

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

## Suppen und Vorspeisen

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

## Fleischgerichte

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	
mit Maultasche und Bratkartoffeln <sup>4,6,14</sup>	20,90 €
mit Brot <sup>6,14</sup>	15,90 €
<b>Rinderfilet</b>	
mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und kleinem Ackersalat <sup>14</sup>	29,90 €
<b>Hirschrücken unter der Cranberrykruste</b>	
mit Rahmwirsing und Serviettenknödel <sup>6,13,14</sup>	26,90 €
<b>Wildgulasch</b>	
mit gebratenen Pilzen, Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne <sup>6,12,14</sup>	19,90 €
<b>Knuspriger Gänsebraten</b>	
mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelknödel <sup>6,12,13,14</sup>	24,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b>	
mit Kartoffel - Gurkensalat	19,90 €
<b>Schweinefilet</b>	
mit Vanillekarotten, Pilzen und Butterspätzle <sup>13,14</sup>	17,90 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b>	
mit Kartoffel - Gurkensalat	13,90 €
<b>Geschmälzte Maultaschen</b>	
mit Kartoffelsalat <sup>6,14</sup>	12,90 €
<b>Großer gemischter Salat</b>	
mit gebratenen Putenstreifen und Pilzen <sup>20</sup>	11,90 €

## Unser Fischgericht

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmsauerkraut und Thymiankartoffeln<sup>13,14</sup> 19,90 €

## Vegetarische Köstlichkeiten

Schwäbische Käsespätzle  
mit Schmelzzwiebeln und Blattsalat<sup>7,13,14</sup> 10,90 €

Rieslingrisotto  
mit gebratenen Pilzen und frittiertem Salbei<sup>13,14</sup> 15,90 €

Bandnudeln  
mit Kürbisgulasch und Rosenkohl<sup>13,20</sup> 12,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites 7,90 €

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße<sup>4,6,13,14</sup> 3,90 €

Portion Pommes frites mit Ketchup 3,90 €

## Nachspeisen

Nougat Creme Brûlée  
mit Vanilleeis<sup>13</sup> 6,90 €

Zimtblüten Panna Cotta  
mit Rotweinbuttereis<sup>13,14</sup> 6,90 €

Burgunder Zwetschgen  
mit Walnusseis<sup>13,14</sup> 6,90 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
an eingekochten Beeren und Vanilleeis<sup>8, 9, 10, 11, 13, 14</sup> 8,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>8, 9, 10, 11, 13, 14</sup> 5,90 €

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne<sup>8, 9, 10, 11, 13</sup> 5,90 €

Unsere Eissorten: <sup>8, 9, 10, 11, 13, 14</sup>

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](http://www.ccs-gastronomie.de)

#### Zusatzstoffe

1 = Stabilisator Eisen-II-gluconat 2 = Säuerungsmittel E330 3 = Sojalecithine E322 4 = Schwefeldioxid 5 = Antioxidationsmittel 6 = Zuckerulöl E150cc 7 = Trennmittel E535 8 = Glukosesirup  
9 = Emulgator (Mono- u. Diglyceride) 10 = Verdickungsmittel: Johanneskernmehl 11 = Verdickungsmittel: Guarkernmehl 12 = Zitronensäure 13 = Phosphat 14 = Sulfit 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.