

Unsere Winterkarte

Unsere Suppen

Flädlesuppe - der beliebte Schwabenklassiker (A.w,B,C,E,H)	5,90 €
Karotten-Ingwersuppe mit Orangenöl (A.w,B,C,E,H)	5,90 €
Tom Kha Kai mit Hühnchen, Kokosmilch, frischen Koriander, Galant (<i>Großer Thai-Eintopf</i>) (C,E so2,K,I)	9,80 €

Unsere Salatvariationen



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

Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (A.w,E,F,so2)	7,50 €
Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse	
Feldsalat mit Granatapfel angemacht mit Kartoffelvinaigrette und gebratenem „Picandou“ Ziegenkäse im Speckmantel (E,C,so2)	15,60 €
Große, bunte Salatplatte (E,F,so2)	12,80 €
Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse (E,F,so2)	
<i>wahlweise mit:</i>	
<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 Trollingersößle (A.w,B,C,E,F) 29,90 €

Unser Schloss-Kressbacher-Schwabenpfännle mit Schweinemedaillons vom Grill mit Rahmchampignons, Käsespätzle und ein leckeres selbstgemachtes Maultäschle (A.w.g,B,C,E,F,so2) 26,80 €

Original Wiener Kalbsschnitzel garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (A.w.r.g,B,F,J,M) 28,90 €

wahlweise mit:

mit Pommes frites

Kressbacher Salatteller (A.w,E,F,so2)

Gegrillter Oktopus auf leckerem Ofengemüse mit Piso (C,E,F,J) 28,80 €

Zart gebratene Kalbsleberscheiben “Berliner Art” mit gebratener Apfelscheibe und Schmelzzwiebeln dazu Kartoffelstampf (A.w.g,C,E,so2) 26,80 €

Aus den heimischen Wäldern



Duett vom Reh- Hirsch und Wildschweinbratwurst mit leckerer Wacholdersauce dazu Kartoffel-Feldsalat (A,E,F,H,so2) 15,80 €

Delikates Wildgulasch vom Hirsch, Reh und Frischling mit Rotwein- Preiselbeerbirne, dazu luftiger Brezelknödel und Apfel-Zimtblaukraut (A.w,B,C,E,so2) 24,40 €

Rehbraten an Preiselbeersauce, Rotwein-Preiselbeerbirne, Waldpilzrahm und selbstgemachten Eierspätzle (A.w,B,C,E,so2) 26,60 €

Rosa gebratener Rehrücken mit Rotwein-Preiselbeerbirne, Wildsauce, Speck-Rahmrosenkohl und selbstgemachten Spätzle (A,B,C,E,So2 chilly) 33,80 €

Wild-Burger

200g frisch gegrilltes Wildgehacktes belegt mit Feldsalat, Speckscheibe, Rote Schmorzwiebeln und selbstgemachter Preiselbeer-BBQ Sauce, Backpflaumen und kräftigem Camembert dazu Pommes von der Süßkartoffel (A,B,C,F)



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 €
Frisches Ofengemüse	7,20 €
Kartoffelgratin (C)	6,80 €
Hausgemachter Kartoffel-,Gurkensalat (E,F)	5,90 €
Brezelknödel (A.w.g,B,C,E)	6,80 €
Steinofenbaguette oder Bauernbrot (A.w.g)	1,50 €

Frisch vom Grill

Dry Aged Roastbeef aus Pommern 250g 4-Wöchige Reifung am Knochen (ein intensives Geschmackserlebnis) dazu hausgemachte Kräuterbutter und Kartoffelgratin (B,C,H,F,so2)	33,80 €
Gegrilltes Putensteak mit leckerer Rahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle (C,E)	22,90 €
Rumpsteak vom jungen argentinischen Black Angus Rind 250g mit selbstgemachter Kräuterbutter und Kartoffelgratin (B,C,F,H,so2)	31,80 €

Feines aus dem Ländle

Ein Paar feine Kalbs- Bratwürste vom Grill mit leckerem Bratensößle und hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat (A.w,B,C,E,F,M)	16,80 €
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, selbstgemachten Spätzle und Zwiebelschmelze (A.w,r,g,E)	15,60 €
Linsen mit selbstgemachten Spätzle , Saitenwürsten und eine Scheibe mageren, gerauchten Bauchspeck (A.w,C,E,F)	16,60 €
Selbstgemachte Maultaschen , abgeshmälzt 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)	21,80 €
Saure Kutteln nach Omas Küche in Trollingersauce, serviert mit krossen Bratkartoffeln (A.w.r.g,E) wahlweise mit hausgemachten Bauernbrot (A.w,C,E,F)	15,80 €
	14,60 €

Legende, siehe letzte Seite der Speisekarte

Stand: Oktober 2025

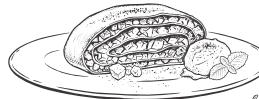
Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und einem kleinen grünen Salat (A.w,B,C,F)	16,50 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (A.w.g,C)	15,60 €
Brezelknödel mit Waldpilzen und frischen Kräutern in feinem Rahm (A.w.g,B,C)	15,50 €

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)	5,10 €

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)

Eine Kugel Eis jeweils	3,00 €
Drei Kugeln Eis	8,20 €
Extra Sahne für Naschkatzen (C)	1,50 €

Portion Soße / Topping kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten 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 Kaffee ² , Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße	8,00 €
	8,00 €

Eisschokolade C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße	8,00 €
	8,00 €

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 €

Schwäbische Tabas für 2 Personen 26,80 €

Linsen mit Saitenwürstchen, Maultasche, Kartoffelsalat,
Schweineschnitzel, Schwäbischer Wurstsalat und Käsespätzle
mit Speckwürfel (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



