

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN	6,00 €
KÜRBISCREMESUPPE	5,00 €
KARTOFFEL-STEINPILZ-SUPPE	5,00 €
Klare ENTENSUPPE mit Flädlerolle	6,00 €
ARTISCHOCKEN-SAFRAN-SUPPE mit pochiertem Saibling	8,00 €
GEMISCHTER SALAT vom Büffet (nur bis 15 Personen) oder serviert (ab 15 Personen)	6,00 €
FELDSALAT mit Kartoffeldressing, Speck, Croutons	7,00 €
GERÄUCHERTE ENTENBRUST & eingelegter Kürbis, Feigenbrioche, Blattsalat	11,00 €
RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelselleriasalat, Röstbrot	9,00 €
RILETTES VOM HIRSCH mit eingelegtem Kohlrabi, Feldsalat	10,50 €
ZIEGENKÄSE mit Kürbiskernen gebacken, auf Grillgemüsesalat	9,50 €
GEBRATENE GARNELEN auf pikanten Glasnudeln und Zuckerschoten	12,50 €
GEBACKENE NOCKEN VON ERBSEN auf Paprika-Couscous mit Limetten-Schmand	9,50 €
ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitte	21,00 €
ENTENKEULE geschmort mit Rahmwirsing & Kartoffelknödel	17,50 €
POULARDENBRUST gebraten auf Kräuterrisotto	17,50 €
PUTENBRUST im Ganzen gebraten mit Spätzle	16,00 €
ROSA KALBSKEULE & ROSENSTÜCK GESCHMORT, Broccoli, Kartoffelgratin	22,00 €
KALBRÜCKENSTEAK mit Kroketten & Marktgemüse	25,50 €
BÜRGERMEISTERSTÜCK AUS DER RINDERKEULE, Spitzkohl, Kartoffel-Schnittlauchpüree	19,00 €
RINDERSCHULTER an Schmorsoße mit Spätzle und Apfel-Rotkohl	17,50 €
RINDERHÜFTE rosa gebraten Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf	22,00 €
ROASTBEEF MEDIEUM GEBRATEN an Merlot-Soße, Gemüse garnitur und Gratin	24,00 €
RINDERFILET Trüffelhollandaise, Püree vom Winterspargel, Kartoffelbisquit	32,00 €
RINDERFILET an Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin	27,00 €

SCHWEINEFILET & RINDERFILET mit Kartoffel-Kürbisgratin, Broccoli	23,50 €
SCHWEINEFILET im Speckmantel gebraten mit Spätzle & Gemüse garnitur	21,50 €
SCHWEINERÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN auf Rahmsoße mit Spätzle	16,00 €
SCHWEINEMEDAILLIONS an Pfeffersoße mit Kroketten	19,00 €
SAUERBRATEN VOM HIRSCH, Spätzle, Rotkohl,	19,50 €
REHRAGOUT aus Amtzeller Jagd mit Serviettenknödel, Spätzle	19,50 €
HIRSCHSTEAK an Rotweinsöße mit Rahmwirsing, Spätzle	21,50 €
REHRÜCKEN Steinpilzschaum, Schwarzwurzeln, Kürbisschupfnudeln	29,50 €
ZANDERFILET IM DILLRAHMSÖSSLE mit Basmati-Reis	20,00 €
ZANDERFILET IN MANDELBUTTER GEBRATEN mit Salzkartoffeln und Broccoli	19,50 €
LACHSFILET IN WEISSWEINSOSSE mit Kartoffel-Kräuterpüree und Lauchgemüse	20,00 €
KÄSEFONDUE mit Tauben, kleinen Kartoffeln, Gemüse, Brot	25,00 €
SPINAT-KÄSEKNÖDEL mit Champignon-Lauchgemüse	15,00 €
KÄUTER-RISOTTO mit gebratenem Gemüse	15,00 €
NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott	8,50 €
WALNUSSAUFLAUF mit Rumtopf und Karamelleis	8,50 €
ERDNUSS-BROWNIE mit Gewürz-Orangen & Sauerrahmeis	8,50 €
TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis	8,50 €
PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet	5,00 €
SCHOKOLADENMOUSSE im Glas mit hausgemachtem Kirschsorbet	5,00 €
BROWNIE AUS BAILEYS mit unserem Rumtopf Früchten und Sorbet	9,50 €

Unsere Menüvorschläge...

RINDERKRAFTBRÜHE MIT LEBERSPÄTZLE

FELDSALAT mit Kartoffeldressing

RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN Petersilen-Hollandaise, Kohlrabi, Kürbis-Kartoffelstampf

NOUGATSCHNITTE, BRATAPFELSORBET & Elstar-Apfelkompott

33,90 €

GEMISCHTER SALAT vom Büffet

SCHWEINERÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN auf Rahmsöße mit Kroketten

PANNA COTTA im Glas mit hausgemachtem Himbeersorbet

24,00 €

ZIEGENKÄSE MIT KÜRBISKERNEN GEBACKEN, auf Grillgemüsesalat

POULARDENBRUST GEBRATEN, auf Kräuterrisotto

TOPFENKNÖDEL auf Sauerkirschen, dazu weißes Schokoladen-Mohneis

29,50 €

CREMESUPPE VON SCHWARZWURZELN

RINDERSCHINKEN mit Mandelcreme, Apfelsellerialesalat, Röstbrot

ENTENBRUST an Orangensoße, Rotkohl, Polentaschnitten

ERDNUSS-BROWNIE mit Gewürz-Orangen & Sauerrahmeis

37,50 €

Gerne ändern wir auch die Beilagen nach Ihren Wünschen.

Inh. Ralph Fischer
Haslacher Str. 5 · 88279 Amtzell
Tel. 07520 6213 · info@zumschloss.com
www.zumschloss.com

ÖFFNUNGSZEITEN:

DI. *Rubetag*

SO. 11:30 – 14:00 *Uhr*, ab 17:30 *Uhr*

MO. MI. SA. ab 17:30 *Uhr*

Mittags (außer am DI): *Gesellschaften auf Anfrage*

11:30 – 14:00 *Uhr*, Mindestumsatz 800 €

11:30 – 17:00 *Uhr*, Mindestumsatz 1000 €

Unsere Menü- und Büffetvorschläge, die auch miteinander kombiniert werden können, sollen Anregungen sein. Gerne beraten wir Sie individuell mit alternativen Hauptgängen oder saisonalen Gerichten. Bitte beachten, Sie im Menüpreisen sind enthalten:

- Personalkosten für Service, vorbereiten servieren und aufräumen der Veranstaltung
- Bestecke, Gläser und Geschirr

Nicht enthalten sind individuelle Dekoration der Tische wie z. B. farbige Tischläufer und frische Blumen. Gerne stimmen wir die Dekoration auf den jeweiligen Raum ab und berechnen eine Pauschale für frische Blumen von 10€ pro Vase für saisonale Blumen aus unserem Garten oder dem Handel. Bedenken Sie, dass die Anzahl der Blumenvasen/Gestecke abhängig ist von den Bestuhlungsmöglichkeiten des Raumes und Ihren individuellen Wünschen.

Für individuelle Blumengestecke empfehlen wir die Floristin Elisabeth Butscher

„Rund um Die Blume“ Haslacher Str. 4

Sie planen Kaffee & Kuchen nach Ihrem Mittagmenü während unserer Mittagspause von 14:00 – 17:00 Uhr?

Gerne stellen wir unsere Räume und unseren Service über unsere Öffnungszeiten hinaus zur Verfügung und berechnen dafür pauschal 50€ pro Stunde/Service Mitarbeiter.

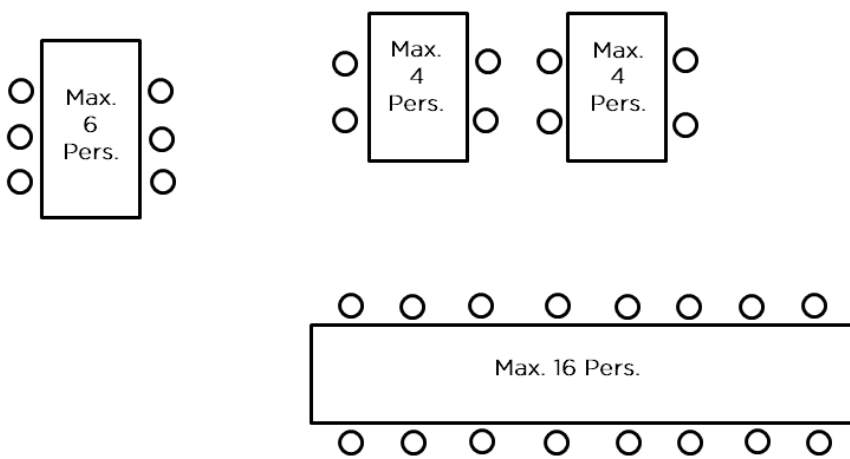
Wir bitten Sie Kuchen selbst mitzubringen. Wir berechnen für die Bereitstellung von Geschirr Kuchengeld 3,00 € / Gast.

Ab 0:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale von 80 Euro inkl. MwSt. pro Stunde/ Servicemitarbeiter Sperrstunde ist 02:00 Uhr morgens.

Tagungsangebote erstellen wir gerne auf Anfrage.

Unsere Räume...

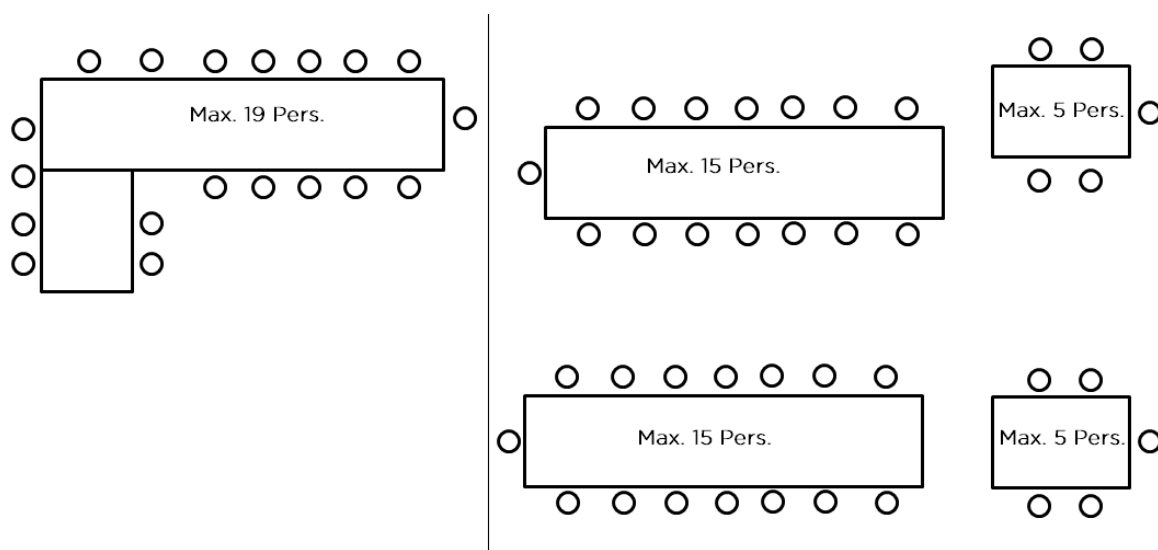
WINTERGARTEN



Insgesamt finden in unserem Wintergarten max. 30 Personen Platz

Im Sommer bei geöffneter Fensterfront kann der Wintergarten zusammen mit unserer Gartenterrasse genutzt werden und bietet dann zusammen ca. 90 Sitzplätze, davon ca. 40 überdachte Plätze.

GASTSTUBE UND ZIRBELSTUBE



Insgesamt finden in unserer Gaststube max. 19 Personen Platz

In der Zirbelstube können wir bis zu 40 Personen platzieren.

Die beiden Räume sind nur durch eine breite Schiebetüre voneinander getrennt und können so auch zusammen genutzt werden mit bis zu max. 59 Personen.