

Herzlich willkommen
und einen
angenehmen Aufenthalt



Abendkarte
Küche von 12 - 20.30 Uhr
Sonntags und Feiertags
bis 20.00 Uhr



...ankommen
und wohlfühlen!



Regionale Saisongerichte:

- ab Ende September „Wild- und Kohlwochen“
- ab 11. November : „Geschichten von Martin Gans und Heinrich Ente“
- in der Osterzeit leckeres vom Weidelamm
- vom Feld auf den Tisch „Spargelvariationen“
- frisch auf den Tisch „Unser Lütte Matjes“
- kochen mit frischen Pfifferlingen

Unsere Familien-Schlemmer-Buffets von 12-15 Uhr

1. und 2. Weihnachtstag

1. und 2. Ostertag

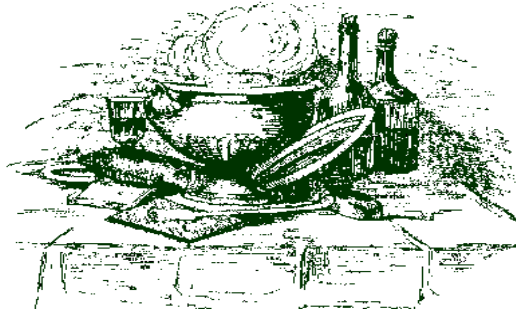
1. Pfingsttag

-oder speisen sie a 'la Carte in unserem Restaurant



Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug

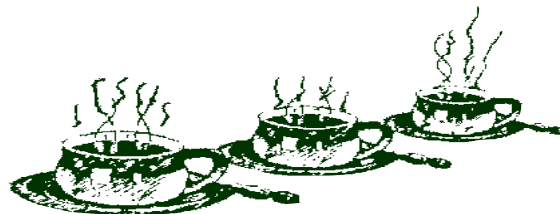


Aus dem Suppen-Topf !

1. *Bunte Hochzeit - Suppe auf "Ländliche Art"*
2. *Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen*
3. *Ung. Gulaschsuppe mit Champignons*
4. *Klare Ochschwanz mit altem Sherry*
5. *Terrine Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken*
6. *Zwiebel-Cremesuppe mit geröstetem Weißbrot*

Spezialitäten des Hauses

7. *Terrine 0,4 l. „Lipper Kartoffelsuppe“ mit Lauchbrot*
8. *Terrine 0,25 l. „Lipper Kartoffelsuppe“*



Alle Preise enthalten 19% MuSt. und Bedienung

Für den kleinen Hunger !

9. *Riesen-Currywurst mit Pommes Frites und Salatgarnitur*
10. *Riesen Puzsta-Wurst mit Pommes Frites und Salatgarnitur*
11. *Zwei kleine Schnitzel mit Landbrot und Krautsalat*
12. *Zwei Backcamembert mit Preiselbeeren Toast und Butter*
13. *“Lipper Sülze-Topf mit Musik” (Weck-Glas 200 gr. zum mitnehmen)
hausgemachte Remoularde,
rote Zwiebeln, Gurkenbeilage u. Bratkartoffeln*
14. *Rührei mit Schinken, gemischter Salatteller und Bratkartoffeln*
15. *Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing
Käse, Schinken, Ei und Toast*
16. *Salatvariationen mit Thunfisch mit Joghurt-Dressing,
Zwiebeln, Ei und Toast*
17. *Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise,
mit Käse überbacken und Toast*
18. *Kartoffelauflauf mit Zwiebel, Lauch
und Käse überbacken*





Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug

Aus der Pfanne!



21. *„Filet - Toast“*

*3 Schweinefiletplätzche auf Toast
pikante Puzstasauce und gemischter Salatteller*

22. *Schweineschnitzel nach „Wiener Art“*

gemischter Salatteller und Bratkartoffel

23. *„Puzsta Pfanne“*

*2 Schweineschnitzel in der Pfanne mit pikanter Sauce,
gemischter Salatteller und Kartoffelplätzchen*

24. *2 Schweineschnitzel auf Toast*

mit Rahmchampignons, gemischter Salatteller

25. *„Herren - Topf“*

*3 Schweinefiletplätzchen auf Bratkartoffel
mit gedünsteten Zwiebeln, gemischter Salatteller*



26. *„Schwaben-Topf“*

*3 Schweinefiletplätzchen
auf Butterspätzle
mit Rahmchampignons,
gemischter Salatteller*

Alle Preise enthalten 19% MuSt. und Bedienung



Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug

Schweine-Steaks vom Ceranglas-Grill

31. „Schlossherren-Toast“
3 Schweinefilets auf Toast mit Rahmchampignons
und Käse überbacken, Salatgarnitur
32. Schweinesteak nach „Holzfäller Art“
mit gedünsteten Zwiebeln, Champignons,
Salate der Saison und Pommes Frites
33. Schweinesteak vom Grill
Gorgonzolasauce mit Pfifferlingen,
Salate der Saison und Pommes Frites

Arg.Rumpsteaks vom Ceranglas-Grill ca. 250 gr.

34. Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln, Champignons,
Salate der Saison und Pommes Frites
35. Rumpsteak mit Rahmchampignons,
Salate der Saison und Pommes Frites
36. Rumpsteak, Gorgonzolasauce mit Pfifferlingen,
Salate der Saison und Pommes Frites
37. „Vitamin-Teller“
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Salatvariationen der Saison und Lauchbrot
38. Rumpsteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce
Salate der Saison und Pommes Frites
39. Italienische Tagliata
Arg. Rumpsteak, rosa gebraten in Franchen geschnitten,
an Blattsalaten, Parmesan und Balsamico-Dressing
und geröstetes Lauchbrot

Alle Steaks ca. 250gr. - und medium(rosa) gebraten.
Wenn Sie einen anderen Wunsch haben sollten,
so sagen Sie dieses bitte bei Ihrer Bestellung!



Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug

Unsere Forellen

frisch oder aus dem Rauch



41. *Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast*
42. *Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahne, Butter und Toast*
43. *Geräuchertes Forellenfilet
mit Kräuter-Rührei, Butter und Toast*

44. *Forelle (ca. 380 gr.)
nach "Müllerin Art" gebraten in Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*
45. *Forelle (ca. 380 gr.)
gebraten in der Mandelhülle, Salzkartoffel, Butter,
grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*
46. *Forelle (ca. 380 gr.)
gebraten im Lauchbett, Salzkartoffel und Butter,
grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*
47. *Geräucherte Forelle (ofenwarm 2 Filets ca. 220 gr.)
Sahnemeerrettich, Bratkartoffel oder Salzkartoffel
grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*
421. *Geräuchertes Filet von der Lachsforelle zart-rosa
(ofenwarm- 1 Filet ca. 250 gr.)
Salzkartoffel oder Bratkartoffel, zerl. Butter, Sahnemeerrettich
grüner Salatteller mit Zitronen.- Sahnedressing*





Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug



Bratzeit Ecke:

Neu!

50. „Land-Wirte Wurstebrett“ für 1-2 Pers.
Blutwurst, Leberwurst
und Kochmett im Glas
Gürkchen, Brot, Butter, Salat
Gläser können
anschl. mitgenommen werden!



51. Brot mit Merano-Schinken, Mettwurst, Käse garniert
52. Schinkenbrot garniert (Merano-Schinken Tirol)
53. Mettwurstbrot garniert
54. Kalletaler Sülze (im Glas 200 gr. -Glas zum mitnehmen!)
Remoularde, 2 Scheiben Landbrot, Butter, Garnitur
55. Käsebrot (Gouda)
56. Strammer Max mit Merano-Schinken, 2 Spiegeleier
57. Stramme Lilly mit Mettwurst, 2 Spiegeleier

Alle Preise enthalten 19% Must. und Bedienung

Wildgerichte



- 62. Frischlingsbraten im Wacholderrahm, (n. Saison)
Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,
Apfelrotkohl (Winter-Rosenkohl) Zapfenkroketten*
- 63. Hirschkalbsbraten "Diana"
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons
Apfelrotkohl und Zapfenkroketten*
- 64. Wild-Pfanne „Hubertus“
Feines Wildgulasch mit Champignons,
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren
Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen*

Wildbret nach Saison !

*Unsere Wildgerichte sind nicht immer im Angebot-
je nach Jagdsaison Spätsommer/Herbst/Winter
Unser Wildbret beziehen wir ausschließlich
vom Wildfachhandel aus Ostwestfalen u. Harz.*

**) Preiserhöhungen im Einkauf für Wild u. Geflügel !
Wir können und werden diese Erhöhung an unsere Gäste nicht weitergeben !
Diese Karte gilt nicht in Verbindung mit Bonussystemen oder Gutscheinebücher !
Bitte haben Sie hierfür Verständnis !*



Für unsere Kleinen !
Kinderkarte !

58. *Kinderteller „Biene Maja“
Kleines Schnitzel mit Salatgarnitur
und Pommes Frites-Maja*
59. *Bockwurst mit Pommes Frites.- Maja*
60. *Grasse Port. Pommes Frites.-Maja*
9. *Riesen-Currywurst
und Pommes Frites, Salatgarnitur*
10. *Riesen-Puzstauwurst mit Pommes Frites,
Salatgarnitur*
438. *Fettuccine Band-Nudeln mit Butter*
437. *Fettuccine Band-Nudeln
mit Tomatensauce, Rucola*
439. *Bratkartoffel mit Ufo-Spiegeleier,
Salatgarnitur*

Alle Preise enthalten 19% MuSt. und Bedienung

*Schlagerstars
Anna-Maria Zimmermann
mit Anna-Maria Korf*





Café · Restaurant · Bierhaus

Schlosskrug

Saisonkarte z.B. – Winterzeit

*882. „Lipper Grünkohl“ mit Kohlwurst
und Salzkartoffel oder Bratkartoffel*

*881. „Lipper Grünkohl“ mit Kohlwurst,
Burgunderbraten und Salzkartoffel
oder Bratkartoffel*



*887. Frisch aus dem Ofen!
Barbarie Flugentenbrust
feine Orangensauce,
Apfelrotkohl oder Grünkohl
und Salzkartoffel*



Vegetarische Gerichte haben wir immer auf der Abendkarte!

*432. Fettuccine- feine Bandnudeln mit Pfifferling-Gorgonzolasauce
Rucola und Parmesanraspel*

*433. Fettuccine - feine Bandnudeln mit Tomaten-Champignonsauce
Rucola und Parmesanraspel*

*436. Gemüseschnitzel mit Tomaten-Champignonsauce
und Fettuccine - Bandnudeln*

*437. Kinderportion
Bandnudeln oder Spätzle
mit Tomaten-Champignonsauce oder Butter*

*Weitere Saisongerichte unter: www.schlosskrug-heidelberg.de
Fragen sie nach unserer Dessertkarte Winter*

887. *Frisch aus dem Ofen!*
Barbarie Flugentenbrust
feine Orangensauce,
Apfelrotkohl oder Grünkohl
und Salzkartoffel



(ab 4(2) Pers. - 1 (1/2) Gans 4400 gr. bitte 2 Tage vorbestellen !)

880. *Gänsebraten*
feine Orangensauce, Rosenkohlgemüse und Apfelrotkohl
Salzkartoffel und Mini-Klöße

Bitte fragen sie nach
unserer Dessertkarte Winter



430. *Terrine Pfifferling-Rahmsüppchen*
mit Toast

581. *Rührei mit frischen Pfifferlingen*
gemischter Salatteller und Bratkartoffel

582. *Schweinekrüstchen mit frischen Pfifferlingen,*
gemischter Salatteller und Bratkartoffel



583. *“Vitamin-Teller” Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen*
Salatvariationen und geröstetes Lauchbrat

33. *Schweinesteak vom Grill, Gorgonzolasauce*
mit frischen Pfifferlingen, gem. Salatteller
und Pommes Frites

36. *Arg. Rumpsteak vom Grill, Gorgonzola-Sauce*
mit frischen Pfifferlingen, gem. Salatteller
und Pommes Frites



- 802. Terrine Kartoffelsuppe mit Spargel
mit Sahne-Kräuterhäubchen*
- 803. Portion Stangenspargel
mit zerl. Butter oder Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln*
- 804. Spargel mit einem rosa Lachsforellen-Filet
(frisch aus dem Rauch),*
- 805. Spargel mit luftgetrockneten Merano-Schinken
aus Süd-Tirol*
- 806. Spargel mit Schweinefiletplätzchen
und Rahmchampignons*
- 807. Spargel mit Rührei / Merano-Schinken*
- 808. Spargel mit 2 kleinen Schweinekrüstchen*
- 811. Spargel mit Arg. Rumpsteak (250 gr.)
und Kräuterbutter*
- 812. Spargel mit Forelle Blau/Müllerin*
- 813. Spargel mit 2 geräucherten Forellenfilets*
- 809. 1/2 Portion Spargel*
Beilagen:
Salzkartoffel, zerl. Butter oder Sc.Hollandaise, Zapfenkroketten