

# 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

### GEBACKENE KANINCHENPRALINE

mit Radieschenvinaigrette, Pfifferlings-Buchweizensalat und Avocado 26,00

### SOMMERLICHE BLATTSALATE

mit Karotte, Gurke, Tomate, Limettendressing und Schafskäse vom Schafshof Jauernik 24,00

### HOHENLOHER RINDERTATAR

zum Selber anmachen mit klassischen Beilagen  
80 Gramm 28,00  
160 Gramm 54,00

### VERFEINERN SIE MIT EXQUISITEM KAVIAR

15 Gramm von Caviar House & Prunier 38,00  
30 Gramm von N25 Kaviar aus München 58,00

### LAUWARME JAHRGANGSSARDINE

mit Schalotten, Zitronen, Olivenöl, schwarzem Knoblauch und geröstetem Fenchelsalat 28,00

### GEBEIZTES BACHSAIBLINGSFILET

mit Frankfurter Grüner Creme, Spitzkohlsalat, Datteln und rote Zwiebeln 28,00

### OCHSENHERZTOMATE

mit Passionsfruchtdressing, Mango, Burrata und Rucola 24,00

## SUPPEN

### SELLERIECREMESÜPPCHEN

mit Kräuteröl, Wachtel und jungem Lauch 18,00

### GURKENKALTSCHALE

mit geräuchertem Lachs, Creme Fraîche und Kaviar 16,00

# SCHLOSSKARTE

---

## ZWISCHENGERICHTE

### GEBRATENE GÄNSELEBER

mit Brombeersauce, Knollensellerie und Pfifferlinge

34,00

### GRATINIERTE WEINBERGSCHNECKEN (6 STÜCK)

mit Café de Paris Butter und geröstetem Baguette

16,00

## UNSERE KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL

mit jungen Möhren und Erbsen

wahlweise mit

Butterspätzle und Rahmsauce

oder Preiselbeeren und Bratkartoffeln

38,00

### ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kalbsjus, Speckbohnen und Spätzle

40,00

### KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Rotweinjus, glasierten Äpfeln, Marktgemüse

und Kartoffelpüree

36,00

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

mit Mandel-Nussbutter, Blattspinat, confierten Tomaten

und Kartoffel-Radieschen Salat

32,00

# SCHLOSSKARTE

---

## HAUPTGERICHTE

### SALTIMBOCCA VOM HOHENLOHER KALB

mit Tomatenvinaigrette, Kalbsjus, Pinienkern-Basilikumrisotto  
und geröstetem Brokkoli

34,00

### FILETSPITZEN VON KALB UND RIND

mit grüner Pfeffersauce, sommerlichem Gemüse  
und Kartoffelkräpfen

36,00

### KROSS GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

mit Tomatenjus, Zucchini Gemüse, Auberginencreme  
und Fregola Sarda

38,00

### IN HONIG GEBRATENER SEETEUFEL

mit Noilly Pratsauce, Tomaten-Fenchelragout, marinierter Pak Choy  
und gebackenen Süßkartoffeln

34,00

### AUBERGINENLASAGNE

mit zweierlei Pesto, confierten Tomaten und Rucola-Basilikumsalat

30,00

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Pfifferlingen, Pinienkernen, Mozzarella und Granatapfel

28,00

# SCHLOSSKARTE

---

## DESSERTS

### VANILLE CRÈME BRÛLÉE

mit marinierten Gartenbeeren, Joghurteis und weißer Schokolade **16,00**

### LAUWARMER SCHOKOLADENBROWNIE

mit Mango, Kokos und Passionsfrucht **16,00**

### SORBETVARIATION „FRIEDRICHSRUHE“

mit frischen Früchten **14,00**

### KÄSEAUSWAHL AUS „GEIFERTSHOFEN“

mit Früchtebrot und Chutney **18,00**

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 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

### **KÄSEAUSWAHL**

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