



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

## Brotzeiten & Gutes Zwischendurch

Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln <sup>9,10,20</sup>

10,90€

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln <sup>9,10,20</sup>

11,20€

Wurstsalat mit Limburger Käse, Essiggurken & Zwiebeln <sup>7,9,10,20</sup>

11,50€

## Feine Vorspeisen & knackige Salate

Bunter Blattsalat mit Hausdressing <sup>5,9,10</sup>

5,50€

Gemischter Salat mit Kartoffelsalat, Rohkostsalaten & Hausdressing <sup>5,9,10,15</sup>

6,50€

Pilzterrine auf knackigem Zupfsalat & gebratenen Lauchzwiebeln <sup>1,7,10,13</sup>

10,50€

Karamellierter Ziegenkäsetaler auf winterlichem Blattsalat

& karamellisierten Nüssen <sup>5,7,8,9,10,15,20</sup>

15,90€

Zusatzstoffe & Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

## Herzhafte Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Maultaschen <sup>1,3,7,9,10</sup>  
6,90€

Rinderbrühe mit hausgemachte Flädle <sup>1,3,7,9,10</sup>  
6,90€

Sellerieschaumsuppe mit violetten Kartoffelchips <sup>1,7,9</sup>  
6,00€

Ochschwanzsuppe „Oxtail“ mit eigener Fleisch- & Gemüseeinlage <sup>1,7,10,13</sup>  
7,50€

## Für die Kleinen

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße <sup>1,3,7,9,10</sup>  
6,50€

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise <sup>1,3,20</sup>  
4,90€

Kinderschnitzel mit Pommes oder hausgemachte Spätzle & Bratensoße <sup>1,3,7,9</sup>  
12,00€

Hausgemachte Kindermaultaschen mit Kartoffelsalat <sup>1,3,7,9,10</sup>  
09,50€

Zusatzstoffe & Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

## Traditionelles aus der Schlossküche

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat <sup>1,3,9,10</sup>  
17,90€

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,  
Speckbohnen & hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10,20</sup>  
21,90€

Zarte Schweinefiletspitzen in Rahmsauce mit Kräuterseitlingen  
& hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10,20</sup>  
20,90€

Zwiebelrostbraten mit hausgemachte Spätzle & Bratensoße <sup>1,3,7,9,10</sup>  
27,90€

Hausgemachte Rinderroulade mit gebratenem Rosenkohl,  
Serviettenknödel & Bratenjus <sup>1,3,7,9,15,19</sup>  
24,00€

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße & Bouillonkartoffeln <sup>1,7,9,13,20</sup>  
24,90€

Gefüllte Kalbsbrust mit Zwiebelpüree & Kartoffel-Butterstampf <sup>1,3,7,9</sup>  
25,90€

Zusatzstoffe & Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie,  
10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz,  
20 - enthält Antioxidationsmittel



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Gebratenes Kabeljaufilet auf Weißwein-Risotto,  
gebackenen Kartoffelwürfeln & Rotweinzwiebeln <sup>1,2,4,7,13</sup>  
**29,50€**

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat  
& Bratensoße <sup>1,3,7,9,10</sup>  
**19,50€**

Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Käse, Kräutern, Röstzwiebeln  
& kleinem Blattsalat <sup>1,3,7,10,20</sup>  
**14,90€**

Asiatische Gemüsemaultaschen auf eingelegtem Chinakohl,  
gebratenem Thai-Spargel & Gewürzsud <sup>1,3,4,6,8,9,11</sup>  
**18,50€**

*vegan*

Spitzkohlröllchen auf sautiertem Mangold, glasierten Fingermöhren  
& veganem Sud <sup>1,9,13</sup>  
**18,00€**

Extraportion Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln  
oder hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,8</sup>  
**4,50€**

Zusatzstoffe & Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie,  
10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz,  
20 - enthält Antioxidationsmittel



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

## Köstliche Nachspeisen

Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße <sup>1,3,7,15</sup>

8,90€

Unser MINI-Dessert: Creme Brûlée im Weckglas <sup>3,7</sup>

4,00€

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis <sup>1,3,5,7,15</sup>

8,00€

Törtchen „Birne Helene“ mit Kirschsorbet <sup>1,3,5,7,15</sup>

10,90€

Kugel Eis: Schokolade, Erdbeere oder Vanille

2,00€

Zusatzstoffe & Allergene:

1 - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5 - Nüsse, 6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Schwefel, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere, 15 - Farbstoff, 16 - enthält Sulfite, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel