



**RESTAURANT
SCHLOSSKELLER**
deutsch-mediterran-persisch

Verehrter Gast,

wir, das Team vom Schlosskeller, freuen uns auf das Herzlichste Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Ein Ort, an dem Sie herzlich bedient und verköstigt werden sowie eine genussvolle Auszeit vom Alltag erhalten. Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant von unseren vielfältigen Angeboten begeistern und erhalten Sie einen zuvorkommenden Service in der besonderen Atmosphäre unseres Hauses.

Mit Liebe und Leidenschaft zum Detail offerieren wir Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt.

Ihr Wohlergehen ist unser Bestreben!

Mit unserer Speisekarte präsentieren wir Ihnen eine auserwählte Komposition aus anspruchsvoller Küche und traditionellen Gerichten. Unser Chefkoch legt großen Wert auf eine authentische Zubereitung. Mit hausgemachten Spezialitäten zaubern Ihnen Reza und sein Team eine Gaumenfreude der besonderen Art. Für uns ist das Hausgemachte eine Ehrensache ebenso wie die Qualität. Lassen Sie sich vom Facettenreichtum frischer Spezialitäten und exotischer Zutaten verführen.

Die sorgfältige und frische Produktauswahl beziehen wir bei den besten Produzenten aus den umliegenden Regionen.

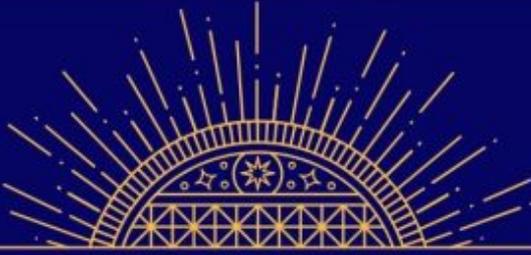
Wir wünschen „Guten Appetit“ und eine angenehme Zeit!

Gerne richten wir Ihre Veranstaltung mit bis zu ca. 80 Personen für Sie aus. In den warmen und sonnigen Monaten können Sie zudem in unserem wunderschönen Biergarten (ca. 80 Personen) direkt am idyllischen Weiher des Schlosses verweilen und genießen.

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten!

Geschlossene Veranstaltungen

(Hochzeit – Familien – Betriebsfeier etc.)



VORSPEISEN

MEDITERRANE TOMATENSUPPE

7,90

mit ofengerösteten frischen Tomaten, Paprika, Knoblauch, frisches Brot

MEDITERRANE STARTER-PLATTE

17,50

Bresola Schinken, Salami Finocchiona, Salami Cacciatorino, Ziegen-Käse, Gorgonzola-Käse, Parmesan-Käse, Räucherlachs auf Salatbouquet, mediterranes Gemüse der Saison, eingelegte Oliven, frische Weintrauben, hausgemachte Dips, frisches Brot

PERSISCHE STARTER-PLATTE

25,00

Mirza Ghasemi, Kuku Sabzi, Mast-O-Khiar, Kask Bademjan, Zeytoon Parvarde, frisches Brot

KUKU SABZI

10,90

persisches Kräuter-Omelette aus Walnüssen, Berberitzen, dazu cremiger Joghurt-Gurken-Dip, frisches Brot

MIRZA GHASEMI

10,90

Auberginen, Tomaten und Knoblauch -gegrillt und gehackt-, frisches Brot

KASHK BADEMJAN

10,90

gegrillte und gehackte Auberginen, verfeinert mit gerösteten Minzen, Knoblauch und Zwiebeln, Safran, persischer Quarksoße, frisches Brot



VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE

14,50

gratiniert mit Honig, auf buntem Salatbeet, Pinienkerne,
hausgemachte Himbeer-Vinaigrette, frisches Brot

MAST-O-KHIAR

4,50

cremiger Joghurt-Gurken-Dip mit persischen Kräutern, frisches Brot

ZEYTOON PARVARDE

5,90

mit frischen Spezialkräutern marinierte Oliven, Granatapfel-Mark,
verfeinert mit Knoblauch und Walnüssen, frisches Brot



SALATE

BUNTER GEMISCHTER SALAT DER SAISON
MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING UND
FRISCHES BROT

~ mit gebratenem Putenfleisch, Champignons

17,50

~ mit gebratenen Lachsstreifen und hausgemachtem Dip

18,90

~ mit Kräutern und Knoblauch gebratenen Süßwassergarnelen

16,50



DEUTSCH-PERSISCHE- SPEZIALITÄTEN MIT MEDITERRANER BRISE

SCHLOSS-GRILL-PLATTE

25,50

Schweinerücken, Putenbrust, Rostbratwurst, Speckscheiben, Schmorzwiebeln, hausgemachten Kräuterbutter, Bratkartoffeln, hausgemachte pikante Soße, gemischter Salat der Saison

SCHWEINE-MEDAILLONS

18,50

saftig gebraten, mit Prinzess-Bohnen im Speckmantel, Pfeffer-Rahm-Soße, Bratkartoffeln

SCHWEINERÜCKEN-STEAK VOM GRILL

22,50

mit Pfeffer-Rahm-Soße, Pommes und gemischten Salat der Saison

PUTEN-STEAK

18,50

saftig gebraten mit Pfeffersoße, Pommes und bunten Salatteller

LACHS-FILET VOM GRILL

22,50

mit Safran-Reis, Senf-Dill-Soße und gemischter Salat der Saison

OFENKARTOFFEL

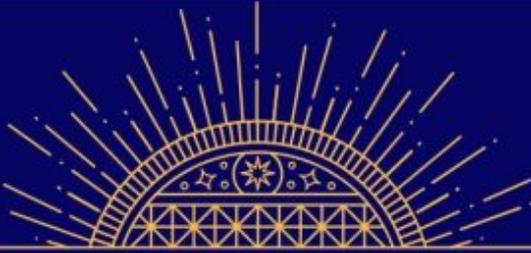
15,90

mit Räucherlachs, Kräuterquark, Salatbouquet

OFENKARTOFFEL

15,50

Putenstreifen, gebratene Champignons, Kräuterquark, Salatbouquet



DEUTSCH-PERSISCHE-
SPEZIALITÄTEN
MIT MEDITERRANER BRISE

SERESHKPOLO

17,90

marinierte Hähnchenkeule, dazu Safran-Reis mit karamellisierten Berberitzen,
Mandelsplitter

GHORMEHSABZI

18,90

Schmorgericht aus Fleischstücken vom Rind, in einer persischen Kräutersoße aus
Wachtelbohnen, getrockneten Limetten, dazu Safran Reis

FESENJAN

18,90

Schmorgericht aus saftigem Hähnchenfleisch, in einer süßlich/herben Soße aus
gemahlenden Walnüssen und Granatapfel-Mark, dazu Safran-Reis

GHEYME BADEMJAN

18,90

Schmorgericht aus saftigen Fleischstücken vom Rind, in einer mild
würzigen Tomatensoße,
gold gebratenen Auberginen, gelbe Linsen, getrockneten Limetten dazu
Safran-Reis



SCHNITZELECKE

SCHWEINESCHNITZEL

goldgelb angebratener, saftiger Schweinerücken in
Brotkrumen paniert, dazu gemischten Salat der Saison

~ Wiener Art mit Pommes 14,50

~ Champignon-Rahm Soße mit Pommes 18,50

~ Pfeffer-Rahm Soße mit Pommes 16,50

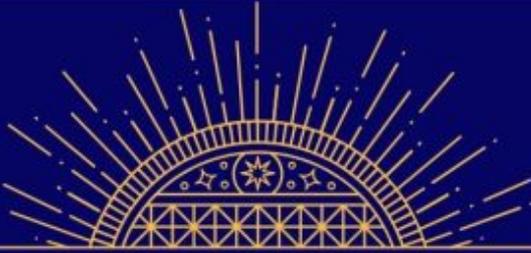
PUTENSCHNITZEL

goldgelb angebratene Putenbrust in
Brotkrumen paniert, dazu gemischten Salat der Saison

~ Wiener Art mit Pommes 16,50

~ Champignon-Rahm Soße mit Pommes 22,50

~ Pfeffer-Rahm Soße mit Pommes 18,50



VEGETARISCH

PERSISCHE STARTER-PLATTE

25,00

Mirza Ghasemi, Kuku Sabzi, Mast-O-Khiar, Kask Bademjan, Zeytoon Parvarde,
frisches Brot

ZIEGENKÄSE

14,50

gratiniert mit Honig, auf buntem Salatbeet, Pinienkerne,
hausgemachte Himbeer-Vinaigrette, frisches Brot

KUKU SABZI

10,90

persisches Kräuter-Omelette aus Walnüssen, Berberitzen,
dazu cremiger Joghurt-Gurken-Dip, frisches Brot

MIRZA GHASEMI

10,90

Auberginen, Tomaten und Knoblauch -gegrillt und gehackt-,
frisches Brot

KASHK BADEMJAN

10,90

gegrillte und gehackte Auberginen, verfeinert mit gerösteten
Minzen, Knoblauch und Zwiebeln, Safran, persischer Quarksoße, frisches Brot

FESENJAN

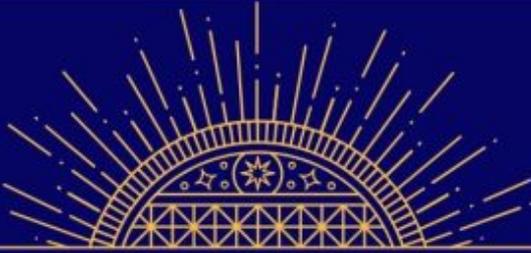
15,90

Schmorgericht in einer süßlich/herben Soße aus geriebenen Walnüssen und
Granatapfel-Mark, dazu Safran-Reis

SERESHKPOLO

12,90

Safran-Reis mit karamellisierten Berberitzen und Mandelsplitter



VEGETARISCH

FRISCHES ANTIPASTIGEMÜSE AUS DEM OFEN

mit Safran-Reis und Senfsoße

14,90

MEDITERRANE PFANNE

Mediterranes Gemüse mit Salzkartoffeln und hausgemachtem Dip

15,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

GEGRILLTES PUTENFLEISCH MIT POMMES

9,50

WIENER SCHNITZEL MIT POMMES

10,50

Schweinerücken

WIENER SCHNITZEL MIT POMMES

11,90

Putenbrust

NACHSPEISEN

SCHOKOTÖRTCHEN

11,50

mit flüssigem Kern dazu persisches Safran-Pistazien-Eis

BASTANI SONATI

8,50

persisches Safran-Pistazien-Eis

FALOODE

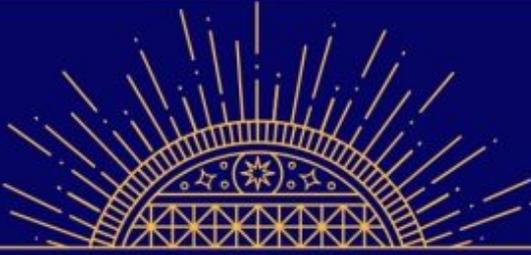
7,90

persisches Glasnudel-Eis, mit Kirschsirup und Limettensaft

GEMISCHTES EIS

8,50

Vanille - Schoko - Erdbeere



SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Selters (Naturell, Classic) 0,2 L	2,50
Mineralwasser Selters (Naturell, Classic) 0,75 L	6,90
Seven UPO,2 L	2,60
Pepsi Cola 0,2 L	2,60
Pepsi Cola Zero 0,2 L	2,60
Schwip Schwap Orange 0,2 L	2,60
Granini Apfelsaft 0,2 L	2,90
Granini Orangensaft 0,2 L	2,90
Sparkler Apfelschorle 0,2 L	2,90

APERITIF

Aperol Spritz	8,50
Aperol Mimosa	8,50
Aperol Paloma	8,50
Gin Tonic	8,50
Negroni	6,90
Martini Bianco	8,50
Hugo	8,50
Kir Royal	8,50
Campari Soda / Orange	9,50
Lillet Berry	10,20
Prosecco	8,90



DIGESTIF

Gin Bombay Sapphire	5,00
Cognac Hennessy	4,00
Whiskey Jack Daniels	4,00
Whiskey Johnnie Walker Red Label	3,50
Whiskey Chivas Regal	4,00
Rum Havanna Club	3,50
Wodka	3,50
Ouzo	3,50
Tequila weiß	3,50
Malteserkreuz Aquavit	3,00
Linie Aquavit	3,00
Averna	3,00
Jägermeister	3,00
Asbach	3,50
Sambuca	3,50
Ramazotti	3,50
Grappa	4,00
Calvados	4,00
Williams-Christ-Birne	4,00
Himbeergeist	4,00
Quittengeist	4,00
Haselnussgeist	3,00
Fernet Branca	3,00
Fernet Branca Menta	3,00
Baileys	3,00
Korn	3,00



COCKTAILS

ERDBEER-DIAQUIRI

12,50

weißer Rum, frischer Limettensaft, Zuckersirup, frisch geschnittene Erdbeeren

SPICY PALOMA MEZCAL

15,90

Mezcal, Limettensaft, Grapefruitsaft, Tajin

MAI TAI

14,50

brauner Rum, Mandel, Zuckersirup, Limettensaft, Ananassaft, Orangenlikör

CAIPIRINHA

9,90

mit Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker

MOJITO

13,50

weißer Rum, Sodawasser, Pfefferminzblätter, Zuckersirup, Limettensaft

PORNSTAR MARTINI

15,90

Wodka, Galliano, Maracujasaft, Limettensaft, Champagner, Passoã Espuma

FRENCH MARTINI

7,90

Wodka, französischer Himbeerlikör, Ananassaft, Zitronensaft

PIÑA COLADA

7,90

weißer Rum, Sahne, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup



COCKTAILS

MARGARITA

10,50

Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Meersalz

OLD FASHIONED

14,90

Rye Whisky, Angosturabitter, Rohrzucker, Kirsche, Orange

COSMOPOLITAN

14,50

Wodka, Orangenlikör, Limette, Cranberrysaft, Limettensaft

BLAUE LAGUNE

7,90

Wodka, Blue Curaçao, Limonade, Zitrone

BLOODY MARY

14,90

Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco-Sauce, Worcestershire-Sauce, Pfeffer, Sellerie, Zitronenscheibe



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN COLADA

7,90

Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch, Limettensaft

PRETTY LADY

7,90

Pfirsichsaft, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Limettensaft

ERDBEER-VIRGIN COLADA

7,90

Kokossirup, Erdbeerpüree, Ananassaft, Kokosmilch

BIER vom Fass

Radeberger Pilsner 0,3 L

3,10

Radeberger Pilsner Alkoholfrei 0,3 L

3,10

Peters Kölsch 0,2 L

2,50

Peters Kölsch 0,3 L

3,50

BIER aus der Flasche

Edelweißbier (Allgäuer Büble) 0,5 L

4,90

Edelweißbier Alt (Allgäuer Büble) 0,5 L

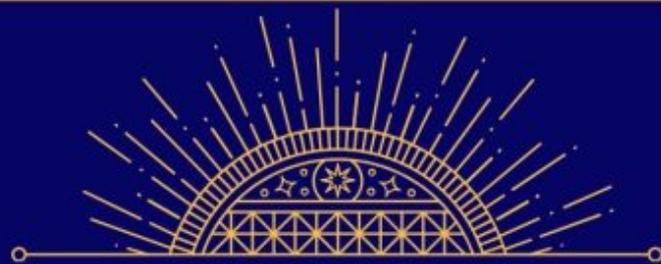
4,90

Edelweißbier Alkoholfrei (Allgäuer Büble) 0,5 L

4,90

Kandi Malzbier 0,33 L

3,50



HEISSER GENUSS

Kaffee Crema	2,80
Espresso	2,50
Espresso Double	4,50
Milchkaffee	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50

BIO TEE 3,50

Schwarz, Grün, Minze, Kamille, Früchte, Kräuter

HAUSGEMACHTES

Frische Minze, Ingwer, Zitronenscheibe, dazu Honig	4,20
Frischer Minztee	3,50
Heiße Zitrone	3,00

- Flavour (Karamell, Vanille, Haselnuss, Zimt, Kokos, Cookie Choco) 0,50
- Extra Sahne 0,50

WEINKARTE



OFFENE WEINE



SPUMANTE ETICHETTA NERA MILLESIMATO EXTRA DRY ^(M)

Sacchetto - Italien
Glera, Verduzzo, Pinot Bianco

Am Gaumen zeigt er eine erfrischende Säure. Er ist wunderbar weich und gleichermaßen kräftig und trocken: Ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.

Glas 0,1l 4,90 €



GRAUBURGUNDER CHAPEAU

Markus Pfaffmann - Pfalz, Deutschland
100% Grauburgunder

Ein Grauburgunder, mit Aromen von Apfel und Birne, zarter Haselnuss- und Kräuternote und dazu feiner Mineralität, direkt und perfekt ausgewogen.

Glas 0,2l 6,50 € Karaffe 0,5l 13,00 € Flasche 0,75l 19,50 €



PFANNEBECKER SAUVIGNON BLANC

Pfannebecker - Rheinhessen, Deutschland
100% Sauvignon Blanc

Ein fruchtintensiver Sauvignon Blanc mit Aromen von Blüten, Holunder, Maracuja, getrockneten Kräutern und Weißbrot.

Glas 0,2l 6,00 € Karaffe 0,5l 13,00 € Flasche 0,75l 19,50 €



MERLOT ROSÉ CHAPEAU

Markus Pfaffmann - Pfalz, Deutschland
100% Merlot

Klar und feinsaftig, leichte Orangeade mit Kumquat und Biskuit, rassig und belebend frisch, ziemlich trocken und herb wirkend.

Glas 0,2l 6,00 € Karaffe 0,5l 13,00 € Flasche 0,75l 19,50 €



TINTO

Maximo - Kastilien La Mancha, Spanien
100% Tempranillo

Die Nase erkennt Aromen von roten Früchten und Schokolade. Am Gaumen wirkt der Wein, dank leichter Tannine, rund und lebendig.

Glas 0,2l 6,00 € Karaffe 0,5l 13,00 € Flasche 0,75l 19,50 €



LEOLUCE PRIMITIVO IGP

Leoluce - Apulien, Italien
100% Primitivo

Der Wein hat eine gute Struktur, sein Gerbstoff ist weich und ausgewogen, mit einem angenehmen und lagen Abgang

Glas 0,2l 6,00 € Karaffe 0,5l 13,00 € Flasche 0,75l 19,50 €

OFFENE WEINE



CHARDONNAY PUGLIA IGT

Tomarancia - Apulien, Italien
100% Chardonnay

Dieser reinsortige Chardonnay ist ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie.

Flasche 0,75l 27,00 €



VILLA CANLUNGO PINOT GRIGIO FRIULI VENEZIA GIULIA DOC ^(M)

Collinari - Friaul, Italien
100% Pinot Grigio

Serviert mit einer Temperatur von 10°C ist dieser aromatische, delikate Pinot Grigio ein optimaler Begleiter zu vielen Speisen.

Flasche 0,75l 28,00 €



WEISSBURGUNDER

Deinzigacker - Rheinhessen, Deutschland
100% Grauburgunder

Kühle Nase mit Gesteinsmineralität, Kräutern und etwas Frucht. Fein- bis saftig, kompakter Körper mit Kraft, Schulter und einem Hauch Schmelz, rassig und belebend frisch.

Flasche 0,75l 29,00 €



KÜNSTLER RIESLING TR.

Künstler - Rheingau, Deutschland
100% Riesling

Klar und feinsaftig, lebendig frisch mit deutlichem Zug, geschliffen, frische Kernobstfrucht mit Kräutern, fester Körper.

Flasche 0,75l 32,00 €



CHIARAMONTE NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Ferretto - Sizilien, Italien
100% Nero d'Avola

Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. Er findet eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.

Flasche 0,75l 32,00 €



RESERVA

Barón de Ley - Rioja, Spanien
Graciano, Tempranillo, Mazuana

Der Barón de Ley Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses.

Flasche 0,75l 34,00 €