

Speisekarte

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Alte Reitschule“!*



Woher stammt der Name "Alte Reitschule"?

*Das an das Restaurant angrenzende Gebäude wurde 1703 - 1708 durch Julius Ludwig Rothweil erbaut und **als Reithalle genutzt**. Ab 1962 diente es als Bürgerhaus. 1972 wurde der Gebäudekomplex durch einen Großbrand zerstört und schließlich als Stadthalle wieder aufgebaut.*

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



WEILBURG

Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

<i>Lillet Wild Berry</i>	6,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	4,70 €
<i>Hugo</i>	6,50 €





Vorspeisen

Starters

Gemischter Salatteller

Mixed salad

mit gebratenen Riesengarnelen

€ 15,50

with roasted giant shrimps

mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

€ 12,50

with roasted chicken breast strips and mushrooms

mit Mozzarella, Oliven und gefüllten Paprinis

€ 8,50

with mozzarella, olives and filled paprini

Roastbeef Tranchen mit grüner Sauce

€ 10,50

Roastbeef tranches with frankfurt green sauce

Räucherlachstartar mit Rösti und Salatstrauß

€ 9,80

Smoked salmon tartar on fried grated potatoes with salad



Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Gemüse und Grießklößchen € 4,00

Beef bouillon with semolina dumplings and vegetables

Tomatensuppe mit Gin und Sahne € 4,80

Tomato soup with gin and cream

Paprikacremesuppe mit Croutons € 4,50

Pepper cream soup with croutons



Fischgerichte

Fish dishes

Gebratene Riesengarnelen auf tomatisierten Gemüsenudeln € 22,50

Roasted giant shrimps with vegetable-noodles in tomato sauce

Duett von Meerbarbe und Zanderfilet gebraten, mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Salat € 17,50

Roasted duet from red mullet and pike-perch fillet with baked potatoes and salad bouquet

Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Kräuterquark an Salatstrauß € 12,50

Baked potato with smoked salmon and herb curd on salad

Fleischgerichte

Meat dishes

***Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Ofengemüse in Tomatensauce und Bandnudeln*** €16,00

Saltimbocca from the chicken breast with vegetables and noodles

***Lammhüftsteak an Zwiebelsauce
mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel*** € 20,50

Lamb shank steak on onion sauce with rosemary potatoes and green beans wrapped in bacon

***Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat*** € 12,50

Pork escalope "viennese style" with French fries and salad

***Rumpsteak mit gebratenen Champignons
an Ofenkartoffel und Kräuterdip mit Salat*** € 22,50

Rumpsteak with roasted mushrooms on baked potato with salad

***Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce,
Spitzkohl und Salzkartoffeln*** € 15,00

Boiled beef with horseradish sauce, pointed cabbage and potatoes



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Feta gratiniert** € 12,50

Mediterranean potato-vegetable stir-fry with feta cheese

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gebratenen Champignons an Salatbukett** € 10,50

Baked potato with roasted mushrooms and herb curd on salad

Bandnudeln mit buntem Gemüse und Parmesanhobel € 10,50

Tagliatelle with vegetables and parmesan

Dessert

Dessert



Zitronensorbet mit Minze und Sekt aufgegossen € 5,50

Lemon sorbet with mint and sparkling wine

Crème Brûlée mit Obstsalat € 5,10

Crème brûlée with fruit salad

Vanilleeis mit Beerenragout und Sahne € 4,80

Vanilla ice cream with berries ragout and cream

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 6,50

Selection of cheese with grapes and savoury snacks

Sonntagslunch

Jeden Sonntag und Feiertag laden wir von **12:00 bis 15:00 Uhr** zum Lunchbuffet ein. Zur Begrüßung reichen wir Ihnen ein Glas Sekt als Aperitif. Zudem haben Sie die Wahl zwischen einer Tagessuppe, verschiedenen Vorspeisen und Salaten, drei warmen Hauptgerichten bestehend aus einem Fleischgericht, einem Fischgericht sowie einem vegetarischen Gericht, verschiedenen Desserts, frisch gebackenen Waffeln und Kaffee.



Erwachsene	22,50 € pro Person
Kinder (7-12 Jahre)	10,50 € pro Person
Kinder (bis 6 Jahre)	frei

An Feiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an Feiertagen 26,50 € pro Person bzw. für Kinder 13,50 € pro Person.

Sie haben etwas zu feiern?

Die faszinierende Umgebung des Schlosshotels eröffnet Ihnen den optimalen Rahmen für ein unvergessliches Fest. Ob **Hochzeitsfeier, Taufe Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder runder Geburtstag** - genießen Sie Ihren ganz besonderen Tag bei uns. Wir kümmern uns um die Gestaltung und machen Ihr Fest zu einem einzigartigen Erlebnis.



Lassen Sie sich von unserer [Bankettbroschüre](#) inspirieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Dinnerveranstaltungen im Schlosshotel

Erleben Sie die faszinierende Kombination aus einem erstklassigen Menü und einem mitreißenden Theaterstück in 5 Akten. Bei unseren Dinnerveranstaltungen werden alle Sinne angesprochen - sei es beim **Krimidinner, Musicaldinner oder Gruseldinner, Magic Dinner oder dem Theaterstück „Männerschnupfen“**. Unsere imposanten Rittersäle bieten die passende Kulisse für einen spannenden und unvergesslichen Abend.



Samstag, 13.04.2019	19:00 Uhr	Musical Dinner Show	
Samstag, 27.04.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	Sir Williams Geheimnis
Samstag, 28.09.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	
Samstag, 05.10.2019	19:00 Uhr	Gruseldinner	Jack the Ripper
Samstag, 26.10.2019	19:00 Uhr	Magic Dinner mit Golden Ace	
Samstag, 02.11.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	
Samstag, 09.11.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	
Samstag, 16.11.2019	19:00 Uhr	Männerschnupfen	
Freitag, 22.11.2019	19:00 Uhr	Musical Dinner Show	
Samstag, 14.12.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	
Samstag, 28.12.2019	19:00 Uhr	Musical Dinner Show	
Samstag, 29.02.2020	19:00 Uhr	Gruseldinner	Dracula
Freitag, 27.03.2020	19:00 Uhr	Gruseldinner	Dr. Frankenstein

Weitere Informationen sowie Tickets erhalten Sie an der Rezeption oder unter www.schlosshotel-weilburg.de/essen-trinken/dinnerveranstaltungen/.