



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 Menge an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis,  
wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

## Salate & Suppen

### **kleiner Salat**

Bunte Blattsalate mit Schlossdressing  
4,80 Euro

### **"Schlosssalat"**

Bunte Blatt- & angemachte Salate mit Schlossdressing  
dazu Streifen von der Hähnchenbrust  
16,80 Euro

**Matjessalat** nach Hausfrauenart mit Pellkartoffeln  
11,50 Euro

### **Lauwarmer Tomaten-Brotsalat**

geröstetes Brot in Olivenöl, getrocknete und frische Tomaten  
mit Rucola und Himbeerdressing serviert mit Büffelmozzarella  
13,80 Euro

### **Gulaschsuppe \***

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

### **Bergsträßer Käsesuppe \***

mit Hackfleisch, Speck und frischem Lauch mit Schmelzkäse verfeinert.  
6,70 Euro

**Kürbissuppe** mit Kürbiskernöl (Vegan)  
6,50 Euro

**Alle Suppen sind Hausgemacht**

*Zu allen Suppen reichen wir rustico Baguette.*



## Ein fürstliches Mahl für fahrendes Volk und Wanderer

**Spinat - Nocken** mit Salbei Butter  
gerösteten Pinienkernen und Parmesan dazu bunte Blattsalate  
14,80 Euro

**Ofenkartoffeln** mit Kräuterquark \*  
Lauch und Paprikawürfeln  
10,80 Euro

**"Schloss Roulade"**  
Schweinerücken gefüllt mit Käse, Schinken und Champignons  
dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce  
17,90 Euro

**Geschmorte Rinderroulade "nach Großmutter's Art" \***  
mit Serviettenknödel und Rotkraut  
19,80 Euro

**"Rittersteak"**  
Gegrillter Nacken vom zahmen Hausschwein  
mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln  
16,40 Euro

**Geflügelragout \***  
auf Butterreis mit Erbsen  
13,00 Euro

**"Odenwälder Kochkäs-Schnitzel" \***  
Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen  
mit Odenwälder Kochkäse, Musik und Erdapfelstäbchen  
18,00 Euro



## Für die kleinen und großen Recken und Jungfern

### "Kinderschnitzel"

Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen  
mit knusprigen Erdapfelstäbchen mit Tomaten-Würzsoße und Mayonnaise  
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

## Regionale Leckereien

### Krustenbratensalat (kalt) \*

mit Paprikawürfeln in Essig-Öl Marinade und Bratkartoffeln  
11,40 Euro

### Odenwälder Kleinigkeiten: \*

Kochkäse mit Musik, Handkäse

Hausgemachter Grüne Soße & Spundekäse

Pfefferbeißer, Odenwälder Schinken

1 Person 11,40 Euro - 2 Personen 22,30 Euro

**Odenwälder Kochkäse** mit Musik und Kümmel (separat) \*  
9,10 Euro

### Handkäse mit Musik \*

10,30 Euro

### Pärchen Pfefferbeißer mit Senf \*

5,20 Euro

*Zu allen regionalen Leckereien reichen wir unser Urkornbrot*



## Die Philosophie



Vielfältig, eigenständig, lecker - und daher interessant:  
Das ist die hessische Küche in Hessen. Die Aktion „Hessen à la carte“,  
gemeinsam getragen von dem Hessen Touristik-Service und dem  
Hotel- und Gaststättenverband Hessen. Fördert bei gastronomischen Betrieben  
ebenso wie bei den Gästen das Bewusstsein für den Reiz regionaltypischer Angebote.  
„Hessen à la carte“ ist auf eine kulinarische Verführung angelegt.  
Die beteiligten Restaurants, Hotels, Landgasthöfe, Raststätten, Bistros,  
Gutsausschankbetriebe laden dazu ein, die hessische Küchen kennenzulernen und  
zu genießen. Ihre Speisekarten bieten Gerichte und Getränke an,  
die es nur hier in Hessen gibt: Hessen à la carte.  
Hessen-typische Gerichte werden meistens kurz mit deftig umschrieben.  
Falsch ist das nicht, aber es kennzeichnet nur einen Ausschnitt.  
Regionaltypische Gerichte in Hessen können sich auch durch ein großes  
Küchen-Raffinement auszeichnen.  
So kann die Reise vom Neckar im Süden bis zur Weser im Norden,  
vom Rhein im Westen bis zur Fulda im Osten eine kulinarische Erlebnisreise sein.  
Orientierungspunkte sind die Plaketten „Hessen à la carte“,  
mit denen ein gastronomischer Betrieb schon am Eingang  
deutlich macht, dass es bei ihm mehr als Schnitzel und  
Rumpsteak gibt. Hier lohnt es sich, einzukehren.

### **\* Gerichte die Hessen a la Carte betreffen**

#### 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