* (D,E,F,H)

Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (A.w,E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse	7,50 €
Feldsalat mit Granatapfel angemacht mit Kartoffelvinaigrette und gebratenem „Picandou“ Ziegenkäse im Speckmantel (E,C,so2)	15,90 €
Große, bunte Salatplatte (E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse <i>wahlweise mit:</i>	12,80 €
<i>Putenbruststreifen vom Grill</i>	17,80 €
<i>Panierten Schweineschnitzelstreifen</i> (A.w,g,B)	16,60 €
<i>Gebratene Maultaschen</i> (A.w,g,B,E,F))	15,80 €

Zu allen großen Salatplatten reichen wir frisch gebackenes Steinofenbaguette (A.w,g)

Hauptgerichte von Fisch und Fleisch

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Eierspätzle und Trollingersöble (A.w,B,C,E,F)	29,90 €
Unser Schloss-Kressbacher-Schwabenpfännle mit Schweinemedallions vom Grill mit Rahmchampignons, Käsespätzle und ein leckeres selbstgemachtes Maultäschle (A.w.g,B,C,E,F,so2)	26,60 €
Wiener Schnitzel vom Kalb garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (A.w.r.g,B,F,J,M)	28,90 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>mit Pommes frites</i>	
<i>Kressbacher Salatteller (A.w,E,F,so2)</i>	
Frisches Lachssteak gegrillt mit Ofenkartoffel und Kräuterquark (C,j,so2)	26,90 €

Aus den heimischen Wäldern

Duett vom Reh- und Wildschweinbratwurst mit leckerer Wacholdersauce dazu Kartoffel-Feldsalat (A.w,B,C,E,F)	18,90 €
Delikates Rehgulasch mit Rotwein-Preiselbeerbirne, dazu luftiger Brezelknödel und Apfel-Zimtblaukraut (A.w,B,C,E,so2)	26,90 €
Rehbraten an Preiselbeersauce, Rotwein-Preiselbeerbirne, Waldpilzrahm und selbstgemachten Eierspätzle (A.w,B,C,E,so2)	24,80 €
Rosa gebratener Rehrücken mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Wildsauce, Speck-Rahmrosenkohl und selbstgemachten Spätzle (A,B,C,E, So2 chilly)	29,90 €
Wild-Burger 200g belegt mit Feldsalat, Speckscheibe, Rote Schmorzwiebeln und selbstgemachter Preiselbeer BBQ Sauce und kräftigem Camembert dazu Pommes frites (A,B,C,F)	18,60 €



Extra Saucen und Dips zur Auswahl

Kräuterbutter (C,E,F)	1,50 €
Trollingersauce (E,F)	1,50 €
Bunte Pfefferbeersauce mit rosa und grünen Beeren (C,E,F)	1,50 €
Rahmsoße (C,E,F)	1,50 €
Pilzrahmsauce (C,E,F)	1,50 €
Ketchup (E) , Mayonnaise (B,F) Senf (F)	0,50 €

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	5,90 €
Hausgemachte Eierspätzle (A.w,B)	6,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (C)	5,90 €
Kartoffelgratin (C)	6,80 €
Hausgemachter Kartoffel-,Gurkensalat (E,F)	5,90 €
Brezelknödel (A.w.g,B,C,E)	6,40 €
Steinofenbaguette oder Bauernbrot (A.w.g)	1,50 €

Frisch vom Grill



Gegrilltes Entrecote vom Feersisch-Rind 300g aus der norddeutschen Freiland Naturhaltung mit selbstgemachter Kräuterbutter (B,C)	29,80 €
Gegrilltes Putensteak mit leckerer Rahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle (A.w.g,B,C,E)	22,90 €
Rumpsteak vom jungen argentinischen Black Angus Rind 200g mit selbstgemachter Kräuterbutter und Kartoffelgratin (B,C,E,F,SO2)	28,90 €

Feines aus dem Ländle

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, selbstgemachten Spätzle und Zwiebelschmelze (A.w,r,g,E)	14,80 €
Linsen mit selbstgemachten Spätzle, Saitenwürsten und eine Scheibe mageren, gerauchten Bauchspeck (A.w,C,E,F)	16,50 €
Selbstgemachte Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffel- und Blattsalat (A.w,B,C,E,F,M)	16,80 €
Flammkuchen mit Speck, roten Zwiebeln und Bergkäse (A.w.g,r,C,B)	14,90 €
Schwäbischer Sauerbraten eingelegt nach altem Rezept serviert mit selbstgemachten Spätzle und Preiselbeeren (A.w.g,B,E,SO2)	19,80 €
Saure Kutteln in Trollingersauce, serviert mit krossen Bratkartoffeln (A.w.r.g,E)	15,50 €
wahlweise mit hausgemachten Bauernbrot (A.w,C,E,F)	14,60 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und einem kleinen grünen Salat (A.w.g,B,C,F) 16,50 €

Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (A.w.g,C) 15,50 €

Brezelknödel mit Waldpilzen und frischen Kräutern in feinem Rahm (A.w.g,B,C) 15,60 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Rudy Rüssel
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,B) 13,50 €

Zauberberg
Eierspätzle mit Bratenjus oder Rahmsauce (A.w.g,B,C) 6,90 €

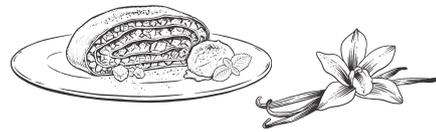
Goldstücke
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,90 €

Piratenschatz
Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise (A.w.g,B) 11,90 €

Räuberteller
Bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Sitznachbar 0,00 €

Kinder-Überraschung
Eine Riesen-Kugel Smarties Eis, Gummibärchen, Esspapier, bunte Streusel Schokoperlen, Krokant und Schoko-oder Erdbeersauce (A,B,C,D,E,H,I) 5,90 €

Desserts für unsere Naschkatzen



Heiße Liebe zartschmelzendes Vanille-Eis, Sahnewölkchen und heiße Himbeeren (A,B,C,H,I)	7,90 €
„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (C)	4,90 €
Ofenschlupfer frisch aus dem Ofen mit Vanillesauce und Sahne (A,B,C,I)	7,10 €
Saftige warme Triple Chocolate Brownies dazu Walnusseis, schokosauce und Sahne (A,B,C,I)	8,10 €
Apfelstrudel mit selbstgemachter Vanillesauce an einer Kugel Vanilleeis (A,B,C,I)	7,90 €
Dreierlei Sorbet & frische Früchte <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i> Sorbet von sizilianischen Zitronen, Passionsfrucht und schwarzen Johannisbeeren	8,10 €

Unsere Eissorten & Sorbets



Eine Kugel Sorbet nach Wahl	3,20 €
Ein Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt	6,40 €
Zitronen Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €
Passionsfrucht Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €
Cassis Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €

Solo-Kugel Mövenpick-Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Salted Caramel, Strawberry Cream

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Waffelröllchen (A,B,C,I)

Ein Kugel Eis jeweils	3,00 €
Drei Kugeln Eis	8,20 €
Extra Sahne für Naschkatzen (C)	1,50 €
Portion Soße / Topping <i>kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten</i> mit einem Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's ² , Maraschino)	1,00 € 1,90 €

Eiskaffee *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*
Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße

Eisschokolade *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*
Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße

Eis am Stiel gibt's an unserer Eistruhe!

Hausgemachte Kuchen & Torten



Für die Auswahl unserer Kuchen & Torten fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Stück Torte 4,50 €

Stück Kuchen 4,10 €

Schwäbisches Vesper



Wurstsalat vom Leberkäse bunt garniert mit Butter, Baguette und Bauernbrot

(Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse) (C,E,F,so2) 14,50 €

oder

(Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst) (E,F,so2) 14,50 €

Golfer Vesperbrett aus dem Rauch 10,60 €

Landjäger, Schwarzwälder Schinken, Bauernwurst und geräuchertes
Forellenfilet reichlich garniert (A,w,B,C,E,F,M)

Legende

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Konservierungsstoff, 2. Mit Farbstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel,
4. Mit Süßungsmittel Saccharin, 5. Mit Süßungsmittel Cyclamat,
6. Mit Süßungsmittel Aspartam, Aspartam. enth. Phenylalaninquelle, 7. Mit Süßungsmittel Acesulfam,
8. Mit Phosphat, 9. geschwefelt, 10. Chininhaltig, 11. Koffeinhaltig,
12. Mit Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst

Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, w-Weizen, d-Dinkel, k-Khorasan-Weizen, r-Roggen, g-Gerste, h-Hafer, B-Eier, C-Milch, D-Erdnüsse, E-Sellerie, F-Senf, G-Sesam, H-Soja, I-Schalenfrüchte, J-Fische, K-Krebstiere, L-Weichtiere, M-Lupinen, SO-Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/Kg bzw. 10mg/ltr, X-Allergen ist enthalten, O-kann Spuren von Allergenen enthalten, 11-Nitritpökelsalz

