

Schloss Gastronomie „Kaisergarten“



Vorspeisen - Suppen

Pfifferlingssüppchen mit Croutons und Speck
8,00 €

Tomatensüppchen mit Pesto und Parmesanchip
7,00 €

Consommé vom Ochs mit Gemüse und
Bäckchenfleisch
6,50 €

Grüner Spargel mariniert mit Honig-
Senfvinaigrette, pochiertem Lachs und
knusprigem Reibekuchen
14,50 €

Ziegenfrischkäse mit gegrilltem Pfirsich,
gebackener Avocado und Basilikum
13,50 €

Gebratene Blutwurst an karamellisierten Äpfeln
und Rösti
10,00 €

Fischgerichte

Filet vom Zander – in Kräuteröl gebraten – auf
Kartoffelendivienpüree mit Riesling-Schaum
und frischer Kresse
21,50 €

Lachs im Safransud pochiert mit Gemüse und
Gnocchi
19,50 €

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, in der Pfanne
geschmort, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
19,50 €

Irische Ochsentrüffel in Portweinjus mit
Spitzkohl und Kartoffelgnocchi
24,00 €

Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen,
Grilltomaten und Bratkartoffeln
26,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und
Rahmgurkensalat
22,00 €

Vegetarisch

Knoblauch-Gemüsespaghetti mit Rucola
und Parmesan
14,50 €

Frische Champignons, in Butter gebraten,
mit Cherrytomaten, Sesamgnocchi, Rucola und
Schmand
14,50 €

Schmackofatz für die Kleinen

Gebackene Chicken Nuggets oder
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup
7,50 €

Schloss Gastronomie „Kaisergarten“



Regional und Deftig

Hacksteak auf Spitzkohl mit Schmorkartoffeln
13,50 €

Himmel und Erde
gebratene Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree mit
Apfelscheiben und Balsamicojus
15,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
oder Bratkartoffeln und kleinem Salat
15,50 €

dazu Pfeffer- oder Champignonsauce
plus 2,00 €

Salate

Salat „Kaisergarten“ mit
Putenbruststreifen und Obst
15,50 €

Salat „Kaisergarten“ mit Thunfisch und Zwiebeln
13,50 €

Bunter Sommersalat mit marinierter Avocado,
gekochten Eiern und Räucherlachs
16,50 €

Frische Pfifferlinge!

Medaillon vom Schweinefilet auf frischen
Pfifferlingen in Sherryrahm und gebratene
Macairekartoffeln
26,50 €

Filet vom Zander auf frischen Pfifferlingen in
Sherryrahm mit Kräuterkartoffeln
29,00 €

Kalbsschnitzel und Pfifferlinge aus der Pfanne mit
Sherry, Kräutern an Bratkartoffeln
29,00 €

Linguine mit frischen Pfifferlingen in Sahne,
Kräutern und Sherry
18,50 €

Bunter Sommersalat mit in Kräutern und Zwiebeln
gebratene Pfifferlinge
18,50 €

Portion frische Pfifferlinge als Beilage zu jedem
Gericht
7,50 €

Frischer Matjes

Matjes nach Hausfrauen-Art mit Speckkartoffeln
14,50 €

Matjes „klassisch“ mit Speckbohnen und
Bratkartoffeln
14,50 €

Dessert

Pana Cotta mit marinierten Blaubeeren, Birnenchip
und Sesam-Koralle
6,50 €

Orangen-Griesflammerie mit Himbeersauce und
süßem Pistazienknusper
7,00 €

Joghurtparfait an frischen Beeren, Minze und
Amarettini
7,00 €