

Herbst/Winter-Menü 26,50 €

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe



Schweinegeschnetzeltes mit Rahm-Champignon
Wintergemüse, Schupfnudeln



Fürst Pückler Teller mit winterlichem Obst und Fruchtsoße

Suppen

Kartoffel - Lauchcrèmesuppe mit Croûtons	6,50 €
Kürbiscrèmesuppe	7,50 €
Champignoncrèmesuppe mit Einlagen	6,50 €
Steinpilzcrèmesuppe mit Einlagen	7,50 €
Gemüsecrèmesuppe	6,50 €

Kalte und warme Vorspeisen

Feldsalat mit Kürbisring gefüllt mit Hirtenkäse	9,50 €
Großmütterchens-Salatteller mit gehacktem Ei, Croutons und Rauchfleisch	9,50 €
½ Dtz. Weinbergschnecken in Kräuterbutter	9,50 €
Garnelen auf Nudelbett mit Pestosoße	12,50 €

Hauptgänge

Räuberspieß - Schweinefilet auf Reis mit Cayennesoße und Rauchfleisch (scharf), Eisbergsalat	19,50 €
Cordon bleu à la Crème Romanasalat, Schupfnudeln	14,50 €

Schweine Schnitzel Wiener Art Eisbergsalat, Pommes Frites	14,50 €
Kalbs-Medaillon in Maronensoße glaciertes Gemüse, Schneebällchen	21,50 €
Rinder - Hüft-Steak mit Waldpilzen Eisbergsalat, Röstinchen	20,50 €
Rindergulasch in Gemüse-Kräutersoße Romanasalat, Spätzle	19,50 €
Entenkeule im eigenen Saft Apfel-Rotkohl, Schneebällchen	20,50 €
Geschmorter Hirsch-Kalbs-Braten in Aroniasoße Wurzelgemüse, Schupfnudeln	23,50 €
Hitschgulasch mit Waldpilzen Wintergemüse, Schneebällchen	19,50 €

Nachtisch

Fürst-Pückler - Teller mit winterlichem Obst und Fruchtsoße	7,50 €
Warme Waldbeeren auf Vanilleeis, Sahne	6,50 €
Gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße	7,50 €
Tasse Espresso mit braunem Zucker	2,50 €
Aronia-Likör	3,50 €

Unsere Weinempfehlung

Alle Weine im Ausschank

0,2l Krug 5,00 € 0,5l Krug 12,50 €

Weißwein

- 2017 Grauer Burgunder, Q.b.A, Rheinhessen
kräftig, fruchtig, trocken
- 2017 Airéne, DOC, Spanien
aromatisch, leicht, mild
- 2015 Riesling Mosel Steillage
trocken
- 2017 Chardonnay, d' Or Südfrankreich
trocken, nobel

Roséwein

- 2015 Dornfelder, Q.b.A., Nahe
harmonisch, elegant, feinherb
- 2017 Samtrot, QbA, Württemberg
halbtrocken, extraktreich

Rotwein

- 2016 Spätburgunder, Q.b.A., Baden
kräftig, angenehm, trocken
- 2016 Regent, Q.b.A., Pfalz
volles Aroma, Fülle, wenig Tarine, trocken
- 2017 Bobal, DOC, Spanien, Valencia
halbtrocken, leicht

Flaschenweine

Weißwein

- 2017 Chevalier de Fauvert Pays d'Or Chardonnay 19,50 €
trocken, kräftig, nobler Wein
- 2015 Riesling, QbA, Rheinhessen 20,50 €
halbtrocken, fruchtig
- 2013 Sauvignon, AOC, Burgund, 28,00 € ausdrucksvoll,
fruchtig, trocken

Rotwein

- 2017 Samtrot, QbA, Württemberg 22,50 €
halbtrocken, extraktreich
- 2016 Regent, Q.b.A., Pfalz 18,50 €
volles Aroma, Fülle, wenig Tarine, trocken
- 2016 St. Lautent – Spätburgunder, QbA, Pfalz 24,50 €
halbtrocken, fruchtig, vollmundig

Herbst/Winter – Karte

Hotel – Restaurant Schauenburg

Stoll GmbH

GÜSTO Catering

*EIN UNTERNEHMEN DER
HOTEL SCHAUENBURG STOLL GMBH
AM SCHAUMBERG 19; 66636 THOLEY
TEL.: 06853/2588 ; FAX: 06853/30146
MAIL: kontakt@hotel-schauenburg.de*