

regional, bewährt, verändert – im Herzen der Stadt

das ist



Das Schloßbräu ist ein Ort zum Entspannen, Plaudern, Essen, oder zum Geschäfte führen. Ein Ort, an dem eine aufregende Auswahl moderner, leckerer und frischer Gerichte auf den Tisch kommt.

Wenn man bei uns isst und trinkt, gibt's eine gehörige Portion Crimmitschauer Stadtliebe dazu.

Na dann:

hereinspaziert und herzlich willkommen.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

- ✓ Wir bereiten unsere Gerichte frisch, schonend und liebevoll für Sie zu.
  - ✓ Saisonale und wetterangepasste Küche liegt uns am Herzen – im Winter deftiger, im Sommer leichter.
  - ✓ Unsere Zutaten beziehen wir bevorzugt aus heimischer Produktion.
  - ✓ Sollte uns beim Einkauf frischer Lebensmittel die Qualität eines Produktes nicht zusagen, weichen wir vorübergehend z.B. auf eine andere Beilage aus.
  - ✓ Lebensmittelzusatzstoffe reduzieren wir auf ein Minimum.
  - ✓ Wir verwenden hochwertige Fette und Öle.
- 
- ✓ Wir sind kein Fastfood-Restaurant. Bei uns kommen weder Fisch noch Schnitzel aus der Fritteuse. Sollten Sie ausnahmsweise wenig Zeit haben, geben Sie gerne dem Service bei der Bestellung Bescheid - wir versuchen Ihren Tisch dann bevorzugt zu behandeln.
- 
- ✓ Für Feierlichkeit, Festlichkeiten öffnen und kochen wir jederzeit nach Ihren Wünschen.
- 
- ✓ Alle unsere Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen bei uns bestellen.

## aperitif

Aperitivo Rosato	MIO mit Prosecco .....	15cl € 3,90
	DUO mit Schweppes Indian Tonic Water .....	15cl € 3,90
Aperol Sprizz .....		€ 3,50
Bols Maracuja Flip .....		€ 3,50
Campari Orange .....		€ 3,50
Martini Bianco .....		€ 3,50
Gin Q-Cumber .....		€ 3,50
Prosecco „Di Carlo“ Treviso DOC Frizzante .....	0,75 l	€ 22,00
.....	0,15 l	€ 3,90
Schnauffer „Edition“ Schloss Lichtenstein Sekt Cabinet .....	0,2 l	€ 4,80
Schnauffer „Edition“ Schloss Lichtenstein Sekt Gold .....	0,2 l	€ 4,80

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

vorspeisen,

suppen,

salate

Feines Würzfleisch .....€ 4,90

Mango-Möhrensuppe mit Garnelenspieß fruchtig, süß, spicy ..... € 5,90

Hühnersuppe mit viel Fleisch und Nudeln.....€ 4,80

Salatteller leckere Blattsalate der Saison ..... € 5,90

mit gebratenem Lachs ..... € 11,90

mit gebackenen Avocado-Stückchen ..... €7,90

# FLEISCH-Hunger!

Schweineschnitzel mit Pommes und Gemüse .....	€ 12,90
Große Rinderroulade mit 2 Klößen und Rotkohl .....	€ 14,90
Rinderzunge, Kartoffeln, Gemüse .....	€ 12,50
Tafelspitz vom Kalb, Klöße, Gemüse .....	€ 12,50
Hühnerbrust mit Tomate und Hirtenkäse überbacken, dazu Wildreis und Tomaten-Oliven-Soße .....	€ 12,90
Lammkeulenbraten mit Kroketten und Rosenkohl .....	€ 13,80
Feine Jungschaf-Filetscheiben mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen .....	€ 16,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

## fisch

Lachsfilet gebraten mit Wildreismischung und Gemüse ..... € 12,90

Zanderfilet naturgebraten mit zweierlei Kartoffelstampf und Brokkoli ..... € 13,50

Rotbarschfilet mit Kurkuma-Kartoffelstampf und Gemüse ..... € 13,80

## pasta/vegetarisch

Spinat-Kartoffelgnocchi hausgemacht in Butter mit Parmesan .....€ 11,80

Spaghettini mit Lachs und Spinat in Currysahnesoße .....€ 11,80

## etwas Süßes zum Dessert oder zum Kaffee

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Himbeersoße . € 5,90

Eierlikör-Parfait ..... € 4,90

Eisbecher mit heißen Himbeeren ..... € 5,90

PannaCotta mit Himbeersoße ..... € 5,90

## kaffee und co.

klein      groß

Cappuccino ..... € 2,90 .... € 3,10

Caffé Latte (Milchkaffee) ..... € 2,90 .... € 3,10

Caffé Crema ..... € 2,90 .... € 3,10

Espresso ..... € 2,90 ... .€ 3,10

Latte Macchiato ..... € 2,90 Glas

## tee-Zeit

Glas €2,90

Pfefferminze würzig, aromatisch, intensiver und charakteristischer Menthol-Duft

Früchte Klassiker. Mischung verschiedener Früchte. Mild. Leicht fruchtig.

Grüner Tee anregend, mit grasig-frischer Note

Darjeeling

Earl Grey

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,33 l	€ 2,95
Coca-Cola light	0,33 l	€ 2,95
Fanta	0,33 l	€ 2,95
Sprite	0,33 l	€ 2,95
Mezzo-Mix	0,33 l	€ 2,95
Bionade Holunder	0,33 l	€ 2,95
Vio Still	0,25 l	€ 2,20
Bad Brambacher Medium	0,25 l	€ 2,20
Bad Brambacher Spritzig	0,25 l	€ 2,20
Vio Still	0,75 l	€ 4,95
Bad Brambacher Medium	0,75 l	€ 4,95
Bad Brambacher Spritzig	0,75 l	€ 4,95
Schweppes Bitter-Lemon	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Ginger-Ale	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Indian Tonic	0,2 l	€ 2,50
Ananassaft	0,2 l	€ 2,20
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,20
Bananen Nektar	0,2 l	€ 2,20
Kirschnektar	0,2 l	€ 2,20
Orangensaft	0,2 l	€ 2,20
schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2 l	€ 2,20
SAFT-SCHORLE	0,2 l	€ 2,20
SAFT-SCHORLE	0,4 l	€ 3,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.



## **Bier vom Faß**

### **Köstritzer Edel-Pils**

Untergäriges Vollbier- fein-hopfig, mild-frisch

0,3 l € 2,20

0,5 l € 3,30

### **Köstritzer Kellerbier**

Untergäriges, unfiltriertes Vollbier- ursprünglicher Geschmack nach alter Brautradition

0,3 l € 2,20

0,5 l € 3,30

0,5 l € 3,50

## **Flaschenbier**

Benediktiner Weissbier dunkel

Benediktiner Weissbier hell

Benediktiner Weissbier alkoholfrei

0,5 l € 3,50

0,5 l € 3,50

0,3 l € 2,90

Bitburger 0,0% alkoholfrei

0,33 l € 2,90

Köstritzer Schwarzbier

# Spirituosen

Scheibel Finesse Mirabelline 40%	2 cl € 2,80
Scheibel Finesse Aprikose 40%	2 cl € 2,80
Scheibel Finesse Himbeere 40%	2 cl € 2,80
Scheibel Altes Pflümle 43%	2 cl € 2,80
Scheibel Badischer Obstbrand 40%	2 cl € 2,80
Scheibel Williams-Christ-Birne 40%	2 cl € 2,80

## Besonderes von Scheibel

Scheibel it's Woodka – im Eichenfass 12 Monate gelagerter Wodka 50,5%	2 cl € 4,80
Scheibel GINIE <i>mystic Touch</i> Gin Likör 35%	2 cl € 4,80
Scheibel <i>Alte Zeit</i> Cherry Brandy 35%	2 cl € 4,80

## GIN

Bombay Sapphire 40%	2 cl € 2,40
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%	2 cl € 4,80
Scheibel GINIE <i>mystic Touch</i> Gin Likör 35%	2 cl € 4,80

## KORN/ KLARER

Nordhäuser Doppelkorn 48%	2 cl € 2,00
---------------------------	-------------

## KRÄUTER

Neudorfer Kräuter-Likör	2 cl € 2,20
Hutzenschluck	2 cl € 2,20
Ramazzotti 30%	2 cl € 2,20
Jägermeister 35%	2 cl € 2,20

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

## WHISKY

Jim Beam Bourbon 40%	4 cl € 4,40
Johnnie Walker 40%	4 cl € 4,40
Aberfeldy 12y 40%	2 cl € 5,00
Dewar´s 40%	2 cl € 5,00
Royal Brackla 12y 40%	2 cl € 5,00
Aultmore 12y 46%	2 cl € 5,00
Craigellachie 46%	2 cl € 5,00
The Deveron 40%	2 cl € 5,00

## WHISKYLIKÖRE

Baileys	2 cl € 2,20
Southern Comfort	2 cl € 2,20

## GRAPPA

Sensea Grappa Pinot Grigio 40%	2 cl € 2,40
--------------------------------	-------------

## WEINBRAND

Wilthener Goldkrone 28%	2 cl € 2,00
-------------------------	-------------

## RUM

Bacardi Rum 37,5%	2 cl € 2,20
Havana Club 3 years 40%	2 cl € 2,20
Havana Club Pacto Navio 40%	2 cl € 4,40

## WODKA

ABSOLUT 40%	2 cl € 2,20
It´s woodka pure SCHEIBEL 50,5%	2 cl € 4,80
Grasovka 40%	2 cl € 2,20

## AQUAVIT

Malteserkreuz	2 cl € 2,20
---------------	-------------

# weißweine

Deutschland / Pfalz / Weingut Villa Hochdörffer

## **Gewürztraminer "Keuper" trocken**

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Ausgeprägten, aber zarten Rosenduft, diese typische Komponente setzt sich auch im Geschmack fort und wird von dezenten Noten nach Quitte, Bitterorange und Veilchen getragen. Sehr harmonisch und ausgewogen im Körper, mit milder Säure und langem Abgang. Der Wein passt zu kräftigem Weichkäse mit fruchtigen Chutneys, Geflügelpasteten, Feldsalat mit angebratener Hühnerleber und fruchtigem Himbeerdressing.

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré

## **Weißer Burgunder trocken**

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

ausgewogen und nuancenreich mit ansprechender Fülle und Pinot blanc-typischem Duft nach Bananen und Melonen. Sehr gut zu Fisch- oder Geflügelgerichten sowie zu leichten Vorspeisen

Deutschland / Pfalz / Weingut Villa Hochdörffer

## **Grauer Burgunder halbtrocken**

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Er verwöhnt die Nase mit den fruchtigen Aromen von Ananas und Mango, sowie einer Zitrusnote nach Limetten. Das ausgewogene, spannende Süße-Säure-Spiel und die ausgeprägten Fruchtnoten im Mund sorgen für viel unkomplizierten Genuss. Ein guter, voluminöser Körper und der lange Abgang machen Lust auf mehr. Der richtige Wein zu einer Käseplatte mit würzigen Käsesorten, Wildgeflügel, gerne auch mit einer fruchtigen Komponente.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré

## **Lex-Ambré Riesling Kabinett halbtrocken**

halbtrocken, schönes Rieslingbukett, eleganter Körper, milde Säure  
Begleiter zu Räucherfisch, Krustentieren, Lachs, Geflügel

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Deutschland / Rheinhessen / Weinhaus Flick

## **Bacchus lieblich**

feinfruchtig, elegant, belebend, süffig, feines Aroma, saftig  
ein Wein für jeden Anlass, auch zu fruchtigen Desserts

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

## roséweine

Deutschland / Pfalz / Weingut Villa Hochdörffer

### **Cuvée rose Lila Wolken trocken**

Im Glas ein einladendes Rosé mit lila Reflexen, im Duft das warme Aroma von Erdbeermarmelade und Kirschbonbon, dazu die frisch-herben Noten von roter Johannisbeere, Stachelbeere und Pink Grapefruit. Im Geschmack setzt sich das Spiel der warmen, vollmundigen Aromatik von roten Beerenfrüchten fort. Die weiche, anregende Säure ist schmeichelhaft am Gaumen und verleiht dem kräftigen Körper eine angenehme Struktur.

Der perfekte Wein als Begleiter zu frischen Sommersalaten oder auch mit scharfen Garnelen und fruchtigen Dressings, gegrilltem hellem Fleisch, der perfekte Wein für den Grillabend.

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.

# rotweine

Deutschland / Württemberg / Bottwartal Winzer e.G.

## **Aurum Lemberger trocken**

QbA, nachhaltig im Bukett, kraftvoll und wuchtig,  
dennoch fruchtig und feinherb im Nachklang  
zu Entenfilet, geschmortem, rotem Fleisch sowie Lammragout

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Deutschland / Pfalz / Weingut Villa Hochdörffer

## **Cabernet Sauvignon "Sand" trocken**

Der dunkel-, kaminrote Rotwein hat eine sehr typische Cabernet  
Sauvignon. Nase: würzig, pfeffrig, mit Aromen nach dunklen Früchten und  
Paprika. Auf der Zunge erwartet Sie ein runder, weicher Wein, der trotzdem  
kräftig in der Struktur ist. Er ist sehr körperreich und bleibt sehr lange auf der  
Zunge präsent. Passt zu dunklem Fleisch wie zum Beispiel Lamm in allen  
Variationen, aber auch Rindfleisch oder Filetspitzen mit kräftiger Soße und  
Pfefferkörnern.

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Deutschland/Württemberg/Bottwartaler Winzer e.G.

## **Lust&Laune Trollinger mit Lemberger halbtrocken**

Qualitätswein, mild,fruchtbetont vortrefflicher Essensbegleiter für heimische  
und internationale Gerichte

0,75 l € 14,00

0,2 l € 4,00

Deutschland / Rheinhessen / Weinhaus Flick

## **Dornfelder lieblich**

QbA, ein kräftiger vollmundiger Wein mit dezenter Restsüße,  
fruchtig nach Kirsche, Holunder, Brombeere  
zur deftigen Vesper, zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild

0,75 l € 18,00

0,2 l € 5,00

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unser Servicepersonal – Die Übersicht kann jederzeit im Ordner am Kamin gerne eingesehen werden.