

# 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 aus der Bretagne, dem Piemont oder Madeira. So verschmilzt die reiche Tradition der regionalen Küche mit einer raffinierten Note, die die Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen und die Seele des Genusses neu definiert.

Ob in der urigen Jägerstube mit einladend knarzendem Dielenboden, die Geschichten aus vergangenen Zeiten erzählt oder dem fürstlichen Schlossrestaurant, 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 Wiener Schnitzel, saisonalen Produkten aus heimischer Jagd und den umliegenden Feldern, gepaart mit erlesenen Produkten aus der weiten Welt.

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.

# SCHLOSSKARTE

---

## VORSPEISEN

<b>ROSA GEBRATENE KALBSFLEISCHSCHEIBEN</b> mit Thunfischcreme, Tomate, Kapern und Parmesanchips	<b>26,00</b>
<b>GEZUPFTE FRÜHLINGSSALATE</b> mit Karotte, Gurke, Tomate, Limettendressing und eingelegtem Mozzarella	<b>24,00</b>
<b>HOHENLOHER RINDERTATAR</b> zum Selberanmachen mit klassischen Beilagen	
80 Gramm	<b>26,00</b>
160 Gramm	<b>52,00</b>
<b>VERFEINERN SIE MIT FEINEM KAVIAR</b>	
15 Gramm von Caviar House & Prunier	<b>36,00</b>
30 Gramm von N25 Kaviar aus München	<b>54,00</b>
<b>LAUWARME JAHRGANGSSARDINE</b> mit Schalotten, Zitronen, Olivenöl, schwarzem Knoblauch und geröstetem Fenchelsalat	<b>26,00</b>
<b>SANFT GEGARTES LACHSFORELLENFILET</b> mit Meerrettichvinaigrette, Spitzkohlsalat und rote Zwiebel	<b>24,00</b>
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> Haselnussvinaigrette, eingelegtem Kräutersaitling und Liebstöckelcreme	<b>24,00</b>

## SUPPEN

<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b> mit Maultäschle, Markklößchen, Grießnocken und Wurzelgemüse	<b>16,00</b>
<b>PASTINAKENCREMESÜPPCHEN</b> mit Räucherlachs, gebackenem Wachtelei und Kräuteröl	<b>16,00</b>

# SCHLOSSKARTE

---

## ZWISCHENGERICHTE

### GÄNSELEBER CRÉME BRÛLÉE

mit eingelegten Datteln, Quitte und Brioche

28,00

### CREMIGES KÜRBISRISOTTO

mit Belperknolle und gerösteten Walnüssen

21,00

## UNSERE KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL

mit jungen Möhren und Erbsen

wahlweise mit

Butterspätzle und Rahmsauce

oder Preiselbeeren und Bratkartoffeln

36,00

### ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kalbsjus, Bohnengemüse und Spätzle

38,00

### KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln, Marktgemüse

und Kartoffelpüree

32,00

### REGENBOGENFORELLE VON DER „FISCHEREI MERZ“ MÜLLERIN ART

mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat, confierten Tomaten

und Kartoffel-Radieschen Salat

30,00

# SCHLOSSKARTE

---

## HAUPTGERICHTE

### COQ AU VIN VOM „MÄUSDORFER LANDGOCKEL“

mit Burgundersauce, Zuckerschoten-Physalisdgemüse  
und Risoni-Risotto

32,00

### HOHENLOHER WILDRAGOUT

mit Preiselbeeren, Mandel-Brokkoli und Serviettenknödel

32,00

### KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Pommery-Senfsauce, Blutwurst, Sauerkraut  
und Kartoffelpüree

34,00

### SANFT GEGARTES SKREIFILET

mit Sauce Hollandaise, Babyspinat, Rote Beete  
und Pinienkern-Risotto

36,00

### CREMIGE SAFRAN-TAGLIATELLE

mit geröstetem Fenchel, Kirschtomaten, Dill und Aubergine

28,00

### GERÖSTETER BROKKOLI

mit Leindottervinaigrette, Granatapfel und Gewürz-Cous-Cous

28,00

# SCHLOSSKARTE

---

## DESSERTS

<b>PASSIONSFRUCHT CRÉME BRÛLÉE</b> mit eingelegter Mango und Joghurt-Eis	<b>16,00</b>
<b>LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> mit Birne, Vanille und Schmand	<b>16,00</b>
<b>SORBETVARIATION „FRIEDRICHSRUHE“</b> mit frischen Früchten	<b>14,00</b>
<b>KÄSEAUSSWAHL AUS „GEIFERTSHOFEN“</b> mit Früchtebrot und Chutney	<b>18,00</b>

Bei Allergien oder Nahrungsmittelnunverträglichkeiten  
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 5,00 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**

Metzgerei Bernd Glasstetter, Malsch

Bio-Rind vom Hofgut Hermersberg

Wild von der Wilmanufaktur, Ingelfingen

### **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, Neudenaun

### **SCHAFSKÄSE**

Schafhof Jauernik, Bretzfeld

### **PILZE**

Kubach Speisepilze, Rosenberg-Sindolsheim

### **OBST & GEMÜSE**

S & G Fruchthandel, Heilbronn

### **BROT**

Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall

Hofgut Hermersberg, Niedernhall