

RESTAURANT

Schupfnudl

im

Best Western Plus Hotel Am Schlossberg

Suppe

Pastinakensuppe/ Kräuteröl/ Rote- Beete- Espuma/
gepuffte Quinoa

6,50 €

Pilzessenz/ kleine Pilzsemmelknödel/
geräucherte Entenbrust

9,50 €

Vorspeisen

Geräucherter Aal/ Teriyakisoße/
Gelbe Beete Carpaccio/ Feldsalat/ Wasabi Baiser

16,90 €

Stunden Ei/ Pastinakenpüree/ Tomaten- Pesto/
gerösteter Blumenkohl

13,50 €

Hirschmaultasche/ Rosmarinbutter/
Walnüsse/ Preiselbeeren/ Birne

15,50 €

Salat

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate / Blattsalat / Hausdressing

6,50 €

Schuppfaul

Hauptgänge

Schwäbische Poke Bowl
Kartoffel-/Kraut-/Karottensalat/ Linsensalat/
Feldsalat/ Gelbe Beete/ / Stunden Ei
gepuffte Quinoa/

€ 11,50

// 150g Forellenfilet € 10,50

// 150g Entenbrust € 14,50

// 150g Sashi Beef € 14,70

Cordon Bleu/ Schwein
Zitronen-Schmand/ Marktgemüse / Bratkartoffeln/
Preiselbeer-Mayonnaise

17,50 €

Sashi Beef Rumpsteak (Prussian Black)
Von der finnischen Färsen mit der Auszeichnung als
das beste Steak der Welt
Portweinjus / Marktgemüse / konfierte Pastinaken/
Schupfnudeln/ gepuffte Quinoa

33,50 €

Rosa gebratene Entenbrust & konfierte Entenkeule
Marillen Jus / Marktgemüse / Kartoffelklöße

25,50 €

Smoked Pulled Pork Burger
Brioche Bun/ Cole Slaw/ Bacon/ Röstzwiebel/
Steakhouse Pommes

16,00 €

Hirschrücken/ Nusskruste/
Schokoladenjus / Apfelrotkraut/
Kartoffel-Speckroulade/ Preiselbeer-Birne

27,50 €

Fisch

Forellenfilet
Kräutersoße/ Marktgemüse/ Rote- Beete-Risotto/
Meerrettich

23,50€

Schupfnudeln

Vegetarisch

Gebratene Schupfnudeln
Wirsing/ Pilze/ Pastinaken/ Röstzwiebeln/
Kräuter- Schmand
13.00 €

Rote- Beete- Risotto
Geröstete Mandel/ Grana Padano/ geriebener
Meerrettich
14,50 €

Desserts

Lebkuchen- Parfait
Mandarinensoße/ Mandelschokolade/
Vanille Crumble
9,50 €

Warme Zwetschgen
Zimteis/ Vanille Crumble/ Schokoladen- Espuma
8,50 €

Baileys Wintertraum
Heiße Belgische Schokolade/ Baileys- Espuma/
Marshmallow/ Praline
9,50 €

Schupfnudl

Soup

Parsnip soup/ herbal oil/ beetroot- espuma/
puffed quinoa

6,50 €

Mushroom essence/
small mushroom bread dumplings/
smoked duck breast

9,50 €

Starters

Smoked eel/ teriyaki sauce/ yellow beetroot
carpaccio/ lamb's lettuce/ wasabi meringue

16,90 €

hours egg/ parsnip puree/ tomato- pesto/ roasted
cauliflower

13,50 €

Venison Ravioli/ rosemary butter/
Walnuts/ Cranberries/ Pear

15,50 €

Salad

Small mixed salad
Raw food salads / Leaf salad / House dressing

6,50 €

Schuppfrüchtl

Main courses

Swabian Poke Bowl

Potato/Cabbage / Carrot Salad/ Lentil Salad/
Lamb's lettuce/ Yellow beetroot/ / Hour's egg
puffed quinoa/ € 11,50
// 150g trout fillet € 10,50
// 150g duck breast € 14,50
// 150g Sashi Beef € 14,70

Cordon Bleu/ Pork

lemon sour cream/ market vegetables / fried
potatoes/ cranberry mayonnaise
17.50 €

Sashi Beef Rump Steak (Prussian Black)

From the Finnish heifer with the award as the best
steak in the world
Port wine jus / market vegetables / confit parsnips /
Schupfnudeln / puffed quinoa
33.50 €

Pink roasted Duck breast & confit duck leg

Apricot Jus / Market vegetables / Potato dumplings
25.50 €

Smoked Pulled Pork Burger

Brioche Bun/ Cole Slaw/ Bacon/ Roasted Onion/
Steakhouse Fries
16,00 €

Deer saddle/ nut crust/

Chocolate jus / Apple red cabbage /
Potato-bacon roulade/ cranberry-pear
27.50 €

Fish

Trout fillet

Herb sauce/ market vegetables / beetroot risotto /
horseradish 23,50 €

Schupfnudel

Vegetarian

Fried Schupfnudeln
Savoy cabbage/ mushrooms/ parsnips/
roasted onions/ herb sour cream
13.00 €

Beetroot- Risotto
Roasted almond/ Grana Padano/ grated horseradish
14.50 €

Desserts

Gingerbread Parfait
Mandarin sauce/ Almond chocolate/
Vanilla Crumble
9,50 €

Warm plums
Cinnamon Ice Cream/ Vanilla Crumble/ Chocolate
Espuma
8,50 €

Bailey's Winter Dream
Hot Belgian Chocolate/ Baileys Espuma/
Marshmallow/ Praline
9,50 €

Schupfnudl