

Schlossberg - Weinstube

Speisekarte

Preise in Euro

202	Unsere hausgemachte Spezialität: Feurige Gulaschsuppe	4,80
207	Buntes Käsebrett mit Brot und Butter	9,50
208	Käsehäppchen mit Weintrauben und Brezeln	9,50
209	Strammer Max Schinken auf Brot mit zwei Spiegeleiern	5,90
210	Zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, Toast und Butter	5,90
211	Hausgemachte Rösti mit geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich	8,90
212	Gebratenes Zander- oder Lachsfilet mit Kräuterbutter Brokkoli und Dill-Kartoffeln	15,90
214	Millstätter Sonnenschnitzel (Schwein) mit Bratkartoffeln Salat	13,50
216	Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln	8,50
218	Unsere hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	8,90

Flammkuchen



Knusprig frisch aus dem Backofen

*Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und
verschiedenen Belagsvariationen.*

LECKER – KNUSPRIG – DÜNN

Soooo muss er sein!

Auf dem Brett serviert – mit der Hand genossen.

- | | | |
|---|----------|--------------|
| <i>a) Elsässich: Speck/Zwiebeln</i> | € | 8,50 |
| <i>b) Vegetarisch: Hirtenkäse/Peperoni</i> | € | 8,50 |
| <i>c) Rustikal: Gorgonzola</i> | € | 8,50 |
| <i>d) Kräftig: Thunfisch</i> | € | 8,50 |
| <i>e) Mediterran: Lachs/Shrimps</i> | € | 10,50 |
| <i>f) Süß: Apfel/Zimt</i> | € | 8,50 |

Guten Appetit!



Frische Pfifferlinge



mit:

Kräuter-Rührei und Salat 12,50

vermischt mit Schafskäse und Salat 13,50



Schweine-Schnitzel und Salat 15,90

Zanderfilet und Salat 15,90



Wahlweise mit Brat-oder Salzkartoffeln



Schlossberg Weinstube



Matjessaison

*Frisch von der Insel Usedom aus der Rankwitzer
Fischräucherei mitgebracht*

Zartrosa Matjesfilets



- | | |
|--|----------------|
| <i>2 Matjesfilets
mit Zwiebelringen und Schwarzbrot</i> | <i>€ 10,50</i> |
| <i>2 Matjesfilets „Hausfrauenart“
mit Salz- oder Bratkartoffeln</i> | <i>€ 12,10</i> |
| <i>2 Matjesfilets „Treudeutsch“
mit grünen Bohnen im Speckmantel
Salz- oder Bratkartoffeln</i> | <i>€ 12,50</i> |

Bon  *Appetit.*

¹ mit Farbstoff

Eiskarte



Eisbiene

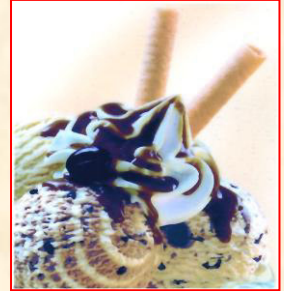
Schnell essen bevor sie davon fliegt: Biene aus je einer Kugel Bourbon-Vanille¹ Eis und Erdbeer Fruchtis mit Schokolinsen und Fächerwaffeln bunt garniert.

2,20 Euro

Coppa Italia

Der typische Italiener: eine Kugel Latte Macchiato Eis kombiniert mit einer Kugel Stracciatella-Sahne- und Bourbon-Vanille¹ Eis. Dazu eine Sahnehaube mit Schokosauce und Hippenrolle.

4,30 Euro



Schweizer Schokoladentraum

Schoko-Fans werden von dieser köstlichen Kreation begeistert sein: zartes Schokoladen und Bourbon-Vanille¹ Eis, garniert mit Sahne und leckerer Schokosauce.

4,30 Euro

Nussknacker

Lust auf Schoko und Nuss ? Dann ist dieser Eisbecher mit knusprig-knackigem Schokoladen- und Walnuss¹ Eis genau das richtige. Mit Walnuß-Stückchen und Sahne garniert.

4,20 Euro



Eis und Heiß mit Himbeeren und Sahne

Eis und heiß genießen: zwei Kugeln leckeres Bourbon-Vanille¹ Eis mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend angerichtet.

4,40 Euro

Coppa Stracciatella

Cremiges Stracciatella-Sahne Eis, köstlich kombiniert mit Bourbon-Vanille¹ und feinem Schokoladen Eis, mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert.

4,90 Euro

