



WEINBERG SCHLÖSSCHEN

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

*seit 1957*

MENÜ - AUSWAHL

TAGUNG | BANKETT | FESTIVITÄTEN

# I N H A L T

Menü Frühling – S. 4

Menü Sommer – S. 5

Menü Herbst – S. 6

Menü Winter – S. 7

Menü "Wild" – S. 8

Menü "Gans" – S. 8

Menü "Spargel" – S. 9

Menü Vegetarisch – S. 10

Menü Vegan – S. 11

In 7 Gängen um die Welt – S. 12

Empfang / Fingerfood – S. 14

Mitternachtssnack – S. 15

Vesper-Platte – S. 15

Champions-Platte – S. 15

Büffetauswahl Weinberg-Schlösschen – S. 16

Grillbüffet Weinberg-Schlösschen – S. 18

## SEHR GEEHRTE GÄSTE,

von Herzen gerne, möchten wir Ihre Feier, Tagung oder Veranstaltung genau nach Ihren Vorstellungen gestalten.

Genau deswegen freuen wir uns gemeinsam mit Ihnen Ihr Büffet, Menü oder eine Kombination aus beidem auszuwählen.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen Beispiele zur Orientierung zusammengestellt, welche Sie nach Herzenslust ergänzen oder kombinieren dürfen.

Das Fingerfood sowie der Mitternachtssnack können Sie in jedem Menü/Büffet nach Herzenslust ergänzen.

Wir kalkulieren gerne einen individuellen Preis für Sie.

Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei alle für Sie relevanten Gegebenheiten. Am besten eignet sich dafür die Detailbesprechung, die wir gemeinsam mit Ihnen in unserem Hause oder aber auch telefonisch durchführen können.

Eines unserer Qualitätsstandards ist es, allen unseren Gästen, eine unvergessliche Verantsaltung zu bereiten.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

**Familie Lambrich + Team**

## FRÜHLING 1

"Latte Spargeliato"  
Salat und Schaum vom Spargel  
mit hausgeräucherter Lachsforelle € 12,50

\*\*\*

Bärlauchsuppe mit pochiertem Ei € 5,20

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken im Croûtonmantel  
mit Frühlingsgemüse und gebratener Polenta € 22

\*\*\*

Lasagne von weißer Schokolade mit Erdbeersorbet € 7,50

**MENÜ 45.- € P.P**

## FRÜHLING 2

Tafelspitz mit Schalottenvinaigrette  
und Sieben-Kräutermousse € 9,50

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen € 5,70

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet mit Bärlauchkruste € 18,50  
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelhaltern

\*\*\*

Frühlings-Dessertvariation € 7,50

**MENÜ 39.- € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## SOMMER 1

Zweierlei von der Strauchtomate  
mit Couscous und Zucchinimantel € 8,50

\*\*\*

Pfifferlingcremesuppe mit Croutons € 5,70

\*\*\*

Rosa gebratenes Hirschkalb im Crêpemantel  
mit Sommergemüse und Thymiankräpfen € 22

\*\*\*

Törtchen vom Weinbergpfirsich  
mit weißem Schokoladenparfait € 7,50

**MENÜ 42.- € P.P**

## SOMMER 2

Carpaccio vom Lachs  
mit Parmesan, Basilikumpesto und Rucola 9,50 €

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf zweierlei Erbse mit pikantem Citrusschaum 14,50 €

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten  
mit Ratatouillegemüse und Kräuterkartoffeln 19 €

\*\*\*

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren  
und Holunderblütenmousse 7,50 €

**MENÜ 48.- € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## HERBST 1

Allerlei vom Kürbis  
mit Feldsalat € 9,50

\*\*\*

Wildessenz mit Gewürzblättereig € 5,70

\*\*\*

Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trauben  
Winzersektkraut und Pastinakenpüree € 18,50

\*\*\*

Federweißerparfait  
mit Zwetschgenragout und Mandelkrokant € 8,50

**MENÜ 39 € P.P**

## HERBST 2

Geräucherte Entenbrust  
mit roten Linsen und Salatspitzen im Knusperring 11,50 €

\*\*\*

Cremiges Steinpilzrisotto  
und Thymianschaum € 9,50

\*\*\*

Rosa gebratener Hirsch unter der Walnussskruste  
mit Selleriepüree im Gemüsekranz € 22

\*\*\*

Espressomousse mit Quittensorbet  
und Waldbeerenragout € 7,50

**MENÜ 48 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## WINTER 1

Parfait von der Gänseleber mit Portweingelee  
Karamell-Ingwer Espuma mit Brioche € 13,50

\*\*\*

Waldpilzessenz mit Trüffelravioli € 6,70

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen  
Petersilienwurzelpüree und Rosenkohl € 19

\*\*\*

Schokoladenkuchen medium gebacken  
mit Grand Marnier-Parfait und Gewürzorange € 7,50

**MENÜ 43 € P.P**

## WINTER 2

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen  
und Maronen € 7,50

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelen mit Wokgemüse  
im Wantan-Körbchen mit Curryschaum € 12,50

\*\*\*

Rehrücken im Blätterteigmantel  
mit Schwarzwurzelgemüse und Rosmarinjus € 22

\*\*\*

Spekulatiusparfait mit karamellisierten Mandeln  
und glasierten Äpfel € 7,50

**MENÜ 47 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## MENÜ "WILD"

"Wildtello tonnato"

Rosa gebratenes Oberheimbacher Wild mit Thunfischcreme und Kartoffelstroh € 11

\*\*\*

Wildessenz mit Gewürzblättereig € 5,70

\*\*\*

Ragout vom Oberheimbacher Hirsch  
mit Spätzle und buntem Gemüse € 17

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanilleparfait € 6,50

**MENÜ 38 € P.P**

## MENÜ "GANS"

Parfait von der Gänseleber mit Portweingelee  
Karamell-Ingwer Espuma mit Brioche € 13.50

\*\*\*

Gänseconsommé Royal € 6,50

\*\*\*

Brust und Keule von der Hunsrückgans  
mit glasierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelklößen € 25

\*\*\*

Herbstliche Dessertvariation € 7,50

**MENÜ 49 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT



## MENÜ "SPARGEL"

"Latte Spargeliato"  
Salat und Schaum vom Spargel  
mit hausgeräucherter Lachsforelle € 12,50

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Croûtons € 5,70

\*\*\*

Kalbsrücken mit Kräuterkruste  
Ingelheimer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln € 22

\*\*\*

Bayrisch Creme mit marinierten Erdbeeren € 7,50

**MENÜ 45 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## VEGETARISCH 1

Mais Humidas mit Zweierlei von der Bohne  
und Avocado € 8,50

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen mit Croutons € 5,20

\*\*\*

Kartoffeltaschen mit Chia-Samen  
und Blattspinat € 14

\*\*\*

Dessertvariation € 7,50

**MENÜ 32 € P.P**

## VEGETARISCH 2

Zweierlei von der Strauchtomate  
mit Couscous im Zucchini-mantel € 9,50

\*\*\*

Wokgemüse im Strudelteig  
mit Curryschaum € 8,50

\*\*\*

Frischkäseravioli mit Thymianschaum  
auf glasiertem Spitzkohl € 11

\*\*\*

Lasagne vom Schokoladenmousse  
mit Mandelkrokant und hausgemachtem Sorbet € 7,50

**MENÜ 35 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

## VEGAN

Couscous im Zucchini-mantel  
mit Paprikasalsa 8,50 €

\*\*\*

Tomatenessenz 5,20 €

\*\*\*

Hausgemachte Frühlingsrolle  
mit Kokos-Curryschaum 9,50 €

\*\*\*

Triologie von hausgemachten Sorbets  
mit marinierten Früchten 6,50 €

**MENÜ 27 € P.P**



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

**BEST OF**  
**”IN SIEBEN GÄNGEN UM DIE WELT”**

**JAPAN**

Sashimi vom Thunfisch  
mit Wasabigelee und Sojakaviar 13,50 €

\*\*\*

**CHILE**

Mais Humidas mit Zweierlei Bohnen  
und Avocado 8,50 €

\*\*\*

**PHILIPPINEN**

Garnele und Jakobsmuschel  
Erdnuss-Tandoori-Sauce und Spitzkohl 13,50 €

\*\*\*

**SYRIEN**

Harissa Suppe mit Kichererbsen und roten Linsen 5,70 €

\*\*\*

**KOREA**

Entenbrust an Pflaumensauce und Okraschoten 19 €

\*\*\*

**BOLIVIEN**

Hirschrücken  
Pistazien, Orange, Quinoa und Bergpfeffersauce 22 €

\*\*\*

**GUATEMALA**

Aztekensoufflee mit flüssigem Kern  
Passionsfrucht und Gewürzparfait 9,50 €

**MENÜ 89 € P.P**

(BUCHBAR AB 25 PERSONEN)



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

\*\*\*<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT



WEINBERG SCHLÖSSCHEN

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

# EMPFANG

## FINGERFOOD

Bunt garnierte Baguettescheiben belegt mit Brie, Räucherlachs, rohem und gekochtem Schinken

Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Mini-Frikadellen auf Kartoffelschnittlauchsalat im Glas

Backpflaume im Speckmantel

Cannelloni vom Vitello Tonato auf Rucola

Rosa gebratenes Roastbeef auf Zwiebelbrot mit Sauce Tartar

Grissini mit Parmaschinken

Tomaten-Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto im Glas

Crème Brulée vom Ziegenkäse mit Honig & Thymian mit rotem Zwiebelkonfit

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Oliven im Glas

Gurkenspaghettini in Pommerysendifressing mit Räucherlachs

Asiatischer Mie-Nudelsalat im Glas

Lachstörtchen mit Frischkäse auf Salat von roten Linsen im Glas

Zweierlei vom Räucherlachs mit Forellenkaviar

Marinierte Limonenshrimps auf Avocadomousse und Brotchip

Gelierte Bouillabaise mit Ratatouillesalat im Glas

Crème Brulée von der Gänseleber mit Apfelingwerchutney

Geflügelpraline mit Sesam und Mangochutney

Geräucherte Entenbrust und eingelegte Portweifeigen

Tête de Moine auf Nussbrot mit Feigensenf

Zucchini-Canelloni mit Schafskäse Provencale

### PAUSCHALPREIS PRO PERSON

3 STCK. P.P € 8.- / 4 STCK. P.P € 10.- / 5 STCK. P.P € 12.-



WEINBERG SCHLÖSSCHEN

★ ★ ★ HOTEL · RESTAURANT

## MITTERNACHTSSNACK

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten der Saison,  
fruchtigem Senf, Trauben, Nüsse und Baguette € 9,50 p.P.

"Spundekäs" mit Laugenbrezel € 6,50 p.P.

Weißwürste mit süßem Senf und Brezel € 5 p.P.

Currywurst mit Croutons und Baguette € 5 p.P.

Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Brot € 7 p.P.

## VESPER-PLATTE

Große Auswahl an verschiedenen hausmacher Wurstsorten

Schinken, Käse, Salami, Rohesser, Käsewürfel, Trauben

Gekochte Eier mit grüner Sauce, Mettigel

Eingelegtes Gemüse

Wildsülze mit Remouladensauce

Brotauswahl

**17 € P.P**

(BUCHBAR AB 25 PERSONEN)

## CHAMPIONS-PLATTE

Platte mit Frikadellen, kleinen Schnitzeln und Hähnchenschenkeln

verschiedene kalte Saucen

Brotauswahl

**17 € P.P**

(BUCHBAR AB 25 PERSONEN)



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

# BÜFFET WEINBERG-SCHLÖSSCHEN

## VORSPEISEN

Heilbutt im Ganzen pochiert

geräucherte Forellenfilets

geräucherter und gebeizter Lachs

heißgeräucherte Lachswürfel in 2 Varianten

Lachscrêpetörtchen mit Salat von roten Linsen im Weckglas

Lachstatar mit Gurkensalat im Weckglas

Thunfischsashimi mit Wokgemüse

Asiatischer Geflügelsalat

Wildtello tonnato

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Schinken-Melonen-Spieße

verschiedene Gemüsesticks mit Dip

## ANTIPASTI-PLATTE

Zuchiniröllchen mit Frischkäse

gefüllte Auberginenröllchen

Fenchel, Paprika, Champignons

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kräuterschaumsüppchen mit Croûtons

Kohlrabirahmsuppe mit Schinkenstreifen

Kartoffelsuppe mit Räucherlachs

Wildessenz mit Gewürzblätterteig



WEINBERG SCHLÖSSCHEN

★ ★ ★ ★ HOTEL · RESTAURANT



## HAUPTGANG

Maispoularde in Thaicurry-Gemüsesauce

Lasagne mit mediterranem Gemüse

Schweinemedallions in Champignon á la crème

Rosa gebratenes Roastbeef mit Jus

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Petersilienwurzelpüree und Gemüse

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Frischkäsefüllung

Getrüffelte Tagliatelle mit marinierten Strauchtomaten

Medaillon von der Hirschkeule unter der Kräuterkruste

an Rahmwirsing und geschmorten Perlzwiebeln mit Semmelknödeln

Duroc Schwein im Ganzen gebraten mit leichter Kümmeljus

Osso Buco mit Gremolata mit Rosmarinkartoffeln

Ragout vom Oberheimbacher Hirsch mit Spätzle und buntem Gemüse

Putengeschnetzeltes in Thai-Curry-Rahm mit gebratenem Reis

Geschmorte Rinderschulter in Burgundersauce mit Serviettenknödeln

## DESSERT

Vanillecreme im Glas mit Weinbergpfirsich

Fruchtspieße im Schokomantel

Marmoriertes Schokomousse mit Waldbeerenragout

**PREIS NACH INDIVIDUELLER ZUSAMMENSTELLUNG**  
(BUCHBAR AB 30 PERSONEN)



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

# GRILLBÜFFET

## ANTIPASTI

Tomate-Mozzarella-Spieße, Zucchinirollchen mit Frischkäse,  
Auberginenrollchen, Fenchel, Champignons und konfierte Paprika  
Räucherfischplatte mit Honig-Senf-Sauce und Sahne Meerrettich

Gebeizter Thunfisch mit Asia-Gemüse

Croustillion vom Lachs auf Gurkensalat

Lachs-Crepe-Törtchen mit Roten Linsensalat

## Vom GRILL

Rinderhüftsteaks, Schweinefilet, Lammkoteletts, Hirschkalbsteaks,  
Hähnchen, Bratwürste, Gambas, Doradenfilets, Gemüsespieße  
verschiedene Grillsaucen

## BEILAGEN

Blattsalat mit 2 Dressings

Rosmarinkartoffeln, gebratener Reis, buntes Gemüse

verschiedene Brotsorten

## DESSERT

Vanillecreme im Glas mit Weinbergspirsich

Fruchtspieße im Schokomantel

Marmoriertes Schokomousse mit Waldbeerenragout

**PREIS NACH INDIVIDUELLER ZUSAMMENSTELLUNG**

(BUCHBAR AB 30 PERSONEN)



**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT





**WEINBERG SCHLÖSSCHEN**

★ ★ ★<sup>s</sup> HOTEL · RESTAURANT

Gebrüder Lambrich OHG

Hauptstraße 2 · D-55413 Oberheimbach

Tel. 0049 (0)6743-947184-0 · Fax 06743-6208

[info@weinberg-schloesschen.de](mailto:info@weinberg-schloesschen.de) · [www.weinberg-schloesschen.de](http://www.weinberg-schloesschen.de)