



Röttele's  
RESTAURANT & Residenz  
im Schloss Neuweier

*Liebe Schloss - Gäste*

mit großer Freude  
stehen für Sie

Sabine und Armin Röttele, Gastgeber

Matthias Jokerst - Sous-chef  
Felix Mehler, Carlo Soavi,  
Michael Zeitvogel, Marcel Leisenberg,  
Nadine Markof - Chef Patissier

Service

Akash Narula, Narinder Singh,  
Johanna Lachnicht und Andreas Lorenz

vom Schloss Team bereit  
damit Sie lustvoll schlemmen können.

**NEU - Unsere Öffnungszeiten**

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr

Damit alle Gäste in Ruhe die Köstlichkeiten  
unserer Schlossküche genießen können,  
bitten wir Sie Ihre Mobiltelefone und elektrischen  
Geräte auszuschalten oder auf lautlos zu stellen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

# *Die Kulinarik der Schlossküche*

*Vielfalt und höchste Qualität  
verbunden mit dem besten Handwerk  
und einem schönen Ambiente,*

dass sind die grundlegenden Elemente unserer Küche.  
Wir wollen nichts revolutionieren, nichts neu erfinden oder gar jedem Trend  
hinterher eilen.

Wir wollen aber jedem Gericht eine eigene Handschrift auferlegen,  
es harmonisch designen, Geschmack und Raffinesse geben und alles zusammen  
mit bodenständiger Kochkunst vollenden.

Armin Röttele, Küchenmeister  
sowie sein Küchenteam

**Schloss - Aperitif**  
Für die sinnlichen Momente  
Prickelnder Winzersekt mit Holunderblütensirup, frischer Minze & Tonic  
€ 9,00

**Alkoholfrei Aperitif**  
Verführerisch – süffig  
Trauben-Ingwer Sekt mit Tonic und frischer Minze  
€ 7,50

Eine leidenschaftliche und lustvolle Küche

## **Il menu di Passione**

**Beef Tatar mit pochiertem Landei**  
auf mariniertem Frühlingsgemüse und Salsa Verde  
*Beef Tartar with poached egg, marinated vegetable and Salsa Verde*  
\*\*\*

**Krustentiersüppchen mit Jacobsmuschel und Fregola Sarda**  
*Shellfish soup with scallops and Fregola Sarda*  
\*\*\*

**Zweifarbiges Spaghettini in Knoblauch Chili Sauce**  
mit Radicchio, Spinat und gezupftem Kabeljau  
*Homemade Spaghettini with garlic chili sauce, Radicchio, spinach and cod fish*  
\*\*\*

### **zur Auswahl**

**Konfierter Seesaibling mit Pinien und Rosinen**  
auf Chorizostampfkartoffeln und Limonensauce  
*Confit char with pines and raisins on Chorizo mashed potatoes and lime sauce*

### **oder**

**Grillierter Kalbsrücken mit Bries und Steinpilzen auf cremiger Petersilienwurzel und Trüffeljus**  
*Grilled rack of veal with sweetbread and porcini mushrooms on creamy parsley root and truffle jus*  
\*\*\*

**Auswahl von Italienischem und Schweizer Rohmilchkäse**  
*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*  
\*\*\*

**Amarulatörtchen mit glasierten Bananen und Valrhona - Schokoladen Creme Eis**  
*Amarula tart with glazed bananas and Valrhona chocolate ice cream*

**Menü mit 3 Gängen € 72,00 Menü mit 4 Gängen € 92,00,**  
**Menü mit 5 Gängen € 105,00, Menü komplett 6 Gänge € 120,00**

Gerne servieren wir Ihnen zum Menü eine begleitende Weinreise  
Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder Nahrungsunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unsere  
Servicemitarbeiter

## Genießen Sie auch unsere a la carte Gerichte

Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 18 bis 21 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 und 18 bis 21.00 Uhr  
(Kleine Änderungen vorbehalten)

### Vorspeisen

<b>Beef Tatar mit pochiertem Landei auf mariniertem Frühlingsgemüse und Salsa verde</b> <i>Beef Tartar with poached egg, marinated vegetable and Salsa Verde</i>	<b>26,00</b>
<b>Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Safran – Gemüsevinaigrette und Avocado</b> <i>Lukewarm sea food salad with saffron – vegetable vinaigrette and avocado</i>	<b>28,00</b>
<b>Zweierlei von der Gänseleber Gänseleberterrinen auf Apfel - Vanillechutney und Brioche und gebratene Gänseleber auf Kalbsbäckchenragout</b> <i>Duo of foie gras Terrine of foie gras with apple – vanilla chutney and Brioche and roasted foie gras with veal cheek ragout</i>	<b>30,00</b>
<b>Blattsalate mit Balsamicodressing und mariniertem Gemüse</b> <i>Castle salad with balsamic dressing and marinated vegetable</i>	<b>11,00</b>
<b>Mit Ziegenkäse, Pinien und Taggiasca Oliven</b> <i>with goat cheese, pine and Taggiasca olives</i>	<b>16,50</b>
<b>Mit geräuchertem Wildlachs und Senf Dillsauce</b> <i>with smoked wild salmon and mustard – dill sauce</i>	<b>21,50</b>
<b><u>Suppe</u></b>	
<b>Poulardenessenz mit Thai Aromen, Linsenravioli und Gnocchi</b> <i>Chicken consomée with Thai flavors, lentils Ravioli and Gnocchi</i>	<b>12,00</b>
<b>Krustentiersüppchen mit Jacobsmuschel und Fregola Sarda</b> <i>Shellfish soup with scallops and Fregola Sarda</i>	<b>17,00</b>
<b><u>Pasta</u></b>	
<b>Ricotta – Bärlauchravioli mit Parmaschinken auf grünem Spargel und Pilzen mit Tomatenpesto</b> <i>Ricotta – wild garlic Ravioli with Parma ham, green asparagus and mushrooms with tomato pesto</i>	<b>26,00</b> <b>32,00</b>
<b>Zweifarbige Spaghettini in Knoblauch Chili Sauce mit Radicchio, Spinat und gezupftem Kabeljau</b> <i>Homemade Spaghettini with garlic chili sauce, Radicchio, spinach and cod fish</i>	<b>26,00</b> <b>32,00</b>

## Fisch

**Konfierter Seesaibling mit Pinien und Rosinen** 34,00 39,00  
**auf Chorizostampf und Limonensauce**  
*Confit char with pines and raisins on Chorizo mashed potatoes and lime sauce*

## **Für 2 Personen am Tisch tranchiert / For two**

**Ganzer Fisch vom Markt je nach Angebot** pro Person / per person 39,00  
*Fish from the market*

**1. Gang mit Kartoffel - Olivenölcreme und Mediterranem Gemüse**  
*1. Course with potatoes - olive oil cream and Mediterranean vegetables*

**2. Gang auf cremigem Artischockenrisotto und Portweinbutter**  
*2. Course on creamy artishockes risotto and port wine sauce*

## Fleisch

**Mit Gänseleber gefülltes Stubenküken im Strudelteig gebacken** 42,00  
**auf glasierten Ingwer -Karotten und Apfel - Currysauce**  
*With foie gras stuffed chicken with glazed ginger – carrots and apple curry sauce*

**Grillierter Kalbsrücken mit Bries und Steinpilzen** 44,00  
**auf cremiger Petersilienwurzel und Trüffeljus**  
*Grilled rack of veal with sweetbread and porcini mushrooms on creamy parsley root and truffle jus*

## **Für 2 Personen / For two**

**US Rinderrücken im Ofen gebraten mit gefülltem Markknochen** pro Person / per person 46,00  
**grünem Spargel, Parmesankartoffel und Estragon - Senfmoussline**  
*In the oven roasted US Sirlion with stuffed marrow bone*

## Käse / Dessert

**Auswahl von italienischem Rohmilchkäse von Eros Buratti aus Intra**  
**und von Rolf Beeler - das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann** 18,00  
*Variation of Italian and Swiss raw milk cheese*

**Frisch & Fruchtig zusammengestellt** 16,00  
**Verschiedene Sorbets und Eiscremes mit Aromen**  
*Fresh & Fruity Variation*  
*Homemade Sorbet and ice cream with surprise*

**Creme Brûlée von Thai Vanille** 18,00  
**mit exotischen Früchten und Kardamon Eis**  
*Crème Brûlée with Thai Vanilla, exotic fruits and cardamom ice cream*

**Amarulatörtchen mit glasierten Bananen** 18,00  
**und Valrohna - Schokoladen Creme Eis**  
*Amarula tart with glazed bananas and Valrhona chocolate ice cream*

# Liebe Schloss Gäste

## Unsere Gutscheine

Es gibt immer wieder Anlässe, einem Menschen ein echtes **“Dankeschön“** zu schenken.

Weihnachten, ein **G**eburtstag oder gar ein **H**ochzeitstag steht vor der Tür  
.... oder einfach nur einem **netten** Menschen eine Freude machen!

Verschenken Sie genussvolle Momente in Form  
eines **Gutscheins** für das Restaurant, einen Weinevent  
oder für einen kulinarischen Aufenthalt „Schlemmen & Schlafen“  
**Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern**

### **Genuss Dinner Gutschein einlösbar bis 28. März 2018**

4-Gang Überraschungsmenü € 75,00  
mit Aperitif & begleitender Weinreise € 110,00

### **Hummer & Krustentiermenü**

4-Gänge aus Krustentier & Hummer für Sie zubereitet € 115,00  
mit Aperitif & begleitender Weinreise € 150,00  
das Krustentiermenü servieren wir Ihnen gerne auch auf Vorbestellung

### **schenken Sie dazu**

eine Übernachtung im romantischen Doppelzimmer  
inkl. Schloss Frühstück € 70,00  
Einlösbar bis 28. März 2018 außer an Feiertagen

### **oder überraschen Sie Ihre Lieben mit einem**

Schloss-Lunch (3-Gänge) € 36,00  
(einlösbar zwischen 16 u. 18 Uhr  
oder am Wochenende zwischen 12 u. 17.30 Uhr)

### **Festtag im Schloss**

Beginnen Sie mit einer prickelnden Flasche Sekt als Begrüßung auf dem Zimmer  
und lassen Sie sich am Abend mit einem für Sie zusammengestellten 5 – Gänge Menü  
inkl. korrespondierende Weine aus unserer Schlossküche (1\* Michelin) kulinarisch  
verwöhnen

**€ 190,00 - gültig das ganze Jahr**  
(Zuschlag für Wochenende & Feiertage € 20,00 pro Person)

Die oben genannten Preise verstehen sich jeweils pro Person  
**Gerne stellen wir auch Wertgutscheine für Sie aus**