



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Brotzeiten & Gutes Zwischendurch

Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln ^{9,10,20}

10,90€

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln ^{9,10,20}

11,20€

Wurstsalat mit Limburger Käse, Essiggurken & Zwiebeln ^{7,9,10,20}

11,50€

Kartoffelrösti mit Speck, Käse, Zwiebeln, frischen Kräutern
& Salatbouquet ^{5,7,9,10,20}

13,90€

(auch Vegi ohne Speck erhältlich)

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

Feine Vorspeisen & knackige Salate

Bunter Blattsalat mit Hausdressing ^{5,9,10}

5,50€

Gemischter Salat mit Kartoffelsalat, Rohkostsalaten & Hausdressing ^{5,9,10,15}

6,50€

Carpaccio von der roten & gelben Beete mit Friséesalat, Quinoa,
Meerrettichcreme & Rote Beete Gel ^{9,10,15,20}

12,80€

Karamellisierter Ziegenkäsetaler auf winterlichem Blattsalat
& karamellisierten Nüssen ^{5,7,8,9,10,15,20}

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 ^{1,3,7,9,10}
6,90€

Rinderbrühe mit hausgemachte Flädle ^{1,3,7,9,10}
6,90€

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen ^{6,9,10,13,15,20}
6,50€

Maronencremesuppe mit Schmalzbrotkräcker ^{1,5,7,8,9,12,16,20}
7,00€

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



Schloss Donzdorf
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Für die Kleinen

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{1,3,7,9,10}
6,50€

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,3,20}
4,90€

Kinderschnitzel mit Pommes oder hausgemachte Spätzle & Bratensoße ^{1,3,7,9}
12,00€

Hausgemachte Kindermaultaschen mit Kartoffelsalat ^{1,3,7,9,10}
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 ^{1,3,9,10}

17,90€

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,

Speckbohnen & hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10,20}

21,90€

Zarte Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Kräuterseitlingen

& hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10,20}

20,90€

Zwiebelrostbraten mit hausgemachte Spätzle & Bratensoße ^{1,3,7,9,10}

27,90€

Schlosspfännle mit Bayrisch Kraut & gebratenen Schupfnudeln

(Schweinebraten, Maultasche & Schweinefilet) ^{1,3,5,6,7,8,9,10,12,13,16,17}

24,90€

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

Wildragout mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel & Pastinaken ^{1,3,5,6,7,8,9,10,12,13,16,17}
20,90€

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat
& Bratensoße ^{1,3,7,9,10}
15,50€

Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Käse, Kräutern, Röstzwiebeln
& kleinem Blattsalat ^{1,3,7,10,20}
14,90€

Kürbis-Pilzstrudel auf Rahmwirsing und Kürbiscroutons ^{1,6,7,8,9,10,13,15,16,20}
17,90€

Extraportion Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln
oder hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,8}
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 Apfelküchle mit Vanillesoße ^{1,3,7,15}

8,90€

Weißes Zimtmouse mit Spekulatius-Crumble
& karamellisierten Apfelspalten ^{1,3,5,20}

9,50€

Veganer Brownie mit Walnuss & lactosefreies Vanilleeis ^{1,3,5,7,20}

8,90€

Terrine mit Mandelgebäck, Kaffee-Butter-Creme
& Hafer-Joghurt Crumble ^{1,3,5,7,20}

11,80€

Kugel Eis: Schokolade, Erdbeere, Vanille oder Caramel ¹⁵

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