



**Speisen  
&  
Getränke**

# Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr,  
Sie bei uns in der Schlossgaststätte begrüßen zu dürfen.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert  
auf **Frische** und **Regionalität**.

So beziehen wir die **Wurstspezialitäten** von der Metzgerei Erk  
und das **Obst und Gemüse** von Sebastian Reitzenstein aus dem Ort.  
Das **Wild** kommt von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau  
und die **Süßwasserfische** von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen.

Weitere regionale Lieferanten sind Schraud & Baunach in Lengfeld  
Fa. Groma in Schweinfurt, Fa. Nußbaumer in Kürnach  
sowie M+M Getränke GmbH in Rimpar.

Auch für unsere kleinen Gäste halten wir eine gesonderte Kinderkarte bereit.  
Für Senioren servieren wir auf Wunsch kleinere Portionen  
(außer Vorspeisen und Desserts).  
Hierfür ermäßigen wir den Vollpreis um € 2,50.

Laut LMIV EU 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung  
müssen in den Speisekarten die 14 Hauptallergene  
gekennzeichnet werden.

**Hier haben wir eine gesonderte Speisekarte  
welche Sie bei Bedarf von unserem Serviceteam erhalten.**

Ihre Gastgeber  
Susan & Jens Cosmar sowie das Schloss-Team

## » Aperitifs «

### » Aperol Lemon Spritz «

Aperol | Schweppes Bitter Lemon | Minze | Eis

5,50 €

### »Hausaperitif alkoholfrei«

Van Nahmen Quittensaft | Limejuice | Holunderblütensirp | Mineralwasser | Eis

4,50 €

## Feine Perlen

### Winzersekt

2016er Silvaner brut, Weingut Reiss, Würzburg

0,1l 4,90 €

### »Schloss-Secco«

vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach

0,1l 3,40 €

mit Aperol | Weinbergspfirsichlikör | Holunderblütensirup

0,1l 3,90 €

## Internationale Klassiker

### Sherry, D.O. Jerez

Fino oder Medium dry

5 cl 3,50 €

### Campari<sup>8,9</sup>

pur 5 cl 3,30 €

mit Soda oder Orangensaft

0,2l 4,60 €

### Martini - Vermouth

Bianco | Rosado

5 cl 3,50 €

## » Vorspeisen «

### **Gratinierter Ziegenkäse**

mit einer Honig- Kräuterkruste  
auf knackigen Blattsalaten in Orangen- Himbeervinaigrette  
8,90

### **Frischkäse gefüllte Datteln**

im Speckmantel gebraten  
an heimischem Feldsalat in würzigem Frenchdressing  
9,50

## » Suppen «

### **Fränkische Silvanerrahmsuppe**

mit Zimtcroustons  
3,90

### **Festtagssuppe**

mit Gemüse, hausgemachten Flädle  
Leber- und Grießklößchen  
4,20

### **Kokos Entensuppe**

mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander  
4,50

## » Hauptgerichte «

### **Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“**

in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran  
mit glacierten Trauben, hausgemachten Butterspätzle  
und kleinem Beilagensalat

14,90

### **Zarte Rinderbäckchen**

in Frankenwein geschmort  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup>

15,90

### **Schnitzel „Wiener Art“**

dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

13,90

### **Gesottener Kalbstafelspitz**

an Apfel-Meerrettichsoße<sup>3</sup>  
mit Bandnudeln und Preiselbeeren

14,90

### **Knusprige halbe Bauernente**

an Apfel-Beifußsoße mit Blaukraut und Kartoffelklößen<sup>1,3</sup>

15,90

## » **Hauptgerichte** «

**Filetspitzen**, gebraten  
in Champignonrahmsoße  
mit Butternudeln und kleinem Salat  
14,90

**Fränkischer Sauerbraten**  
in seiner Soße  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen <sup>1,3</sup>  
15,90

**Zarte Hähnchenbrust**, verfeinert mit Sesam-Meersalz  
auf cremigem Zitronenrisotto  
und kleinem Feldsalat in hausgemachtem Frenchdressing  
14,90

**Zarter Wildschweinbraten**  
von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau  
mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut  
und hausgemachten Semmelklößen  
16,90

## » Frisch vom Lavasteingrill «

### Rumpsteak

200g	15,50
300g	22,50

### Rinderfilet

200g	20,00
300g	27,00

Unsere Steaks servieren wir mit kräftiger Jus und hausgemachter Kräuterbutter sowie einer Auswahl an hochwertigen Gewürzen von „Cosmar´s Gewürzburg“.



### Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln	3,00
Pommes frites	3,00
Kartoffelkroketten	3,00
Wurzelgemüse	3,80
Champignonrahmsouße	2,80
Kleiner bunter Salatteller	4,50
Feldsalat in Frenchdressing	5,50
Großer bunter Salatteller	8,00

## » Fisch «

### **Filet vom Zellinger Quellwassersaibling**

auf cremigem Kartoffel-Meerrettichgemüse<sup>3</sup>  
und einem kleinen Feldsalat in Frenchdressing

16,90

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

an Silvanerrahmnudeln mit glacierten Weintrauben  
und knackigem Wurzelgemüse

16,90

## » Vegetarisch «

### **Cremiges Zitronenrisotto**

mit gratiniertem Ziegenkäse unter einer Honig- Kräuterkruste  
dazu ein kleiner Feldsalat in Frenchdressing

13,90

### **Hausgemachte Semmelklöße**

an Edelpilzen in Rahm mit frischen Kräutern  
und einem kleinen Beilagensalat

13,90



## » Dessert «

### **Zwei hausgemachte Apfel- Zimtbällchen**

mit Vanilleeis

6,90

In 15 Minuten ofenfrisch für Sie zubereitet

### **Schokoladensouffle mit flüssigem Kern**

an Haselnusseis und Vanillesoße

7,50

### **Süße Kleinigkeit**

Orangen Crème brûlée an Schokoladeneis

dazu ein kleiner Espresso

6,90

### **Dessertvariation »Schloss Grumbach«**

7,90

### **Eis nach Lust & Laune**

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere

Passionsfruchtsorbet | Zitronensorbet

je Riesenkugel 1,50 / Portion Sahne 0,50

## » Vesperkarte «

### **1 Paar fränkische Bratwürste**

von der Metzgerei Erk aus Rimpar  
mit Weinsauerkraut und Bauernbrot

8,90

### **„Strammer Max“**

Bauernbrot mit rohem oder gekochtem Schinken<sup>1,3</sup>  
2 Spiegeleiern und kleinem Salatbouquet

7,50

### **Großer Salatteller „Schloss Grumbach“**

Knackige Blattsalate in hausgemachter Apfelvinaigrette  
mit Schinken<sup>1,3</sup>, Käse und Ei dazu Baguette

12,50

### **Hausgemachter Wurstsalat**

Rot- und Weißgelegter  
mit Zwiebeln und Essiggurken  
Bauernbrot und Butter

7,50

### **Zwiebelfleisch**

Gesottene Rinderbrustscheiben in Röstzwiebelsoße  
mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

13,90

**Alle Preise sind Inklusivpreise in Euro!**

