



ROTES
SCHLOSS
JAGSTHAUSEN



regional bodenständig vielfältig lebendig begeisternd

Rotes Schloss Jagsthausen

Herbst-/ Winterkarte 2024

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt bei uns.

Ihre Familie von Berlichingen



Große Salate

Großer gemischter Salat

Bunte Blattsalate und eine Auswahl knackiger Rohkostsalate mit Rotes-Schloss“-Orangen-Senf-Dressing 14,⁵⁰

... mit **gebackenem Ziegenkäse** und Preiselbeermarmelade 17,⁹⁰

... mit **kross gebratenen Wildmaultaschen** 17,⁹⁰

Vorspeisen

Klare Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle 7,⁹⁰

Winterliche Hokkaidocrèmesuppe

vom Laibacher Kürbis aus biologischem Anbau mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 8,⁴⁰

Kleiner bunter Blattsalat

mit unserem „Rotes Schloss“ Orangen-Senfdressing - auch als Beilage zu einem Hauptgang 7,⁹⁰

Knackiger Feldsalat

mit unserem „Weißen Schloss“ Dressing, gebratenem Speck und Laugencroutons 13,⁹⁰



**Zu allen Salaten reichen wir helles
Steinofenbaguette und dunkles
Sauerteigbaguette**



**„Im Leben geht es um die Liebe, und beim Essen um den Geschmack.
So einfach und gleichzeitig anspruchsvoll ist es ...“**

Liebe Gäste, liebe Genießerinnen und Genießer,
wir begrüßen Sie herzlich im Roten Schloss in Jagsthausen.
Zwischen historischen Gebäuden, umgeben von einem zauberhaften
Schlosspark, erwartet Sie ein Restaurant mit besonderem Charakter und
unvergleichlichem Ambiente. Wir legen sehr viel Wert darauf, Sie zu verwöhnen
und glücklich zu machen.



Frisch aus dem Ofen, herzhaft belegt.

Flammkuchen, frisch aus dem Steinofen

Alle unsere Flammkuchen werden frisch belegt mit Rahm, Zwiebeln und...

Original gratiniert - mit geräuchertem Speck und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken 13,⁵⁰

Parma – mit Parmaschinken, Rucola, getrockneten Tomaten und Trüffelöl 17,⁵⁰

Schürzenjäger - mit frischen Champignons, Knoblauchöl, Thymian und herzhaftem Käse überbacken 14,⁹⁰

Pikant- mit Chorizo Salami, Chili, Paprikawürfel und Bergkäse 14,⁹⁰



Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unsere **Flammkuchen** teilweise zeitlich versetzt zu den anderen Hauptgerichten serviert werden. Also, bitte nicht warten, sondern einfach anfangen.



Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Lembergersoße und hausgemachten Butterspätzle 29,⁹⁰

Knuspriges Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites 17,⁹⁰

Wildgulasch

mit Wurzelgemüse, hausgemachte Butterspätzle und Honig-Pfefferbirnengsälz 24,⁹⁰

Rehbraten in Wachholderrahm

mit gebratenen Semmelknödeln, Wurzelgemüse und Preiselbeerapfel 28,⁹⁰

Jagsthäuser Wildmaultaschen

gebraten mit Kartoffelsalat, g'schmälzten Zwiebeln und Soße 18,⁵⁰

Wildbolognese vom heimischen Wild

mit Birnen und frischem Parmesan 17,⁹⁰

Kochertal Forelle

mit Püree von schwarzen Linsen, Pastinaken-Kartoffelragout und Senf-Dillschaum 26,⁹⁰

Grünkern Kürbis Risotto

mit sautierten Waldpilzen 17,⁹⁰

Käsespätzle

mit Jagsthäuser Käse und Röstzwiebeln 16,⁵⁰



**Für unsere
„Süßen“!**



Dessert

Nougat Creme Brulee

mit Mango-Passionsfruchtragout und Pistazieneis 10,⁸⁰

Halbgebackenes Schokotörtchen

mit köstlichem Bananeneis 10,⁸⁰

Rotes Schloss Dessertvariation

Die verführerische Versuchung -
serviert für wahre Genießer mit nur einem Löffel, für
Verführer auch mit zwei Löffeln 14,⁰⁰

Flammkuchen Karlchen

mit Äpfeln, Zimt und Zucker 11,⁸⁰

Flammkuchen Calvados

mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Calvados flambiert 15,⁸⁰

Für kleine Edelfräulein und Ritter

Schlangenteich

Flädlesuppe 4,⁹⁰

Hofnarr's Leibgericht

Pasta Bolognese 5,⁹⁰

Kriemhild und Siegfried

Spätzle und Soße 4,⁹⁰

Ritterschnitzel

Kinderschnitzel mit Pommes Frites 9,⁵⁰

Räubernest

Wildgulasch im Spätzlenest 7,⁵⁰

Ritterlanzen

Pommes Frites mit Ketchup 5,⁵⁰

Trenk Tausendschlag

Grießbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker 5,⁵⁰

Flammkuchen Karlchen

Zum Naschen die ganze Familie mit Äpfeln, Zimt und Zucker
11,⁸⁰

Kleiner Ritter

1 große Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) mit einem
Kleckss Schlagrahm 3,⁹⁰

