

Wir heißen Sie
Herzlich Willkommen

Restaurant im
Rokokoschlösschen

Restaurant im Rokokoschlösschen * Rektor-Klaus-Straße 9 * 73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: 07171 / 9226802

Das Rokokoschlösschen
wurde von Baumeister Johann Michael Keller 1780 erbaut.
Bürgermeister Georg Franz von Stahl gab es als Geschenk
für seine Frau in Auftrag.
Noch heute ist das barocke Familienwappen der Stahls zu sehen.

Das kleine zierliche Lusthaus inmitten des prächtigen Parks
ist trotz der Veränderungen, die Garten und Haus im Laufe der Jahrzehnte
erfahren, eine Perle der Gmünder Baukunst.

Seit 1885 wird das Schlösschen gastronomisch genutzt.
Heute ist das Schlösschen Anlaufpunkt für Jung und Alt, das gemütliche
Restaurant sowie der großzügige Außenbereich laden zum Verweilen ein.
Im ersten Stock befinden sich zwei weitere Räumlichkeiten für kleine und
größere Feiern.

Der Johann-Michael-Keller Saal ist ebenfalls anerkannter Trauraum der
Stadt Schwäbisch Gmünd.

Aperitif-Empfehlungen

Riesling Sekt b.A. trocken ¹⁴ Remstalkellerei	0,1l	4,10 €
Schwarzriesling Rosé Sekt b.A. trocken ¹⁴ Remstalkellerei	0,1l	4,40 €
Fresco Secco 0.0 Alkoholfrei Remstalkellerei	0,1l	3,50 €
Peach Sekt ¹⁴	0,1l	4,90 €
Hugo ^{16,6}	0,2l	5,90 €
Apèrol Sprizz ^{14,15,16}	0,2l	5,90 €
Sherry medium / dry / sweet ¹⁴	5cl	3,90 €
Martini Bianco / Rosso ¹²	5cl	3,90 €
Campari Orange / Soda ¹⁵	4cl	4,50 €

Suppen und Vorspeisen

Wildkraftbrühe mit Eierstich und Pilzklößchen ^{13,14}	5,90 €
Steinpilzsuppe mit Kräutercroutons ^{13,14}	5,90 €
Kürbis – Ingwersuppe mit steirischem Kernöl ^{13,20}	5,90 €
Jahreszeitliche Blattsalate ²⁰	3,90 €
Gemischter Salat „typisch schwäbisch“ ²⁰	4,90 €
Marinierter Ackersalat in Cassis-Dressing mit gebratenem Speck und Croutons ²⁰	5,90 €
Kürbiscrostini mit geriebenem Parmesan ^{13,20}	5,90 €
Carpaccio vom Hirsch mit gebratenen Pilzen und Feldsalat	12,90 €

Fleischgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	
mit Maultasche und Bratkartoffeln ^{4,6,14}	20,90 €
mit Brot ^{6,14}	15,90 €
Wiener Schnitzel	
mit Kartoffel - Gurkensalat	19,90 €
Rinderfilet	
mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Ackersalat ¹⁴	29,90 €
Hirschrücken unter der Cranberrykruste	
mit Rahmwirsing und Serviettenknödel ^{6,13,14}	26,90 €
Wildgulasch	
mit gebratenen Pilzen, Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne ^{6,12,14}	19,90 €
Schweinefilet	
mit Vanillekarotten, Pilzen und Butterspätzle ^{13,14}	17,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein	
mit Kartoffel - Gurkensalat	13,90 €
Geschmälzte Maultaschen	
mit Kartoffelsalat ^{6,14}	12,90 €
Großer gemischter Salat	
mit gebratenen Putenstreifen und Pilzen ²⁰	11,90 €

Unser Fischgericht

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut und Thymiankartoffeln^{13,14} 19,90 €

Vegetarische Köstlichkeiten

Schwäbische Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat^{7,13,14} 10,90 €

Rieslingrisotto
mit gebratenen Pilzen und frittiertem Salbei^{13,14} 15,90 €

Bandnudeln
mit Kürbisgulasch und Rosenkohl^{13,20} 12,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites 7,90 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße^{4,6,13,14} 3,90 €

Portion Pommes frites mit Ketchup 3,90 €

Nachspeisen

Nougat Creme Brûlée
mit Vanilleeis¹³ 6,90 €

Zimtblüten Panna Cotta
mit Rotweinbuttereis^{13,14} 6,90 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an eingekochten Beeren und Vanilleeis^{8, 9, 10, 11, 13, 14} 8,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne^{8, 9, 10, 11, 13, 14} 5,90 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne^{8, 9, 10, 11, 13} 5,90 €

Unsere Eissorten: ^{8, 9, 10, 11, 13, 14}

Vanilleeis

Schokoladeneis

Walnusseis

Erdbeereis

Himbeersorbet

Rotweinbuttereis 1,30 €

Portion Sahne 1,20 €

Sommeröffnungszeiten 01.04. – 30.09.

Montag bis Freitag:	11:30 bis 22:00 Uhr
Samstag	14:00 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 21:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Freitag:	11:30 bis 14:00 Uhr 17:30 bis 21:30 Uhr
Samstag:	17:30 bis 21:30 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 20:30 Uhr

Winteröffnungszeiten 01.10 – 31.03.

Montag	RUHETAG
Dienstag bis Freitag:	11:30 bis 14:00 Uhr 17:30 bis 22:00 Uhr
Samstag:	17:30 bis 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 15:00 Uhr

Warme Küche

Montag	RUHETAG
Dienstag bis Freitag:	11:30 bis 14:00 Uhr 17:30 bis 21:00 Uhr
Samstag:	17:30 bis 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11:30 bis 14:30 Uhr

Restaurant im Rokokoschlösschen
Telefon: 07171/9226802
www.ccs-gastronomie.de

Zusatzstoffe

1 = Stabilisator Eisen-II-gluconat 2 = Säuerungsmittel E330 3 = Sojalecithine E322 4 = Schwefeldioxid 5 = Antioxidationsmittel 6 = Zuckerkulör E150cc 7 = Trennmittel E535 8 = Glukosesirup
9 = Emulgator (Mono- u. Diglyceride) 10 = Verdickungsmittel: Johanneskernmehl 11 = Verdickungsmittel: Guarkernmehl 12 = Zitronensäure 13 = Phosphat 14 = Sulfite 15 = Farbstoffe
16 = Chininhaltig 17 = Aromastoffe 18 = Säureregulator 19 = Koffeinhaltig 20 = Phenylalaninquelle 21 = natürliches Zitronen-Limetten-Aroma
Alle Speisen können Spuren von Geschmacksverstärker beinhalten. Bei einer Überempfindlichkeit sprechen Sie uns bitte an.
Gerne reichen wir Ihnen eine Auflistung sämtlicher Allergene in unseren Speisen.