

Willkommen

Schloss Neuweier bietet seinen Gästen eine
kreative, kulinarische Reise.

Es gibt immer ein Grund zu feiern, ob Geburtstage,
Geschäftsessen oder Hochzeiten. Bei uns könnt ihr euren
besonderen Moment
unvergesslich machen und genießen.

Zum Mitnehmen: Ein Großteil unserer raffinierten Gerichte
könnt ihr auch mit nach Hause nehmen.
Oder wir stellen euch euer Menü für die private Feier zu Hause
zusammen. Keine große Arbeit und viel Freude mit
Freunden in den eigenen vier Wänden

Die Saison entscheidet was wir anbieten.
Alles wird nur mit den frischesten Zutaten
und mit viel Liebe zubereitet.
Da besonderes Essen auch besondere Getränke verdient,
servieren wir unsere Weine vom Schloss Neuweier
sowie hausgemachte Trauben- und Apfelsäfte.

Die raffinierte Küche überrascht, inspiriert und
macht Lust auf mehr.

Genieße im Restaurant „Goldenes Loch“
unsere Köstlichkeiten umgeben von Weinbergen.
Das Restaurant wird getragen von einer
familiären Stimmung und einem erfahrenen Team
aus der Top-Gastronomie.

Alle Mitarbeiter sind mit Liebe dabei und
leben unsere Philosophie.

ZUM EINSTIEG

Schloss Schorle (Rieslingsekt, Johannisbeere, Minze, Soda)		9,50€
Glas Rieslingsekt + Sanddorn		9,50€
Glas Rieslingsekt	0,1 l	8,50€
Rosé Sekt	0,1 l	8,50€
Wermuth von Robert Schätzle	5 cl	7,50€
DROP roter Süsswein von Robert Schätzle	4 cl	8,50€
Traubensaft & Chartreuse Kräuterelexir		8,50€
Gin & Tonic		9,50€
Wermuth von Robert Schätzle & Tonic		9,50€
Johannisbeerschorle		5,50€
Aprikosenschorle		5,50€
Traube + Ingwer alkoholfrei	0,2 l	5,70€
Sekt:		
Blanc de Noir Sekt Brut Nature	0,75L	62,00€
Cuvée Traditionelle Crémant Brut	0,75L	56,00€
Riesling Sekt Brut	0,75L	52,00€
Rosé Sekt extra trocken	0,75L	52,00€
Muskateller Sekt trocken	0,75L	52,00€
Champagner:		
Roederer Cristal	0,75L	375,00€
Krug Grand Cuveè	0,75L	285,00€

Handwerk. Tradition. Kreativität.

Vorspeisen

Jakobsmuschel & Kohlrabi

Kimchi Vinaigrette, Minze, Nordic Wasabi

19,50€

Wilder Brokkoli & Romanasalat

Johannisbeeren, Haselnüsse

17,50€

Tatar vom Rind & Feldsalat

Geröstetes Brot, Eigelb

19,00€

Teriyaki Aubergine & Garnelen

Vinaigrette, Schwarzer Knoblauch

16,50€

Bunter Herbstsalat

Kräuter, Nüsse

7,50€

Suppen

Magic Mushroom: Rindfleischbrühe mit Pilznocken

Kümmel & Kräuter-Öl

8,00€

Rahmsuppe vom Kürbis

rote Johannisbeeren, Ingwer, Chili

7,00€

Vegi

Artischockenravioli

Kürbis, Salzzitrone, Leinsamen
22,50€ | 27,50€

Teriyaki Aubergine & Miso

Vinaigrette, Schwarzer Knoblauch
19,50€ | 23,50€

Fisch

Lachsforelle & Artischocke

Kürbis, Leinsamen
28,00€

Garnele

Udonnudeln, Eigelb
junger Lauch, Parmesan
29,50€

Klassiker

Kaninchenkeule in Riesling geschmort

Fregola Sarda
27,50€

Wiener Schnitzel

Ofenkartoffeln, Gewürzbutter
23,50€

Jäger Schnitzel

Pfifferlinge, Pommes
24,00€

MENU

Lasst Euch überraschen! Wir servieren unser
AMAZING 3 Gänge Menü,
das Beste aus der Schloss-Küche,
in die Mitte des Tisches zum Teilen.
Ab 4 Personen nur Tischweise.

Gerne berät Euch hierzu unser Service.

3 Gang 49,00€ /Person
Weinbegleitung 21,00€

Herbstzeit

Feldsalat

Kartoffeldressing, Speck, Kracherle
9,50€

Sous vide gegarte Gänsekeule

im Ganzen geschmorten Rotkohl, Serviettenknödel
Bratensauce
29,50€

Cordon Bleu

gefüllt mit Speck-Sherry Fondue, Preiselbeeren
27,50€

Vom Grill

RUMPSTEAK DRY AGED Germany
Wurzelgemüse, gebackene Kartoffeln
32,50€

PORTHERHOUSE STEAK
vom Schwäbischen Landschwein „400G“
Rahmlinsen, Wilder Brokkoli
29,50€

FLANKSTEAK – sous vide gegart
Sellerie, Fregola Sarda
31,50€

REHRÜCKEN & AUBERGINE
Schwarzer Knoblauch, Miso
37,50€

Extra Beilagen

Wilder Brokkoli

4,00€

Rahmlinsen

4,00€

Knöpfe

3,50€

Ofenkartoffeln

4,00€

Kräuterbutter

2,50€

Pommes

4,00€

Gratinierten Rindermarkknochen
12,00€

DANACH

Apfel

Apfelsorbet, Rosinencreme

8,50€

Scheiterhaufen von der Brezel,

Fingerlimes, Salzkaramell, Brezel-Eiscreme

9,50€

Schwarzwälder 2.0

9,50€

Nussbutter Eis

Milchschaum, Walnüsse, Trüffel

14,50€

Eissorten

Nussbuttereis, Portweineis*, Dunkle Schokolade

je 3,50€

*je 4,50€

Sorbets

Apfel, Johannisbeeren, Zwetschgen

je 3,00€

*je 4,50€

Edelsüsse 0,375L

Mauerberg Riesling Auslese Fass 11	2015	44,00€
Schlossberg Gewürztraminer Auslese	2015	44,00€
Mauerberg Rieslaner Beerenauslese	2015	89,00€

Weine

Schloss Neuweier

Blanc de Noir trocken	2019	29,00€
Rose trocken	2019	29,00€
Grauer Burgunder trocken	2019	29,00€
Sauvignon Blanc trocken	2018	34,00€
Riesling "Alte Rebe" trocken	2018	42,00€
Riesling "RS" trocken	2018	42,00€
Riesling "RS" trocken	2012	56,00€
Riesling "Katzenellenbogen" fruchtig	2018	42,00€
Weißer Burgunder "RS" trocken	2018	42,00€
Pinot Noir "R" trocken	2018	46,00€
Schlossberg Riesling trocken	2015	52,00€
Schlossberg Riesling trocken	2014	56,00€
Mauerberg Chardonnay trocken	2017	48,00€
Mauerberg Chardonnay trocken	2015	58,00€
Heiligenstein Pinot Noir trocken	2015	86,00€
Goldenes Loch Riesling GG trocken	2017	65,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2016	65,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2014	75,00€
Mauerwein Riesling GG trocken	2012	96,00€

Frankreich

Chateau de Fonbel Grand Cru	2016	62,00€
Chateau La Fleur Pourrent Grand Cru	2015	69,00€
Chassagne Montrachet	2018	95,00€
Savigny Les Beaune 1er Cru	2015	92,00€

Spanien

Tinto Figuero 15 Reserva	2014	64,00€
Vinedos y Bodegas Garcia Figuero Ribera del Duero		

Italien

Brolio Chianti Classico D.O.C.G.	2017	36,00€
----------------------------------	------	--------