



Litzloher Str. 8  
 92367 Pilsach  
 Tel.: 09181 510600  
 Fax: 09181 5106099  
 www.am-schloss.de  
 info@am-schloss.de

**Schmankerlküchen-Öffnungszeiten:**  
 Mittwoch bis Montag 11.30 – 14.00 und ab 18.00 – 21.00 Uhr  
 Sonn- & Feiertage 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr  
 Dienstag Restaurant geschlossen!  
  
 Sonntagmittags Auszug aus der Schmankerlkarte  
 Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche Bratengerichte  
 frisch aus dem Ofen



„Im Nebel ruhet noch die Welt, noch träumen Wald und Wiesen.“ - Eduard Mörike



Sußner  
 Südfrüchte

Metzgerei  
**Nießbeck**

ELEKTRO  
 Fachbetrieb **Ulm**  
 für Elektroinstallationen und Hausgeräte

**CHEFS\***  
**CULINAR**  
 EIN UNTERNEHMEN VON CITTI·JOMO·RINGEL



## VORSPEISEN

**Hausgemachtes Brezenknödelcarpaccio** \_\_\_\_\_ **9,80 €**  
mit Radieserl-Vinaigrette und geräuchertem Schloßschinken

**Hausgebeiztes Saiblingsfilet** \_\_\_\_\_ **11,80 €**  
auf buntem Spinat-Salat mit Waldhonig-Senf dressing und Baguette

## VEGETARISCH / VEGAN

**Kürbisdeldtascherl** \*Vegetarisch \_\_\_\_\_ **12,80 €**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Cherrytomaten und wildem Knoblauch

**Mais/Tamales** (Im Maisblatt serviert) \*Vegetarisch \_\_\_\_\_ **11,80 €**  
mit Herbstgemüse

**Empanadas** (auch als Vorspeise erhältlich) \*Vegan \_\_\_\_\_ **7,80 / 10,80 €**  
mit Pilzen, Avocado und Kräutern gefüllt, dazu Tomatensugo

## SUPPEN

**Cremige Kartoffelsuppe** \*Vegetarisch \_\_\_\_\_ **5,00 €**  
mit Selleriestroh und Wildkräuter-Öl



**Kräftige Brühe vom Oberpfälzer Weiderind** \_\_\_\_\_ **5,80 €**  
mit Juradistl-Lamm-Spinattascherl

## HAUPTGÄNGE

**Hirschschnittel in Nusspanade gebacken** \_\_\_\_\_ **18,80 €**  
mit Crème fraîche, Bärlauch-Hans-Girgl und buntem Salat

**Hirschkeulenbraten** \_\_\_\_\_ **16,80 €**  
mit Wacholder-Preiselbeersoße, Brezenknödel und buntem Salat

**Gebratener Rehrücken auf Rotweinzwetschgen** \_\_\_\_\_ **28,80 €**  
dazu Rosenkohl und Pastinakenpüree

**Zart geschmorte Semerrolle** \_\_\_\_\_ **16,80 €**



(\* dieses Stück sollten sie unbedingt probiert haben)  
vom Juradistl-Weiderind,  
dazu Karottengemüse (mit Juradistl-Honig glasiert)  
und würzige Würfelpkartoffeln

**Gebratenes Zanderfilet** \_\_\_\_\_ **17,80 €**  
mit Dillsoße, Lauchgemüse und Pellkartoffeln

**Pilsacher Saiblingsfilet** \_\_\_\_\_ **18,80 €**  
auf der Haut gebraten, mit Steinpilzsoße, Wildreis und buntem Salat

**Gebratene Wildente mit Traubensoße** \_\_\_\_\_ **18,80 €**  
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

**Schweineschnitzel „Waldgenuss“** \_\_\_\_\_ **15,80 €**



Schnitzel vom Stroh Schwein gefüllt mit Heumilchkäse  
und Wacholderschinken in Knusperpanade gebacken,  
dazu Preiselbeeren, Würfelpkartoffeln und bunte Salate

**Bandnudeln** \_\_\_\_\_ **14,80 €**  
im Salbeibutter mit Steinpilzen und Herbstgemüse angeschwenkt,  
an Rieslingschaum und geriebenem Heumilchkäse, dazu Schweinefiletstreifen

## DESSERTS

**Preiselbeer-Parfait** \_\_\_\_\_ **6,80 €**  
auf beschwipsten Heidelbeeren und Schokosahne



**Crème Brûlée vom Juradistl-Honig** \_\_\_\_\_ **7,80 €**  
mit hausgemachtem Maroneneis

**Cremiger Mascarpone und fruchtige Waldbeeren** \_\_\_\_\_ **5,80 €**  
miteinander vereint