


# Unsere Speisen

## Klassiker

Currywurst	7,90 €
Chicken Crossis	7,90 €
Veggi Crispy Chicken Burger	9,90 €
Schloss Auel Beef Burger	12,90 €
Schnitzel Wiener Art	9,90 €
+ Pommes	4,90 €
+ Süßkartoffelpommes	6,50 €
+ Beilagensalat	4,90 €
+ gebratenes Gemüse	7,90 €
+ Bratkartoffeln	7,90 €
+ Ofenkartoffel natur	5,90 €
+ Heinz Mayonnaise im Glas	1,20 €
+ Tomatenketchup im Glas	1,20 €
+ Currysoße	2,90 €
+ Kräuterquark	3,90 €
+ Remoulade	3,90 €

**Heringsdip Hausmacher Art** 17,90 €  
mit Kartoffelbratlingen

**Roastbeef** mit Remoulade, 21,90 €  
Bratkartoffeln und Salatbouquet

**Buntgemischte Blattsalate**  
Salatteller  10,50 €  
Topping Thunfisch und Zwiebeln + 5,50 €  
Topping Curryhähnchen + 6,50 €  
Topping hausgebeizter Lachs + 7,50 €

**Ofenkartoffel und Kräuterquark**  
mit Salat 10,50 €  
mit Salat und Lachs 18,00 €  
mit Salat und Curryhähnchen 17,00 €

## Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> 15,50 € mit Speck und Zwiebeln
<b>Mediterran</b> 16,50 € mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
<b>Curryhähnchen</b> 18,50 € mit Rucola und Sweet Chilli Sauce
<b>Thunfisch</b> 17,50 € mit Zwiebeln, Kirschtomaten und Lauch

## Süßes

<b>Hausgemachter Sandkuchen</b> 4,90 € 2 Rippen
<b>Bäckerkuchen</b> 4,90 € von der Gammersbacher Mühle mit Sahne 1,00 €
<b>Hausgemachter Käsekuchen</b> 4,90 €
<b>Schmelzendes Schokoküchlein</b> 8,50 € mit Vanillesauce
<b>Warmer Apfelstrudel</b> 11,50 € mit Sahne und Vanilleeis
<b>Waffeln mit...</b>
...Puderzucker 5,90 €
... heiße Kirschen + 2,50 €
... Sahne + 1,00 €
... Vanilleeis + 1,90 €

**Die Allergikerinformationsverordnung kann eingesehen werden**  
Sämtliche Speisen und Getränke können Allergien auslösen. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse, Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine), Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose), Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Schwefeldioxid, Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und Erzeugnisse

# Unsere Küchen-Highlights

**3-Gang Überraschungsmenü** 35,00 €

## Vorspeisen

**Tom Kha Gai** Thaihühnersuppe mit Cocosmilch 7,90 €

**Frühlingsrolle** vegetarisch und hausgemacht 5,90 €

**Burrata** mit farbenfrohen Tomaten und Radieschen 11,90 €

**Vorspeisenplatte für 2 - begleitet auch Wein und Bier** 23,90 €

immer dabei: Käse, Antipasti, Salami, Schinken

**Nudelklassiker** zur Wahl Spaghetti oder Penne

mit Sauce Napoli 9,90 €

mit Lambbolognese 14,90 €

mit Pesto 11,90 €

+Portion Parmesan 3,50 €

## Hauptgerichte

**Tagesgericht** 17,50 €

**Wiener Kalbsschnitzel** mit buntem Kartoffel-Gurkensalat 34,50 €

**Maishähnchenbrust** mit Polentaschnitte und Grillgemüse 26,50 €

**Veganes Schnitzel** mit Süßkartoffelpommes und Salat  19,90 €

**Gemüsecurry** mit Reis und Salat  16,90 €

## Save the date !

**Jeden Samstag & Sonntag  
im Bistro - Frühstück ist fertig!**

Großes Frühstücksbuffet

8:00-11:30 Uhr

25,- € pro Person

12,50 € Kinder 6-15 Jahre

**Ostersamstag**

16:30 bis 21:00 Uhr

Großes Ostergrillen

39,- € pro Person

**Jeden letzten Freitag im Monat**

16:30 bis 21:00 Uhr

Chill & Grill

Leckerer vom Holzkohlegrill

29,- € pro Person

## Zusätzlich ab dem 13.04. bis Ende Oktober

**Jeden 1. und 3. Freitag im Monat**

16:30 bis 21:00 Uhr

Italienischer Abend - Immer mit dabei

Pasta aus dem Parmesanlaib

29,- € pro Person

**Jeden 2. Freitag im Monat**

16:30 bis 21:00 Uhr

Spanisches Buffet

Buen provecho!

29,- € pro Person

**Immer Montags im Bistro**

Reibekuchentag

Verschiedene Varianten

in Klein und Groß

# Getränke

## Softgetränke

<b>Wasser "Schloss Auel"</b> <i>naturell   classic</i>	1 L	6,90 €
<b>Selters</b> <i>naturell   classic</i>	0,75 L	8,50 €
<b>Pepsi, 7UP</b>	0,4 L	4,90 €
<b>Pepsi Zero, Schwipp Schwapp</b>		
<b>Säfte</b> <i>Rhabarber · Maracuja · Orange · Apfel · Grapefruit</i>		
als Saft	0,4 L	5,50 €
als Schorle	0,4 L	4,90 €
<b>Bitter Lemon   Tonic Water</b>	0,4 L	5,90 €
<b>Golfer</b> <i>Bitter Lemon und Grapefruitsaft</i>		

## Weine

<b>Riesling halbtrocken</b> <i>Albert Lambrich, Mittelrhein</i>	0,15 L	7,90 €
<b>Grauburgunder trocken</b> <i>Weingut Gies Düppel, Pfalz</i>	0,15 L	6,90 €
<b>Tramoya Verdejo trocken</b> <i>Bodegas Pedro Escudero, DO Rueda</i>	0,15 L	6,90 €
<b>Pinot Grigio Rosé trocken</b> <i>Weingut Casa Charlize</i>	0,15 L	7,90 €
<b>Primitivo di Mora</b> <i>Cantine Ionis, Apulien</i>	0,15 L	6,90 €
<b>Petit Soleil</b> <i>Le Pin Beausoleil, Bordeaux, Frankreich</i>	0,15 L	7,90 €

## Kölsch & Co.

<b>Peters Kölsch vom Fass</b>	0,25 L	2,80 €
<b>Jever Pils Flasche</b>	0,33 L	3,90 €
<b>Estrella Damm Flasche</b>	0,33 L	3,90 €
<b>Schöffelhofer Weizen</b> <i>naturtrüb   alkoholfrei</i>	0,5 L	5,60 €
<b>Jever Fun Blutorange</b> <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,90 €
<b>Jever Fun</b> <i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,90 €

## Heissgetränke

<b>Kaffee Crème</b>	2,90 €
<b>Espresso</b>	2,90 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,30 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,90 €
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	5,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,90 €
<b>Tee</b> <i>verschiedene Sorten</i>	3,90 €
<b>Teediamant</b> <i>verschiedene Sorten</i>	4,90 €
<b>Heisse Schokolade</b> <i>mit oder ohne Sahne</i>	4,90 €
<b>Roter Glühwein</b>	6,90 €

## Spritziges

<b>Rieslingsekt Schloss Auel</b> <i>Schloss Auel, J. Oppmann, Franken</i>	0,1 L	5,90 €
<b>Limoncello Spritz</b>		8,50 €
<b>Aperol Spritz</b>		8,50 €
<b>Weissweinschorle</b>	0,15 L	5,50 €