

Menüvorschläge 2024



Vorspeisen:

- Salat der Saison mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons mit Balsamico- Dressing
 - Ofenwarmer Ziegenfrischkäse mit Körnermantel und Thymianhonig mit Mango-Chutney und Salatbouquet
 - Lachs gebeizt mit Senf-Dill-Dip und hausgebackenes Baguette
 - Roastbeef, dünn aufgeschnitten mit asiatischen
 - Gemüse-Glasnudel-Salat
- Je Gericht zwischen 8-12 €

Warme Vorspeisen

- Wildkräuternocken mit Tomatenschaum
- Spinatnocken mit zerlassener Tomatenbutter und Parmesan
- Kräuterraviolis, hausgemacht mit Weidemilchkäse und Ricotta mit Cocktailtomaten Zwischen 9 – 12 €

Suppen

- Festtagssuppe mit Leberknödel, Butterklößchen und Pfannkuchenstreifen 8,50 €
 - Karotten-Kokos-Chili Suppe 6 €
 - Fränkische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Rahm 6 €
- Die Suppe wird in Terrinen serviert

Hauptgänge

- Bio-Lammbraten vom Arche Hof mit Schmorgemüse, Rosmarinkartoffel
 - Spanferkelschäufele mit Malzbier-Kümmel-Soße mit Seidenknödel und Rahmwirsing
 - Fränkischer Schweinebraten vom Hals mit Malzbier-Kümmel-Soße, Seidenknödel
 - Schäufele mit Malzbier-Kümmel-Soße und Seidenknödel
 - Münchener Schnitzel mit Meerrettich, süßem Senf
 - und Kartoffel-Gurkensalat oder Kartoffelspalten
 - Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödel und Blaukraut
 - Kalbsrücken gebraten mit Kräuterkruste, Madeirasoße, Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandelbutter
 - Rinderbacke zart geschmort, Ofengemüse und Selleriepüree
 - Tafelspitz vom Hauslacher Weiderind, zart gesotten mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Meerrettichsoße
 - Rinderfiletsteak mit Kartoffelspalten, Pfefferrahmsoße, Sauerrahm und Purple-Curry-Butter und Grilltomate
 - Roastbeef, rosa gebraten mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse
 - Reh-, Hirsch-, Wildschweinbraten mit Spätzle, Birnen-Blaukraut und Preiselbeerssoße
 - Bachsaibling aus den Altmühlquellen mit Spinat-Tagliatelle und Noilly-Prat-Schaum auf Ratatouillegemüse
 - Bio-Huhn mit bunten Marktgemüse und Bandnudeln
Linsencurry
 - Putengeschnetzeltes oder -braten mit rotem Curry, gebratenen, asiatischen Schnitzgemüse und Basmati-Reis
- Entenbrust, saftig gebraten, mit roten Zwiebel-Chutney, Quarkknöpfle und Wurzelgemüse
zwischen 17-28 €

Desserts

Schokoladen-Mus von weißer und brauner Callebaut Schokolade mit Beerensalat

Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern mit Mango-Chili-Chutney

Panna Cotta mit Pfirsichkompott Quarkknödel mit Zwetschgenröster

Mohr im Hemd mit Schlagsahne und Schokoladensoße

Bayerisch Crème mit Waldbeeren

Apple Crumble mit Lemon Curd und Ingwerstreusel

Dazu lassen sich auch die Eissorten vom Werzingerhof sehr gut kombinieren.

Zwischen 9 und 12 € je Dessert

Tradition & Innovation treffen bei uns zusammen.

Die Menüvorschläge sind Klassiker & Lieblingsgerichte der Gäste.

Gerne beziehen wir Ihre zusätzlichen Wünsche natürlich mit ein. Natürlich können Sie auch zwischen den Gerichten mit den Beilagen variieren. Die fein aufeinander abgestimmten Gerichte werden gekocht mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten. Das frische Gemüse beziehen wir von unserem BIO Hof Sinke aus Weinsfeld. Unser Rind- und Schweine-Fleisch ist aus der guten Metzgerei Wölfl aus Meckenhausen und vom Weiderindhof aus Hauslach vom Bauernhof Merkenschlager. Die Eissorten sind immer frisch und aktuell für Sie zusammengestellt und kommen aus dem Bauernhof Werzingerhof von der Familie Pfahler.

Das Lamm stammt aus dem BIO-Arche Hof Gerstner, direkt aus Eysölden.

Geschmacklich hervorragend.

Das Essen wird damit nur mit besten Zutaten gekocht, weil wir Essen lieben. Natürlich, echt und ohne Zusatzstoffe und überwiegend BIO.

Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst.

Ihre Ansprechpartner in unserem Schloß, für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung ist

Veronika Schiele – Hotelmeisterin mit Herz