SCHLOSS Blumenthal

Winterspeisekarte

Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen		8,90
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		7,90

Salate - wahlweise mit Balsamico- oder Honig-Senf-Dressing

Faunsalat - Wintersalat mit überbackenem Ziegenkäse auf Baguette		18,30
Elfensalat – Wintersalat mit Kräutern und Kernen		13,40

Fisch & Fleisch

Schweinemedaillons rosa gebraten mit Calvadosrahm, Spätzle und kleinem Wintersalat	enkeltauglich**	26,40 23,40
Wildgulasch* aus dem Blumenthaler Forst mit Spätzle, Apfel-Blaukraut und Preiselbeeren	enkeltauglich	24,90 21,90
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödeln* und Krautsalat	enkeltauglich	21,90 19,50
Brezn-Kürbis-Schnitzel vom Schwein paniert in Brezn-Kürbiskern-Brösel mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren	enkeltauglich	23,80 19,10
Tafelspitz vom Angusrind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rahmwirsing	enkeltauglich	22,40 19,80
Sielenbacher Saibling* – gebratenes Saiblings-Filet mit Honig-Senfsoße, Salzkartoffeln und Wintergemüse.	enkeltauglich	25,90 22,80

Vegetarisch

Sellerieschnitzel mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Wintergemüse	19,80
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Blumenthaler-Ziegenfrischkäse getrockneten Tomaten und Kräutern auf Wurzelgemüse und Basmatireis	18,90
Blumenthaler Grillkäseburger mit Salat, gegrilltem Gemüse, Zwiebeln und hausgemachter Joghurt-Minz-Soße dazu würzige Süßkartoffelspalten	18,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Wintersalat	18,50
Tikka Masala (vegan) mit gerösteten Tofuwürfeln und Basmatireis	15,90

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir jeweils 1,50€ Aufpreis
*aus nicht bio-zertifizierter Produktion, ** geringerer Fleischanteil

Bioland
Wir sind Partner

BIO
90-99%
bioland.de

Für Kinder

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Spätzle	11,90
Reiberdatschi mit Apfelmus	7,90
Spätzle mit Soße	5,90
Knödel mit Soße	5,50

Desserts

Blumenthaler Dessertvariation Drei verschiedene Leckereien. Lassen Sie sich überraschen!	12,90
Winterliches Pflaumen-Tiramisu	9,90
Mandel-Zimt-Panna Cotta (vegan) mit Orangensoße	9,90
Apfelstrudel mit cremiger Vanillesoße	9,90
Blumenthaler Abschluss – Espresso mit kleinem Dessert	6,90

Saisonale Kreationen

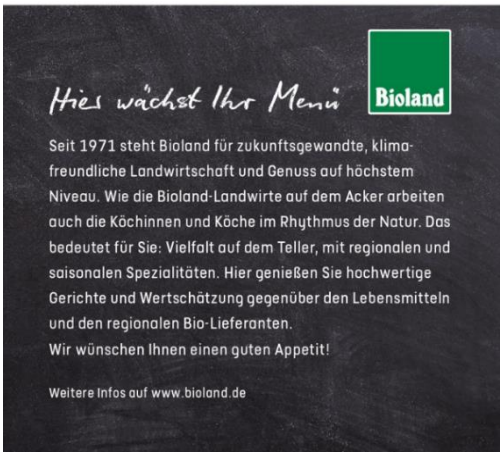
Unsere Salate gehen mit der Jahreszeit. Deshalb finden sich in den kalten Monaten keine Sommergemüse wie Tomaten, Gurken oder Sommersalate auf unseren Tellern. Stattdessen gibt es all das Gute, das in dieser Zeit bei uns heimisch ist: Endivien, Zuckerhut, Feldsalat, Chicorée, Kohlarten und Wurzelgemüse.

Unsere Küche ist bio-zertifiziert

Wir verwenden Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Ein Teil davon ist von Erzeugern und Verarbeitern, die nach den strengen Bioland-Richtlinien arbeiten.

Wir werden mindestens jährlich von einer unabhängigen Kontrollstelle auf die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung und der Bioland-Richtlinien geprüft.

Mit handwerklicher Tradition und schonender Verarbeitung servieren wir Ihnen Transparenz, Tierwohl und ehrlichen Geschmack.



Für Beilagen-Änderungen berechnen wir jeweils 1,50€ Aufpreis
*aus nicht bio-zertifizierter Produktion, ** geringerer Fleischanteil