



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

## Brotzeiten & Gutes Zwischendurch

Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln <sup>9,10,12</sup>

**9,40€**

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln <sup>9,10,12</sup>

**9,70€**

Wurstsalat mit Limburger Käse, Essiggurken & Zwiebeln <sup>7,9,10,12</sup>

**10,00€**

Geröstete hausgemachte Maultaschen mit Ei & Blattsalat <sup>1,3,5,9,10</sup>

**9,40€**

Kartoffelrösti mit Speck, Käse, Zwiebeln, frischen Kräutern  
& Salatbouquet <sup>5, 7, 9,10</sup>

**15,90€**

**(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 <sup>5,9,10</sup>

**5,50€**

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

**6,50€**

Erfrischender Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze <sup>7</sup>

**9,80€**

Ziegenfrischkäseterrine mit Trauben gefüllt auf Blattsalat  
mit Passionsfruchtdressing & Granatapfelkernen <sup>7, 10</sup>

**13,90€**

Frisches 120g Rindertatar mit Friséesalat & Kräuterseitlingen <sup>3,5,9,10</sup>

**18,20€**

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</sup>  
**6,90€**

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

## Für die Kleinen

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

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

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

**16,90€**

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,

Speckbohnen & hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10,20</sup>

**20,90€**

Zarte Schweinefiletspitzen in Rahmsoße mit Kräuterseitlingen

& hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10,20</sup>

**19,90€**

Zwiebelrostbraten mit hausgemachte Spätzle & Bratensoße <sup>1,3,9,10</sup>

**26,90€**

Ochsenbäckle mit Trüffelrahm, Pilz-Duxelles & Kartoffel-Selleriepüree <sup>9,10</sup>

**22,50€**

Saure Kalbsleber an dunkler Zwiebel-Himbeer-Soße & Bratkartoffeln <sup>9,10</sup>

**19,90€**

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 Sulfit, 17 - koffeinhaltig, 18 - chininhaltig, 19 - Gerstenmalz, 20 - enthält Antioxidationsmittel



**Schloss Donzdorf**  
Restaurant • Biergarten • Eventlocation

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat  
& Bratensoße <sup>1,3,7,9,10</sup>  
**14,50€**

Zanderfilet mit Rockefeller-Kruste auf Blumenkohlmouse  
mit Mandeln, Kapern & sautierten Kartoffelwürfeln <sup>4</sup>  
**24,50€**

Herzhafte Käse-Speck-Knöpfle mit kleinem Blattsalat <sup>1,3,7,10</sup>  
**16,90€**

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

Mit Cous Cous gefüllte Zucchini mit Feta überbacken, dazu Kräutersoße <sup>7</sup>  
**16,90€**

Extraportion Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln  
oder hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7</sup>  
**4,30€**

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 <sup>1,3,7</sup>

8,90€

Crème Brûlée mit hausgemachtem Joghurteis und frischen Himbeeren <sup>7</sup>

8,50€

Coupe-Dänemark mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne  
& heißer Schokolava <sup>7</sup>

8,90€

Mit Heidelbeeren gefülltes Zitronenjoghurt-Parfait  
dazu eingelegte Pfirsiche <sup>1,3,7</sup>

13,50€

Kugel Eis: Schokolade, Erdbeere, Vanille oder Caramel

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