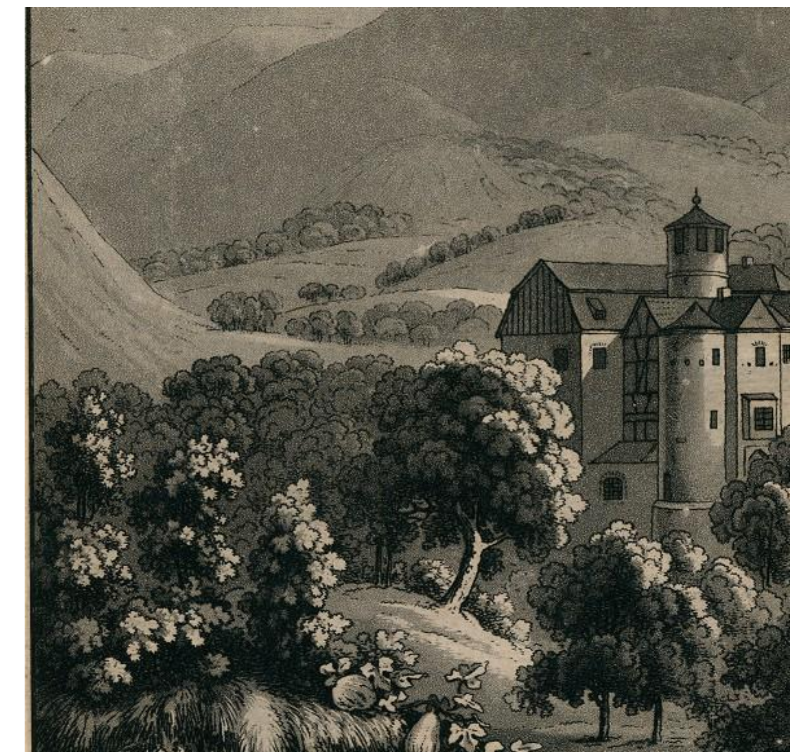


Wein

Sekt (Sparkling Wine)		0,75L
Blanc de Noir Sekt Brut Nature		56,00€
Cuvée Traditionelle Crémant Brut		48,00€
Riesling Sekt Brut		44,00€
Rosé Sekt Extra trocken		44,00€
Muskateller Sekt trocken		44,00€
VDP.GUTSWEIN (Good From The Ground Up / Entry Level)		
2018 – Riesling trocken		24,00€
2018 – Weißer Burgunder trocken		24,00€
2018 – Riesling „Zeyt bringt Rosen“		24,00€
2019 – Blanc de Noir trocken		27,00€
2019 – Rosé trocken		24,00€
2019 – Grauer Burgunder trocken		24,00€
2018 – Pinot Noir trocken		27,00€
2018 – Sauvignon Blanc trocken		32,00€
VDP.ORTSWEIN (Sourced From Superior Soils / Village)		
2018 – Riesling „Alte Reben“ trocken		32,00€
2017 – Riesling „RS“ trocken		32,00€
2018 – Riesling „RS“ trocken (Bocksbeutel)		32,00€
2018 – Riesling „Katzenellenbogen“		32,00€
2018 – Weißer Burgunder „RS“ trocken		32,00€
2018 – Pinot Noir „R“ trocken		35,00€
VDP.ERSTE LAGE (First Class / Premier Cru)		
2015 – Schlossberg Riesling trocken		38,00€
2017 – Schlossberg Riesling trocken		38,00€
2016 – Mauerberg Riesling trocken		38,00€
2017 – Mauerberg Chardonnay trocken		38,00€
2015 – Heiligenstein Pinot Noir trocken		84,00€
VDP.GROSSE LAGE (The Peak Of The Pyramid / Grand Cru)		
2017 – GOLDENES LOCH Riesling GG trocken		65,00€
2016 – Mauerwein Riesling GG trocken		65,00€
Edelsüsse & Feine Destillate (Dessert Wines and Fortfied)		
2015 – Mauerberg Riesling Auslese Fass 11	0,375L	35,00€
2015 – Mauerberg Riesling Auslese Fass 15	0,375L	35,00€
2015 – Schlossberg Gewürztraminer Auslese	0,375L	35,00€
2015 – Mauerberg Rieslaner Beerenauslese	0,375L	84,00€



Aperitif

Schloss Spritzer	8,50€
Rieslingsekt, Johannisbeere, Minze, Soda	
Glas Rieslingsekt	0,1L 8,50€
Glas Sekt Holunder	0,1L 8,90€
Rosé Sekt	0,1L 8,50€
Vermuth Robert Schätzle	5CL 6,50€
Aperol Spritz	9,50€
Hugo	9,50€
Gin oder Vermuth Tonic	9,50€
Traube + Ingwer alkoholfrei	0,2L 5,70€
Van Nahmen Nektar & Säfte	0,25L 5,70€
Mango-, Grapefruit- oder Johannisbeerschorle	4,90€



Öffnungszeiten

Restaurant Goldenes
Loch

Montag & Donnerstag - Samstag 17:30 - 21:00 Uhr

Sonntag 11:30 - 16:00 Uhr

Dienstag - Mittwoch Ruhetag

Vorspeisen

Kalbsragout, knusprige Forellenhaut, Blätterteig	18,80€
Kalbstatar, salzige Zwetschge, Traubenkernöl	19,50€
Blumenkohlessenz, Kalbszunge	9,50€
Burrata & bunte Gartentomaten	16,80€

Fisch

Confierte Forelle, Räuchercreme, körniger Frischkäse	26,50€
--	--------

Vegetarisch

Kürbis, Blauschimmelkäse, weiße Schokolade	24,50€
--	--------

Tradition

Geschmorte Kaninchenkeule, Pfifferlinge, Erbsen, Schmorsauce	26,50€
Porterhouse Steak vom Landschwein, Rahmlinsen, wilder Brokkoli	29,90€
Geschmorte Kalbsbäckchen, Wurzelgemüse, Waldpilze	31,90€
Kotelett vom Ochsen für 2 Personen mit gemischten Beilagen	85,00€
Knuspriges Stubenküken, Rahmpilze, Schlosschips	22,50€

Süßes

Schwarzwälder Kirsch 2.0	9,50€
Nussbuttereis, Milchschaum, Walnüsse, Trüffel	12,50€

Eis & Sorbet

Eis: Bourbon Vanille Blaubeer-Zitrusfrucht Erdbeere Dunkle Schokolade	2,50€
Sorbet: Traube & Ingwer Zwetschge Holunder	3,00€
Eiscafé: Sahne, Vanilleeis, Café	6,50€

Essen mit Freu(n)den

Kalbstatar, salzige Zwetschge, Traubenkernöl ^{3 4 6 8}	
–	
Forelle, Räuchercreme, körniger Frischkäse ^{6 8}	
–	
Kürbis, Blauschimmel, weiße Schokolade ^{6 8}	
–	
Blumenkohlessenz, Kalbszunge ⁸	
–	
Kalbsragout, knusprige Forellenhaut, Blätterteig ^{4 6 8}	
–	
Kalbsbäckchen, Wurzelgemüse, Pilze ^{3 4 6 8}	
–	
Nussbuttereis, Milchschaum, Walnüsse ^{3 4 6 8} oder Sauerrahm, Forellenkaviar, Ziegenkäse ⁸	

3 Gang 48,00€

Weinbegleitung 21,00€

(jeweilige Gänge sind mit 3 gekennzeichnet)

4 Gang 59,00€

Weinbegleitung 32,00€

(jeweilige Gänge sind mit 4 gekennzeichnet)

6 Gang 78,00€

Weinbegleitung 46,00€

(jeweilige Gänge sind mit 6 gekennzeichnet)

8 Gang 94,00€

Weinbegleitung 62,00€

(Aufpreis bei Änderungen)

Menü nur Tischweise

Handwerk. Tradition. Kreativität.