

# SCHLOSSKARTE

---

## DIE SCHLOSSKARTE

– eine Hommage an die veredelten Aromen aus der Region.

Herzlich Willkommen in unserem ruhevollen Hideaway, eingebettet in die malerische Region Hohenlohe voller Schlösser und Burgen, romantischen Flusstälern und Weinbergen – mal atemberaubend steil, mal sanft geschwungen.

Hier, im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, vereinen wir das Beste aus der Region mit feinen, erlesenen Produkten ausgewählter Lieferanten, Bauernbetrieben und Erzeugergemeinschaften. So verschmilzt die reiche Tradition der regionalen Küche mit einer raffinierten Note, die die Feinschmeckerherzen höherschlagen lassen und die Seele des Genusses neu definiert und gleichzeitig unsere friedliche Region und Ihre Lieferanten unterstützt.

Ob in der urigen Jägerstube mit einladend knarzendem Dielenboden, die Geschichten aus vergangenen Zeiten erzählt oder dem fürstlichen Hauptrestaurant, mit seinen Kronleuchtern, die den Raum in ein sanftes Licht tauchen, während kunstvoll gestaltete Werke die Wände schmücken – in unseren Räumlichkeiten erleben Sie die Tradition in ihrer reinsten Form, gepaart mit einem Hauch von Luxus, der die Vergangenheit mit der Gegenwart verwebt.

Unsere Schlosskarte ist eine Hommage an die veredelten Aromen aus der Region und verwöhnt Sie mit Klassikern wie einem zarten Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind, saisonalen Produkten aus heimischer Jagd und den umliegenden Feldern, vereinzelt gepaart mit erlesenen Produkten aus anderen Regionen und Ländern.

Unseren Fokus setzen wir nicht nur auf die Frische und Qualität der Produkte aus der direkten Umgebung und deren exzellente Zubereitung, sondern auch auf Authentizität und Verbundenheit mit der Region. Unser Küchenteam rund um Küchendirektor Boris Rommel pflegt einen engen Austausch mit unseren heimischen Lieferanten.

Küchenchef Nico Drechsel wünscht guten Appetit.

# SCHLOSSKARTE

---

## VORSPEISEN

### MARINIERTER ACKERSALAT

mit eingelegten Kürbisschlaufen, karamellisierten Walnüssen,  
Radieschen und Balsamico-Vinaigrette

24,00

### HOHENLOHER RINDERTATAR

zum selbst anmachen mit klassischen Beilagen

80 Gramm

26,00

160 Gramm

52,00

### KAVIAR

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Tatar mit feinem Kaviar

15 Gramm von Caviar House & Prunier

36,00

30 Gramm von N25 Kaviar aus München

54,00

### GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit Kräuter-Kapern Vinaigrette, Kichererbsen-Fenchel-Salat  
und Kirschtomaten

26,00

### LAUWARME JAHRGANGSSARDINE

mit Schalotten, Zitronen, Olivenöl, Schwarzem Knoblauch  
und blauem Kartoffel-Pinienkernsalat

26,00

### ROTE-BEETE-SALAT

mit Ziegenkäse, Birne, Walnusspesto und Avocado

24,00

## SUPPEN

### TAFELSPITZBRÜHE

mit Maultaschen, Grießnocken, Leberklößchen und Wurzelgemüse

16,00

### KÜRBISCREMESUPPE

mit steirischem Kernöl, Croutons, Schnittlauch  
und gerösteten Kernen

14,00

# SCHLOSSKARTE

---

## ZWISCHENGERICHTE

### UNGESTOPFTE GEBRATENE GÄNSELEBER

mit Pinienkernjus, zweierlei Pastinake und sautierten Steinpilzen 24,00

### GEBACKENES KALBSBRIES

Mit Madeirajus und Kürbisragout 26,00

## UNSERE KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL

mit jungen Möhren und Erbsen,  
wahlweise mit Butterspätzle und Rahmsauce  
oder Bratkartoffeln und Preiselbeeren 36,00

### ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kalbsjus, Bohnengemüse und Butterspätzle 38,00

### KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Rotweinjus, Marktgemüse, glasierten Äpfeln  
und Kartoffelpüree 32,00

### REGENBOGENFORELLE DER FISCHEREI MERZ

zubereitet als „Müllerin Art“ mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat,  
confierter Tomate und Kartoffel-Radieschen-Salat 30,00

# SCHLOSSKARTE

---

## GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

### KALBSKOTELETTE

mit Madeirajus, gebratenes Kalbsbries, zweierlei Möhren  
und Schupfnudeln

p. P. 44,00

### SEEZUNGE AM STÜCK GEBRATEN

mit Krustentierschaum, Artischocken-Herbsttrompetenragout  
und Safranrisotto

p.P. 46,00

## HAUPTGERICHTE

### BOEF BOURGUIGNON

mit Speck-Rosenkohl und Topfenknödel

28,00

### HALBE GESCHMORTE BAUERNENTE

Beifußjus, Maronen, Rotkohl und Serviettenknödel

34,00

### KARTOFFEL-LAUCH STRUDEL

mit zweierlei Blumenkohl und Steinpilzen

28,00

### CONFERTER KRÄUTERSEITLING

mit cremigem Kohlrabigemüse, Kirschtomate  
und Polentanocken

28,00

### SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

im ganzen gebraten

mit gerösteter Schwarzwurzel und Kartoffel-Schnittlauch Püree

32,00

### KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Pommery Senfsauce, Rahmsauerkraut  
und Liebstöckelkartoffeln

30,00

# SCHLOSSKARTE

---

## DESSERTS

<b>HASELNUSS CRÈME BRÛLÉE</b> mit eingelegten Kirschen und Salz-Karamelleis	<b>16,00</b>
<b>GRIEBFLAMMERIE</b> mit Mirabellenkompott, Mirabellensorbet und weißes Schokoladenespuma	<b>15,00</b>
<b>SORBETVARIATION <i>FRIEDRICHSRUHE</i></b> mit frischen Früchten	<b>14,00</b>
<b>KÄSEAUSSWAHL AUS GEIFERTSHOFEN</b> mit Früchtebrot und Chutney	<b>18,00</b>

Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie außerdem, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten  
Mehrwegpflicht (§33, §34 VerpackG2) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen  
Pfandbetrag von 2,50 Euro inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des  
Restaurants verzehren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

# SCHLOSSKARTE

---

## LIEFERANTEN AUS HOHENLOHE

### **FORELLEN**

Fischerei Merz, Öhringen

### **KÄSEAUSSWAHL**

Dorfkäserei Geifertshofen, Bühlerzell

### **WACHTELEIER**

Frau Benner, Öhringen

### **FLEISCHWAREN**

Hofmetzgerei Hack, Pfedelbach

### **DEMETER-GEFLÜGEL**

Brunnenhof, Mäusdorf

### **GRÜNER SPARGEL**

Hofladen Ehrenfeld, Hardthausen am Kocher

### **HOTELEIGENE BIENENVÖLKER**

Imker Philipp Metzger, Hardthausen am Kocher

### **ERDBEEREN**

Bauer Carle, Möckmühl

### **BIO-EIER**

Europahof, Neudenaу

### **SCHAFSKÄSE**

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

### **PILZE**

Kubach Speisepilze, Rosenberg-Sindolsheim

### **OBST & GEMÜSE**

S & G Fruchthandel, Heilbronn

### **BROT**

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall  
Hofgut Hermersberg, Niedernhall

### **LIMBURGER WEIDERIND**

Markus Reinauer