

Empfehlungen

MARONENSCHAUMSUPPE^G

mit Croûtons^{A(aw)} und Kräuteröl

creamsoup of chestnuts with croûtons and herb infused oil

€ 9,50

CONSOMMÉ DOUBLE^{l,F}

mit Kräuterflädle^{A(aw),C}, Markklößchen^C und Schnittlauchöl

beef consommée double with pancake stripes and chive infused oil

€ 10,50

KONFIERTE ENTENKEULE

mit Entenjus^{l,F}, Apfelrotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelklößen¹

*confited duck leg with duck jus, homemade red cabbage with apple,
glaced chestnuts and potato dumplings*

€ 26,50

HIRSCHRAGOUT

mit Crème Fraîche^G, gebratenen Semmelknödelscheiben^{C,A(aw),G}

Preiselbeeren und Apfel Rosamarin Chutney

venison ragout with panfried german dumpling slices, lingonberries and apple rosemary chutney

€ 25,50



Vorspeisen & Snacks

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Kartoffelsalat, Kirschtomaten, Salatgurke, gerösteten Kernen
und hausgemachtes Balsamico Dressing

*crispy salad with potato salad, cherry tomatoes, cucumber,
fried pits and balsamic vinegar dressing*

€ 7,50

RINDERCARPACCIO „SCHLOSS LEHEN STYLE“

mit Eigelbcrème^C, rotem Zwiebelconfit, Parmesankoralle und Olivenöl

with cream of egg yolk, red onion confit, parmegiano reggiano coral and olive oil

€ 16,50

FRENCH BREAD^{A(aw)}

Sauerteigfladen^{A(aw)} mit Speck, Schmand^G und Zwiebeln

sourdough bread with bacon, sour cream and onions

€ 13,50

WINZERSCHNITTE

Sauerteigfladen^{A(aw)} mit Schmand^G, Bergkäse^G, eingelegten Trauben und Feigensenf

sourdough bread with sour cream, alpine cheese, pickled grapes and fig mustard

€ 13,50



Fusion Cuisine

„FIVE SPICE“ CURRY^F

mit gebratenem Gemüse, Kokosmilch, Sesam^K, Chili und Jasminreis
five spice curry with panfried vegetables, coconut milk, sesame, chili and jasmine rice

€ 18,50 €

GEBRATENE DORADENFILETS^D

an Krustentierschaum^B mit Pak Choy, Wakame Salat^{F,K} und gebratenen Reistalern
roasted sea bream with shellfish foam, pak choy, wakame salad and fried rice cakes

€ 24,50

LACHSSTEAK^D

mit Selleriepüree^{L,G}, Misoglance^{F,K}, Edamame^F und Chili
panfried salmon fillet with mashed celery, misoglance, edamame and chili

€ 25,50

CAESARS SALAD

mit Römersalatherzen, Kirschtomaten, Croûtons^{A(aw)}, Salatgurke,
Ei^C, Speck, Parmesan^G und hausgemachtes Caesar Dressing^{D,G}
*romaine lettuce hearts with cherry tomatoes, croutons, cucumber, egg,
bacon, parmesan cheese and caesar dressing*

€ 12,50

mit gebratenen Putenbruststreifen
with fried turkeybreast

€ 16,50

mit gebratenen Garnelen^B
with fried shrimps

€ 19,50



Klassiker

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} und kleinem Beilagensalat
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 15,50

„GRECKEN“ BURGER

200g Angus Beef mit Brioche Bun^{G,A(aw)}, Käse^G, Spiegelei^C, Speck, Ahorn-BBQ Sauce, Salatgurke, Eisbergsalat und Süßkartoffelfritten
200 g pure angus beef with cheese gratin on a brioche-bun served with crispy bacon, a fried egg, maple-bbq-sauce, cucumber, lettuce & sweet potato fries

€ 20,50

„SCHLOSS PFÄNNLE“

mit Camembert^G und Apfelscheiben gratinierte Schweinemedallions, an Calvadosrahmsauce^{G,F} und pommes Dauphines^{C,A(aw),G}
with camembert and apple slices gratinated pork tenderloin filets with a creamy calvadossauce and pommes dauphines

€ 25,50

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus^{l,F} dazu Schmelzzwiebeln und hausgemachte Butterspätzle^{A(aw),C,G}
roast beef with leMBERGER sauce, braised onions and homemade swabian noodles

€ 29,50

WIENER SCHNITZEL^{A(aw),C}

mit Zitrone, Sardelle^D, Kapernäpfeln, kalt gerührte Preiselbeeren und Kartoffelsalat^{J,l}
Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries, lingonberries and potato salad

€ 27,50

1 Konservierungsstoffe	2 Geschmacksverstärker	3 Antioxidationsmittel	
4 Farbstoffe	5 Phosphat	6 Süßungsmittel	7 koffeinhaltig
8 chininhaltig	9 geschwärzt	10 enthält Phenylalaninquelle	



Desserts

ESPRESSO AL AFFOGATO

Espresso⁷ mit einer Kugel Vanilleeis^G
Espresso with vanilla ice cream

€ 5,50

GEBACKENE APFELKÜCHLE^{A(aw),G}

mit Zimt, Zucker, Vanilleeis^G und Himbeercoulis
apple fritters with cinammon, sugar, vanilla ice cream and raspberry coulis

€ 12,50

„HEIßE LIEBE“

Vanilleeis^G mit heißen Himbeeren, Schlagsahne^G und Schokoerde^{A(aw),G}
vanilla ice cream with warm strawberry sauce, whipped cream and chocolate crisp

€ 10,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten
two kinds of sorbet with fresh fruits

€ 9,50

A=glutenhaltiges Getreide

(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer
(ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B=Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte

(hm) Mandel, (hh) Haselnuss, (hw) Walnuss, (hc) Cashew, (hpe) Pecannuss

(hpa) Paranuss, (hpi) Pistazie, (hma) Macadamianuss (hq) Queenslandnuss

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid/Sulfite

M= Lupinen

N= Weichtiere

1 Konservierungsstoffe

2 Geschmacksverstärker

3 Antioxidationsmittel

4 Farbstoffe

5 Phosphat

6 Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig

9 geschwärzt

10 enthält Phenylalaninquelle

