

Menüvorschläge 2025/2026

Unsere Schlossklassiker und Lieblingsgerichte unserer Gäste

Liebe Gäste,

hiermit geben wir eine Empfehlung an verschiedenen Gerichten, angefangen von der Suppe die wir in Terrinen am Tisch servieren bis hin zur Empfehlung Vorspeisen und Hauptgerichte als Tischbuffet einzustellen.

Wichtig ist hierbei, allerhöchstens 2 verschiedene Gerichte zu wählen.

Suchen Sie sich Ihre Favoriten aus und wir reden drüber.

Wenn Veganer in Ihrer Gesellschaft sind, dann werden auch die Vegetarier Vegan essen.

Tradition & Innovation treffen bei uns zusammen.

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 Essen wird damit nur mit Liebe & Zeit gekocht, weil wir die Werte vertreten, dass nur mit besten Zutaten BESTES entstehen kann.

Natürlich, echt und natürlich ohne Zusatzstoffe und überwiegend BIO.

Unsere Direkterzeuger mit denen wir vertraulich zusammenarbeiten finden Sie unter unserer Erzeugerliste.

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

Vorspeisen:

- Jahreszeitensalat mit haugebackenem Baguette, soviel Sie möchten und wahlweise:
 - mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons und Balsamico- Dressing 9,50 €
 - Ziegenkäsepraline mit Körnerchip und Mango Chutney 9,50 €
 - hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Honig 9,50 €
- Dünn aufgeschnittener geräucherter Schinken (wie Parma nur auf fränkisch) und gehobelter Bergkäse 9,50 €
- Kräuterraviolis, hausgemacht mit Weidemilchkäse und Ricotta mit Cocktailtomaten 12 €
 - Spinatnocken mit zerlassener Tomatenbutter und Parmesan 12 €
 - Kleiner gemischter Salatteller mit 3 verschiedenen Sorten 6,50 €

Suppen

- hausgemachte Festtagssuppe mit Leberknödel, Butterklößchen und Pfannkuchenstreifen 9,50 €
 - Karotten-Kokos-Chili Suppe 7 €
 - Fränkische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Rahm 7 €

Hauptgänge

- Bio-Lammbraten vom Arche Hof mit Schmorgemüse, Rosmarinkartoffel 25 €
- Spanferkelschäufele mit Malzbier-Kümmel-Soße mit Seidenknödel und Rahmwirsing 25 €
- Fränkischer Schweinebraten vom Hals mit Malzbier-Kümmel-Soße, Seidenknödel 17 €
 - ½ Schäufele mit Malzbier-Kümmel-Soße und Seidenknödel 19 €
- Münchener Schnitzel mit Meerrettich, süßem Senf und Kartoffel-Gurkensalat 16 €
 - Sauerbraten vom Rind mit Semmeltalerund Blaukraut 21 €€
- Kalbsrücken gebraten mit Kräuterkruste, Madeirasoße, Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandelbutter 32 €
 - Rinderbacke zart geschmort, Ofengemüse und Selleriepüree 21 €€
- Tafelspitz vom Hauslacher Weiderind, zart gesotten mit Petersilienkartoffeln, gebratenem Jahreszeitengemüse und Meerrettichsoße 21 €
- Rinderfiletsteak mit Kartoffelspalten, Pfefferrahmsoße, Sauerrahm und Purple-Curry-Butter und Grilltomate 32 €
 - Roastbeef, rosa gebraten mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse 28 €
- Reh-, Hirsch-, Wildschweinbraten mit Spätzle, Birnen-Blaukraut und Preiselbeerssoße 23 €
- Bachsaibling aus den Altmühlquellen mit Spinat-Tagliatelle und Noilly-Prat-Schaum auf Ratatouillegemüse 23 €
 - Bio-Huhn mit bunten Marktgemüse und Spinat-Bandnudeln 17 €
 - Entenbrust, saftig gebraten, mit roten Zwiebel-Chutney, Quarkknöpfe und Wurzelgemüse 23 €

Desserts

Schokoladen-Mus von weißer und brauner Callebaut Schokolade mit Beerensalat 9,50 €

Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern mit Mango-Chili-Chutney 9,50 €

Panna Cotta mit Pfirsichkompott 7,50 €

Quarkknödel mit Zwetschgenröster 7,50 €

Mohr im Hemd mit Schlagsahne und Schokoladensoße 6,50 €

Bayerisch Crème mit Waldbeeren 7,50 €

Apple Crumble mit Lemon Curd und Ingwerstreusel 7,50 €

Dazu lassen sich auch die Eissorten vom Bauernhof Enzenhöfer sehr gut kombinieren.

Mitternachtsbuffet:

Brotzeit-Sammelsurium (bekannt aus „Bier ab 4“) 12,50 € pro Person.

Die Preise sind schwankend und nur verbindlich gültig am Erstellungstag