

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

Glühwein € 3,90



heiß, mit Crannberry
und Zimt € 4,90



eisig, mit Tonic und
Zimt € 4,90

Aperol Sprizz € 4,90

Bols Maracuja Flip € 3,90

Campari Orange € 4,90

Martini Bianco € 3,90

Gin Q-Cumber € 4,90

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

cremige **Wald-Pilzsuppe**

aus gemischten, heimischen
Waldpilzen und Kräutern

besonders lecker 5,65



unser vegetarisches Vergnügen

Feines **Hühnersüppchen** mit Nudeln 4,80

Kleiner Salat der Saison mit winterlichen Blattsalaten € 5,90

hauchdünnes **Rote-Beete-Carpaccio** mit Hirtenkäse und Honig-Senf-Soße 5,90

vegetarisch



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

fleisch- Hunger!

Kalbsschnitzel mit Pommes und fruchtigen Preiselbeeren 16,90

Unsere Beste

Große **Rinderroulade** mit
Lieblingssoße, Klößen und Rotkohl
14,90 dazu passt: ein Glas „Lust und Laune“

Rinderzunge mit Petersilienkartoffeln und feinen Erbsen 12,50



Zarte Hühnerbrust mit Tomate und Hirtenkäse überbacken, dazu
Wildreis und Tomaten-Oliven-Soße 12,90

Leber vom Geflügel mit Kartoffelstampf und Zwiebelgemüse 10,80

dazu passt: ein Glas Gewürztraminer

Feinste **Kalbsbäckchen** mit Safranrisotto und Rosenkohl 17,90

Wildschweinbraten mit fruchtigen Preiselbeeren, Kroketten und
Rosenkohl 14,90

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

Fisch

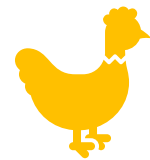


Norwegisches Lachsfilet gebraten mit Wildreis und Brokkoli 15,90

dazu passt: ein Glas Riesling

Zanderfilet naturgebraten mit Kartoffel-Kurkumastampf und Brokkoli 13,50

HAUSGEMACHTE PASTA



Spaghetti mit Lachs und Spinat in Currysahnesoße 13,90

Spaghetti mit Tomaten-Olivensoße



abgeschmeckt mit Knoblauch, Kräutern und Weißwein € 9,80

Spaghetti mit Garnelen in Tomaten-Weißweinssoße € 13,90 dazu passt: ein Glas rosé Lila

Wolken 5,00

Vegetarisch

Spinat-Kartoffel-Gnocchi hausgemacht mit Kirschtomaten und Rucola 11,80



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

etwas Süßes zum Dessert oder zum Kaffee

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Himbeersoße € 6,90

Eierlikör-Parfait € 5,90

PannaCotta mit fruchtigem Mangomus..... € 5,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren€ 5,90

Schwedeneisbecher€ 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	€ 2,95
Schweppes Ginger-Ale	0,2 l	€ 2,95
Schweppes Indian Tonic	0,2 l	€ 2,95
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
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 2,20
Schwarzer Johannisbeeren Nektar	0,2 l	€ 2,20
Tomatensaft	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	0,3 l € 2,50
Untergäriges Vollbier- fein-hopfig, mild-frisch	0,5 l € 3,50

Flaschenbier

Köstritzer Kellerbier	0,3 l € 2,50
	0,5 l € 3,50
Benediktiner Hell Lagerbier	0,3 l € 2,50
	0,5 l € 3,60
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5 l € 3,60
Benediktiner Weissbier hell	0,5 l € 3,60
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l € 3,60
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,3 l € 2,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l € 2,90

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

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

Grappa 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 € 20,00

0,2 l € 6,00

Ausgeprägter, aber zarter 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 € 20,00

0,2 l € 6,00

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 € 20,00

0,2 l € 6,00

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

0,75 l € 20,00

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

0,2 l € 6,00

Deutschland / Rheinhessen / Weinhaus Flick

Bacchus lieblich

0,75 l € 20,00

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

0,2 l € 6,00

roséweine

Deutschland / Pfalz / Weingut Villa Hochdörffer

Cuvée rose Lila Wolken trocken

0,75 l € 22,00

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.

0,2 l € 6,20

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 € 22,00

0,2 l € 6,20

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 € 22,00

0,2 l € 6,20

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 € 16,00

0,2 l € 4,40

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 € 20,00

0,2 l € 6,00

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