

Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte **Flädlesuppe**
(Rinderbrühe) 5,90 €

Kürbiscremesuppe *veggi*
mit einem Hauch Asia 5,90 €

Kutteln-Vorspeise
(wenn auf Tageskarte) 5,90 €



Unsere Salate

Kleiner bunter Salatteller *veggi*
mit Hausdressing 6,40 €

Hausgemachter Kartoffelsalat *veggi*
(enthält Stärke, Mehl und Zwiebeln) 5,90 €

Weißkrautsalat *veggi*
mit Kümmel 5,50 €

Blattsalate *veggi*
mit Hausdressing 5,20 €

Großer Salatteller „Bunte Vielfalt“ *veggi*
verschiedene frische Salate
mit Hausdressing und Baguettebrötchen 15,90 €

Großer Salatteller „Ovic“ *veggi*
Blattsalate mit Fetakäse, Gurken, Karotten, Tomaten
Oliven, Peperoni, Hausdressing und Baguette 15,90 €

Großer Salatteller „Asia“ *veggi*
Blattsalate mit gebackenen Frühlingsrollen, Gurken, Karotten,
Tomaten, Balsamicodressing, Asia-Dip und Baguette 15,90 €

Alle oben aufgeführten **Salate sind fleischlos**
Zusätzliches Baguette-Brötchen oder Brezel (1,90 €)

Mögliche Salatsoßen:

* Hausdressing: Öl-Essig-Senf-Mischung

* Balsamicodressing

Umbestellung 1,50 € Aufschlag



Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Aus der Heimatküche

Hausgemachte Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelsalat 14,90 €

Hausgemachte Saure Linsen

mit Spätzle (fleischlos) *veggi* 10,90 €
dazu ein Paar Wienerle ^{4,7} 14,90 €
als kleine Portion ohne/mit einem Wienerle 8,80 €/11,90 €

Schwäbisches Dreierlei

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln,
Maultasche und Kartoffelsalat 15,40 €

Vegi Viererlei *veggi*

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Saure Linsen,
Spinat-Käse-Knödel und Kartoffelsalat 15,90 €

Hausgemachte Käsespätzle *veggi* ^{14,8}

Eierspätzle mit Bergkäse, Emmentaler und Sahne
dazu hausgemachte Schmelzzwiebeln 14,90 €
als kleine Portion 10,90 €
alternativ auch mit Röstzwiebeln erhältlich

Hausgemachte **Rinder-Hackfleisch-Küchle**
mit Zwiebelsoße, Wilden Kartoffeln, Sauerrahm-Dip 16,40 €



Für die Kleinen oder den kleinen Hunger

Spätzle mit Soße ¹⁴ (hausgemacht) 6,50 €
(auch mit fleischloser Currysoße erhältlich *veggi*)

Pommes frites *veggi* mit Ketchup ^{2,8,11}
(ohne Ketchup, bitte vorher sagen) 5,90 €

Wilde Kartoffeln *veggi*
mit 2erlei Dip (Asia- und Sauerrahm-Dip) ^{2,8,11},
fleischlos 8,50 €

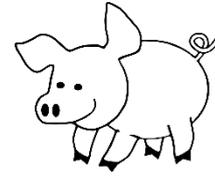
1 Stück Wienerle ^{4,7,12}
(Saiten) mit Pommes-frites, Ketchup ¹⁴ 6,8,90 €

Chicken Nuggets
(Hähnchenschnitte in Knusperpanade) mit
Pommes frites und Ketchup 7,90 €

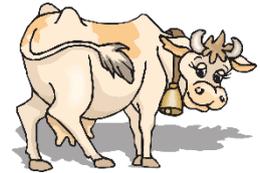
Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Bei uns gibt's noch richtige Braten ☺

Schlössle's Bierbraten mit deftiger Biersoße
aus dem Schweinehals, im Topf mit Biersud geschmort
mit hausgemachten Spätzle 19,40 €
gibt's auch als kleine Portion 16,40 €



Sauerbraten (Schlössle's Böfflamot)
In Rotwein/Essigmarinade eingelegter Rinderbraten
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren 21,40 €
gibt's auch als kleine Portion 17,40 €



Schlössle

Schnitzelkarte

Paniertes Schnitzel

aus dem panierten Schweinerücken (~170 g roh)
mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße
oder mit Pommes frites und Zitronenscheibe
oder mit kleinem Salatteller
je 19,90 €

oder mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln 23,90 €
oder mit großem Salatteller 23,90 €

diese Schnitzel gibt's auch als **kleine Portion** 16,40/19,90 €

Putenschnitzel in der Knusperpanade

mit gemischtem Salat
oder mit Pommes frites und Zitrone
je 19,40 €

Aus der Wurstküche

Paar Bratwürste ⁷

(Wollwurst/Nackte in heißem Fett ausgebacken) mit Bratensoße
und hausgemachtem Kartoffelsalat 12,90 €

auch nur **mit 1 Bratwurst** erhältlich 10,90 €

Schlössle's **Currywurst** ⁷ eine nackte Bratwurst gebacken mit
hausgemachter würziger Curry-Tomaten-Soße
und Pommes frites 10,90 €

Schlössle's **Currywurst XXL** ⁷
(2 Stückund mit mehr Pommes) 12,90 €



Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend



Leckeres vom Grill und aus der Pfanne

Brauer Lendchen

(Schweinefilet-Medaillons gegrillt ~180-200 g)
mit Grilltomate, Kräuterbutter, Biersoße
dazu hausgemachte Spätzle 26,40 €

Schwabenteller

gegrilltes Schweinefilet, Bierbraten und Maultäschle,
mit Grilltomate, Biersoße und Kräuterbutter
als Beilage Spätzle 23,90 €

Zwiebel-Rostbraten

vom Allgäuer Färsenfleisch, Rohgewicht ~200 g,
medium gegrillt, (auf Wunsch auch blutig oder durch)
mit Spätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln 27,40 €
mit Spätzle, Bratensoße und Schmelzzwiebeln 27,40 €

Rindersteak „Napoleon“

vom Allgäuer Färsenfleisch, 200-220 g Rohgewicht
medium gebraten, mit gegrillter Tomate, Zucchini,
sowie Kräuterbutter und deftiger Biersoße,
dazu Kartoffel-Rösti als Beilage 28,40 €

Schlössle-Pfanne

gegrilltes Rindersteak, Schweinefilet und Putenbruststeak
in der Pfanne serviert
mit Biersoße, einer Maultasche, Kroketten,
Grilltomate und Kräuterbutter,
dazu reichen wir Käsespätzle 35,90 €

Pfannen-Gemüse auf Kartoffel-Rösti *veggi*

Zucchini, Datteltomaten, Zwiebeln, Pastinaken, Sellerie, Möhren, Kürbis,
Topinambur,
in Kräuterbutter geschwenkt, dazu Sauerrahm-Dip
(auch *vegan* – lactosefrei – glutenfrei erhältlich) 16,40 €

Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Familienplatte

(für 2 Erwachsene und deren Kinder)
mit paniertem Schweineschnitzel,
Bierbraten, Rindfleischküchle,
Chicken Nuggets und gebackenem
Würstchen
dazu Biersoße, Spätzle,
Pommes frites und Kroketten 45,90 €



Seelachsfilet

in der Knusperpanade in heißem Fett gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und
Sc.Remoulade 13,90 €

Vegetarisches Gericht: Spinat-Käse-Knödel *veggi*
auf Tomatensoße, mit gehobeltem Parmesan 14,90 €

Sonstige vegetarische Gerichte auf vorigen Seiten: Käsespätzle,
Linsen, Gemüsepfanne, Salate.....

Schlössle

Beilagenänderung ist möglich sofern klar kommunizierbar (Aufpreis 1,50 €):

Hausgemachte Spätzle, Pommes-frites, Kartoffelsalat, Pfannengemüse,
Wilde Kartoffeln, gemischter Salat, Blattsalat, Tagesbeilage, Kroketten,
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln (hier Aufpreis 4 €)

Soßen reichen wir gerne nach. Mögliche Umbestellungen sind folgende:

„ohne Soße“, das mag der Koch gar nicht, ist schließlich nicht schwäbisch

„Soße „separat“, da ist dann keine auf dem Teller, aber separat dabei,

„ mit einer anderen Soße“ ,aber nur wenn dies möglich ist, bei Gulasch z.B. nicht!

„ zusätzlich viel Soße“, da ist dann Soße auf dem Teller und eine dazu extra

Anmerkungen laut gesetzlichen Vorschriften:

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Alle Speisen können Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten. Wir verwenden Gewürze und Gewürzmischungen und bei diesen können auch ohne Kennzeichnung Zusatzstoffe enthalten sein. (z.B. über Hefeextrakt). Sollten Sie krankheitsbedingt auf Zutaten oder Lebensmittel reagieren, so sprechen Sie dies bitte bei der Bestellung mit uns ab. **Durch kurzfristige Änderungen im Einkauf oder bei der Zubereitung können auch andere als die angegebenen Zusatzstoffe in den Gerichten enthalten sein; bitte informieren Sie uns über Ihre Allergie**

Vesper-Karte von 11⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr

Wurstsalat ^{2,3,4,7,12}

mit Lyoner Wurst, Zwiebeln, Essiggurke und
Schlössle-Spezial-Tunke und Brot¹⁴ 11,40 €
davon eine kleine Portion 9,90 €

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,7,8,12}

mit Lyoner, Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurke,
Schlössle-Spezial-Tunke und Brot¹⁴ 12,90 €
davon eine kleine Portion 10,90 €

Falscher Wurstsalat ^{2,3,4,7,8,12}

OHNE Zwiebeln! Wie oben, nur ohne Zwiebeln

Schwäbische „Lumpensuppe“ ^{2,3,4,7,8,12}

Lyoner, Pressack rot, Limburger,
mit Zwiebeln und Gurke ¹⁴ 13,90 €

Saurer Limburger ^{veggi 8}

Geputzter „Stinkkäse“
mit Zwiebeln und Schlössle-Tunke¹⁴ 9,50 €

Portion O-Bazi ^{veggi 1,2,5,6,8}

hausgemacht, dazu 2 Brezln 13,90 €
oder kleine Portion mit 1 Brezl 10,90 €

Käse-Teller ^{veggi 1,2,5,6,8}

mit Bergkäse, O-Bazi,
Fetakäse und weiterem Käse,
dazu Butter, Oliven, Peperoni, Zwiebeln¹⁴ 15,40 €

Vesper-Teller ^{i 1,2,5,6,8}

mit Kaltem Braten, geräuchertem Schinken,
O-Bazi, Paprika-Salami
Butter, Zwiebeln, Gurke¹⁴ 15,40 €



Brot reichen wir zu
allen unseren
Vespers. Wenn's
nicht langt, einfach
nachordern.



Weißwurst von 11⁰⁰ – 15⁰⁰ Uhr:

1 Paar **Weißwurst** im Töpfle,
mit Brezel und süßem Senf 8,50€

3 Stück (Trio Weißwurst)
mit 2 Brezeln und süßem Senf 11,90 €

Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Nachtischkarte

Mini-Eis ^{1,15}

1 Kugel Eis mit Smarties 2,80 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln: Vanille, Schoko, Erdbeer
mit Sahne 5,90 €
ohne Sahne 5,50 €

Eis-Schokolade

Kaba mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Hausgemachte **Beerengrütze**
aus frischen Waldbeeren
mit einer Kugel **Vanilleeis**
und Sahnetupfer 6,90 €



Bieramisu

Wie Tiramisu, aber statt mit Kaffeeликör
mit Chocolate Porter 6,20 €
dazu eine Kugel **Vanilleeis** 7,40 €

Oder wie wär's
mit einem **Schlössle-Willi** (4,60 €)
oder einem **Quittenlikör** (4,20 €),
oder darf's ein **Espresso** sein?

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmackverstärkern
5 mit Schwefeldioxid

6 mit Schwärzungsmittel
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel
12 mit Stabilisatoren
13 gewachst
14 mit Weizenmehl
15 mit Nüssen

Warme Speisen von 12.⁰⁰ bis 21.⁰⁰ Uhr durchgehend

Hinweise:

Allergien

Wir haben eine Allergen-Kennzeichnungs-Mappe an der Theke hinterlegt. Wenn Sie eine Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit haben, so nennen Sie uns diese bitte genau. Wir finden sicher etwas nach Absprache. Wünsche in der Änderung der Zubereitung oder Speisenzusammensetzung des bestehenden Angebotes können wir nicht erfüllen, womit gemeint ist: Wir können die Zwiebeln nicht aus dem Kartoffelsalat holen und beim Gulasch ist die Soße auch dabei!

Napoleon

hat das Schloßle nachweislich bei der Schlacht von Oberelchingen als Quartier gewählt, um von den oberen Stockwerken die Gefechtslage in Ulm zu erspähen.

Bayerische Biergartenverordnung

Unseren Gästen ist es nach der Bayrischen Biergartenverordnung erlaubt, selbst zubereitete Speisen bzw. Vesper in den Biergarten mitzubringen, nicht jedoch Speisen von anderen Gaststätten, Caterern, Pizzadiensten....

Hausgemacht

bedeutet diese Speise ist im Hause Schloßle selber gemacht worden. Dazu zählen z.B. unsere hausgemachten schwäbischen Spätzle, die Maultaschen, Linsen, Sauren Kutteln, SpinatKäseBrätling, Rinderbrühe, Bratensoßen und auch die Currysoße... .Selbstverständlich kommen Gewürze zur Abrundung hinein, aber erstellt wird das Ganze in der Schloßleküche.
Übrigens: auch unsere Biere sind hausgemacht ☺

Hunde

Ihre Vierbeiner dürfen gerne mit in den Biergarten oder auch ins Lokal. Aber bitte beachten Sie dabei zwei Regeln:

Ihr Hund ist immer angeleint

Und: Wir lassen den Brauch so wie er isch: der Hund g´hört untern Tisch.

Auch wenn sie auf den Stuhl eine Decke legen, die Schnauze des Hundes hat nichts in Tischhöhe zu suchen

Wasser und Trinkgefäße für Hunde bringt Ihnen gerne unser Service

Im Biergarten finden Sie es links neben dem Handwaschbecken

Fahrräder

Im Biergarten bitte nicht mit zu den Tischen nehmen. Wir haben einen Fahrradparkplatz gegenüber des Eingangs.

Ausnahmen können gemacht werden für sehr hochwertige Fahrräder, sofern diese so untergebracht werden, dass sie nicht behindern.

www.schloessle.com
