

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

Bunter Salatteller in Joghurtdressing

Mixed salad with yoghurt dressing

mit Hähnchenbruststreifen und Champignons € 12,50

with roasted chicken breast strips and mushrooms

kleine Portion / small portion € 8,50

mit gebratenen Pilzen und Croutons € 9,50

with roasted mushrooms and croutons

kleine Portion / small portion € 6,50

Strudelteigtaschen gefüllt mit Kürbis und Feta € 9,80

an Salatstrauß

Dumplings filled with pumpkin and feta cheese on salad

Ziegenkäse im Baconmantel, gebacken € 10,50

an Feldsalat mit Karamellnüssen

Goat cheese baked in bacon on salad with caramel nuts



Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse € 4,00

Beef broth with vegetables

**Getrübte Selleriesuppe mit gerösteten
Pinienkernen** € 5,10

Truffled celery soup with roasted pine nuts

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis € 4,80

Hokkaido pumpkin cream soup



Fischgerichte

Fish dishes

**Gedämpfte Lachsschnitte
an Meerrettich-Wirsinggemüse und Salzkartoffeln** € 15,00

Steamed salmon cuts on horseradish-savoy and salt potatoes

**Gebratenes Steinbeißerfilet
mit gerahmten Rosenkohl und Reis** € 16,50

Roasted wolffish fillet with creamed Brussel sprouts and rice

Fleischgerichte

Meat dishes

**Schweinemedallions an Pilzragout
mit Kartoffel-Kürbispfanne** €17,00

Pork medaillons on mushroom ragout with potato-pumpkin fry

**Rumpsteak mit Kräuterbutter
an gebratenen Champignons und Zwiebeln,
mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Salat** € 22,50

*Rumpsteak with herb butter, roasted mushrooms and onions
with baked potatoes and salad*

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

Pork escalope "viennese style" with French fries and salad

**Gebratene Entenbrust an Portweinsauce
mit Rahmwirsing und Spätzle** € 18,00

*Roasted duck breast on port wine sauce with creamed savoy and
spaetzle*

**Hirschgulasch mit Semmelknödeln, Rotkraut
und Preisselbeerbirne** € 17,50

Stag goulash with bread dumplings, red cabbage and cranberry pear



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

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

Mediterranean potato-vegetable stir-fry with feta cheese

Semmelknödel mit Pilzragout und Beilagensalat € 13,50

Bread dumplings with mushroom ragout and salad

Dessert

Dessert



Gesüßte Mohn-Schupfnudeln mit Walnusseis € 5,50

Sweetened poppy-potato-dumplings with walnut ice cream

Apfelstrudel an Vanillesauce mit Sahne € 5,10

Apple strudel with vanilla sauce and cream

Vanilleeis mit heißen Amarettokirschen € 4,80

Vanilla ice cream with hot amaretto cherries

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, 26.10.2019	19:00 Uhr	Magic Dinner mit Golden Ace	AUSVERKAUFT
Samstag, 02.11.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	Titanic
Samstag, 09.11.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	AUSVERKAUFT
Samstag, 16.11.2019	19:00 Uhr	Männerschnupfen	
Freitag, 22.11.2019	19:00 Uhr	Musical Dinner Show	AUSVERKAUFT
Samstag, 14.12.2019	19:00 Uhr	Dinner & Krimishow	Sir Williams Geheimnis
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/.