



Liebe Gäste,

Wir begrüßen Sie herzlich im Roten Schloss Jagsthausen! Mit unserer Herbstkarte möchten wir Ihnen eine Speisenauswahl mit saisonalen und regionalen Zutaten präsentieren. Neben unseren bekannten knusprig-würzigen Flammkuchen frisch aus dem Steinofen, finden Sie auf der Karte eine Auswahl feiner Gerichte vom heimischen Wild, zum Großteil aus unserer Jagd rund um Jagsthausen. Wir wünschen Ihnen eine schöne Herbst- und Winterzeit und einen genussvollen Aufenthalt im Roten Schloß.

Vorspeisen

Tagessuppe – bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot € 4,50

*

Kleiner gemischter Salat mit gebratenem Speck und hausgemachten Kräuter-Croûtons, serviert mit unserem hauseigenen Orangen-Senf-Dressing € 5,50

*

Datteln im Speckmantel - knusprig gebraten mit Rhabarber-Lemberger-Kompott € 4,90

*

Hausgemachte Wildmaultäschle mit Waldpilzragoût € 7,80

*

Jagsthäuser Tapas - feine Auswahl appetitanregender Wurst- und Schinkenspezialitäten vom heimischen Wildschwein, serviert mit Butter und

frischem Weißbrot - Für zwei Personen. € 12,90



Salate

Eine Auswahl bunter Blattsalate mit unserem hauseigenen Orangen-Senfdressing und knusprigem Steinofenbaguette sowie...

Hubertussalat - mit rosa gebratenen Rehrückenmedaillons und Wildpreiselbeeren € 14,50

*

Feinschmeckersalat - mit saftig gegrillten Streifen vom Weiderind und frisch gehobeltem Parmesan € 12,50

*

Herbstsalat - mit gebackenem Ziegenkäse und frischen Kräutern € 9,50

*

Großer gemischter Salat nach Saison € 7,00

*

Kleiner gemischter Salat nach Saison € 4,50



Hauptgerichte

Rehbraten in Wacholderrahmsauce mit Apfelrotkraut und gerösteten
Semmelknödelscheiben und Preiselbeerbirne € 15,50

*Dazu empfehlen wir ein Gläschen Spätburgunder Wildmuskat. Von der einzigartigen Note des
Wildmuskat werden Sie begeistert sein.*

*

Wildgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerkonfitüre € 13,50

*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergerjus und Butterspätzle € 14,50

*

Saftiges Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln und feinem Wurzelgemüse € 19,00

*

Schwäbische Kässpätzle - mit Röstzwiebeln serviert € 8,50

Vegetarisch

Unser vegetarisches Angebot variiert regelmäßig. Bitte fragen Sie uns nach der
aktuellen Auswahl.



Flammkuchen, frisch aus dem Steinofen

Alle unsere Flammkuchen werden frisch belegt mit Rahm, Zwiebeln und...

Original - würzig mit geräuchertem Speck € 6,80

*

Original gratiniert - mit geräuchertem Speck und herzhaftem Emmentaler Käse € 8,50

*

Götz - mit geräuchertem Speck und gedünsteten Apfelstückchen € 7,80

Probieren Sie dazu doch einmal unser Götzenbräu im Steinkrug!

*

Parma - italienisch, mit feinem luftgetrockneten Landschinken,

Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Trüffelöl € 13,80

*

Schürzenjäger- mit Champignons, Knoblauch und würzigem Käse überbacken € 8,20

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Flammkuchen je nach Auslastung des Flammkuchenofens, nicht immer gleichzeitig mit den anderen Gerichten serviert werden können.



Desserts

Rotes Schloß Dessertvariation – die verführerische Versuchung

Serviert für Genießer mit nur einem Löffel, für Verführer

auch mit zwei Löffeln

€ 7,50

*

Halbgebackenes Schokotörtchen mit Weinbergpfirsich-Sorbet

€ 6,90

*

Feines Bourbon-Vanilleeis mit fruchtiger Waldbeerensauce,

Sahne und Krokant

€ 6,80

*

Flammkuchen Calvados mit Äpfeln, Zimt und Calvados flambiert

€ 7,90

*

Flammkuchen Karlchen mit Äpfeln, Zimt und Zucker

€ 5,90