



Wir freuen uns, Sie auf Schloß Auerbach begrüßen zu dürfen.
Wir laden Sie herzlich dazu ein, unsere hausgemachten Speisen zu genießen.

Aus Liebe zur Frische und Gründen der Nachhaltigkeit haben wir nur eine bestimmte Mengen an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis, wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

Vorneweg und zwischendurch

Hausgemachte Suppen:

Tomatencreme Suppe
mit Sauerrahm und Croutons
6,50 Euro

geeiste Gurkensuppe
mit Eismeergarnelen
6,90 Euro

Gulaschsuppe

mit Zwiebeln, Paprika und allerlei Gewürzen
gross 9,40 Euro
klein 7,60 Euro



Beilagensalat

Bunte Blattsalate mit Schlossdressing
4,70 Euro

"Schlosssalat"

Bunte Blattsalate mit Schlossdressing, dazu Streifen von gebratener Putenbrust
gehobeltem Parmesan, Ananas, Melone und Ei
16,70 Euro

Hausgemacher Reibekuchen aus Erdäpfeln

dazu Scheiben vom geräucherten Lachs, Sauerrahm Dip und Salatbouquet
12,00 Euro

Salat mit Ziegenkäse

Bunte Blattsalate mit Schlossdressing
dazu zwei karamalisierte Ziegenkäsetaler
11,60 Euro

Zu allen Vorspeisen oder Suppen reichen wir Baguette.



Ein fürstliches Mahl für fahrendes Volk und Wanderer

"Gemüsespieß"

Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Champignons und Paprika
vom Grill mit Pellkartoffeln
dazu **Kräuterquark** o d e r **Pesto**
13,20 Euro

Schmetterlingsnudeln

mit Kirschtomaten, frischen Champignons,
Zucchini, Kräutern und Parmesan
11,40 Euro



"Rittersteak"

Gegrillter Nacken vom zahmen Hausschwein
mit gerösteten Zwiebeln, gebratenen Erdäpfeln und Sauerrahm Dip
16,20 Euro

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Sauerrahm Dip, Kartoffelspalten und Grillgemüse
300 g 29,50 Euro
150 g 19,80 Euro



Kesselgulasch vom Rind

mit Sauerrahm Dip, gebratenen Serviettenknödeln, Paprika und Zwiebeln
18,50 Euro

Schweinelende

mit Spätzle und Grillgemüse, dazu frittiertes Rucola und Pfefferrahmsoße
18,60 Euro

Gebratene Forelle

gefüllt mit frischen Kräutern
dazu Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
(entgrätet) 17,60 Euro



"Odenwälder Kochkäs-Schnitzel"

Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen
mit Odenwälder Kochkäse, Musik und gebratene Kartoffelscheiben
18,00 Euro



Geflügelragout

auf wildem Reis mit Gemüsewürfelchen
12,80 Euro

Für die kleinen und großen Recken und Jungfern

"Kinderschnitzel"

Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen
mit knusprigen Erdapfelstäbchen
9,80 Euro

Feinste Teigschnüre

mit einer Soße aus Tomaten und Fleisch mit Parmesan
6,80 Euro

Gebratene Fladen aus geriebenen Erdäpfeln
mit Mus aus Äpfeln
6,50 Euro

Knusprige Erdapfelstäbchen

mit Tomaten-Würzsoße und Mayonnaise
4,40 Euro

Schwäbische Spätzle mit Bratensoße
4,40 Euro



Regionale Leckereien

Odenwälder Kleinigkeiten:

Kochkäse mit Musik, Handkäse
Hausgemachter Grüne Soße & Spundekäse
Pfefferbeißer, Odenwälder Schinken

2 Personen 22,30 Euro

1 Person 11,40 Euro

Pfefferbeisser und Senf

5,20 Euro

Handkäse mit Musik

9,80 Euro

Kochkäse Musik und Kümmel

9,10 Euro

Zu allen regionalen Leckereien reichen wir unser Urkornbrot und Butter

Legende:

Wir können Spuren von Sesam in unseren Gerichten NICHT ausschließen!

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir in Zukunft keine Speisen mehr für Sie einpacken können. In diesem Falle wären wir dazu verpflichtet, die Nährwertangabe auf die Verpackung zu schreiben.

Gerne bringen wir Ihnen Verpackungsmaterial zum selbst einpacken.

Vielen Dank

Familie Pietralla-Hölzel und Ihre Schlossgeister