

# Schlossberg - Weinstube

## Speisekarte

Preise in Euro

202	<b>Unsere hausgemachte Spezialität: Feurige Gulaschsuppe</b>	<b>4,80</b>
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	Rösti mit geräuchertem Lachs und Sahne-Meerrettich	9,80
212	Gebratenes Zander- oder Lachsfilet mit Kräuterbutter Brokkoli und Dill-Kartoffeln	15,90
214	Millstätter Sonnenschnitzel (Schwein) mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat	13,50
216	Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,50
	<b><i>Unser Top Tipp</i></b>	
218	Magere Fleischsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln (nur ca. 5% Fett)	9,90

Schlossberg - Weinstube  
Speisekarte

*Wöchentlich  
wechselnde  
saisonale  
Tagesgerichte  
siehe Angebot*

# 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.*

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

***Guten Appetit!***



<sup>1</sup> mit Farbstoff

# Eiskarte



## Eisbiene

*Schnell essen bevor sie davon fliegt: Biene aus je einer Kugel Bourbon-Vanille<sup>1</sup> 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-Vanille<sup>1</sup> 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-Vanille<sup>1</sup> 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 Walnuss<sup>1</sup> 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-Vanille<sup>1</sup> Eis mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend angerichtet.*

**4,40 Euro**

## Coppa Stracciatella

*Cremiges Stracciatella-Sahne Eis, köstlich kombiniert mit Bourbon-Vanille<sup>1</sup> und feinem Schokoladen Eis, mit Sahne garniert und mit Eierlikör verfeinert.*

**4,90 Euro**

