



Litzloher Str. 8  
92367 Pilsach  
Tel.: 09181 510600  
Fax: 09181 5106099

www.am-schloss.de  
info@am-schloss.de

### Schmankerlküchen-Öffnungszeiten:

Genießen Sie unsere SCHMANKERL von:

Mittwoch bis Montag:

11.30 – 14.00 und 18.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage:

11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr

Dienstag:

Restaurant geschlossen!

Sonntag mittags Auszug aus der

Schmankerlkarte

Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche

Bratengerichte frisch aus dem Ofen



EHRENPREIS DER  
OBERPALZ  
FÜR FISCHKÜCHE



**BERNDT**  
GMBH  
Einfach besser verwerten.



**M**  
NEUMARKTER  
MINERALBRUNNEN  
Seit 1994



OBST & GEMÜSE  
MARIO NIESSLBECK  
Frisch · Fröhlich · Freundlich



Von der Planung  
bis zur Ausführung

Möbel · Fenster · Türen  
Treppen · Parkett

Schreinerei Obermeier · Lössweg 1 · 92348 Berg b. Neumarkt · T. 09189 314



ELEKTRO  
Fachbetrieb **Ulm**  
für Elektroinstallationen und Hausgeräte



CHEFS  
CULINAR  
EIN UNTERNEHMEN VON GITTI · JOMO · RINGEL



**METRO**

Cash & Carry Deutschland

## APERITIF SCHMANKERL

### LILLET - TRAUBE

Lillet mit Traubensaft | Trauben |  
 Zitrone | Prosecco  
 0,3 l **5,80 €**

### GIN WALDI

Gin | Tonic Water | Waldbeeren  
 0,3 l **6,50 €**



### APFELERNTÉ

Whiskey | Naturtrüber  
 Juradistl-Apfelsaft  
 0,3 l **5,80 €**

### 2020 SCHMANKERL ROYAL

Winzersekt | Heulikör  
 0,1 l **4,50 €**

## APERITIF ALKOHOLFREI

### HUGO ALKOHOLFREI

Holunderblütensirup | Alkoholfreier Sekt |  
 Minze | Eis  
 0,3 l **5,80 €**

### CAMPARI ALKOHOLFREI


Monin Bitter | Orangensaft | Eis  
 0,3 l **4,80 €**

## VORSPEISEN UND SUPPEN

### GEBACKENE TEIGTASCHEN

gefüllt mit tomatisierten Herbstgemüsen,  
 dazu Salsa verde **9,20 €**

### OFENTOMATEN MIT ZIEGENKÄSE

 **UND JURADISTL HONIG**  
 überbacken, auf bayrischem  
 Antipastigemüse und  
 Gartenkresse, dazu Baguette **10,80 €**

### BUNTER SALAT

mit marinierten Steinpilzen, Rucola,  
 geräuchertem Schloßschinken und  
 Himbeer-Walnuss-Dressing,  
 dazu Baguette **12,80 €**

### JUBILÄUMSSUPPE

mit Leberknödel, Butterklößchen, Pfann-  
 kuchenstreifen, in kräftiger Rindfleischsuppe  
 und frischem Schnittlauch **5,50 €**

### KRABBENSÜPPCHEN

mit jungem Lauch, Dill, Tomaten und  
 mit Cognac aromatisiert **6,50 €**

### CREMIGES STEINPILZSÜPPCHEN

mit Kartoffelstroh und  
 schwarzen Nüssen **5,50 €**

## VEGETARISCH / VEGAN

### DAS KNÖDELTRIO

Spinat-, Kas- und Curry-Sesamknödel  
 auf buntem Gemüseragout,  
 dazu Kräuterschaum **13,50 €**

## FISCH

### NATÜRLICH GEWACHSENE REGENBOGENFORELLE

(von der Fischzucht Grasse, Schneemühle)  
 mit Landschinken gebraten, dazu  
 Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln **18,80 €**

## HAUPTGERICHTE

### BRAUMEISTERSCHNITZEL VOM OBERPFÄLZER RIND

in einer knusprigen Malz-Panade,  
 dazu Bratkartoffeln, geschmolzene Zwiebeln  
 und bunte Salate **18,80 €**

### HALBE BAUERNENTE KNUSPRIG GEBRATEN

mit Bockbier-Apfel-Soße,  
 dazu Kartoffelknödel und  
 Apfelblaukraut **18,50 €**

### GEGRILLTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

(Strohschwein)  
 mit Zwiebelkruste, dazu Hans-Girgerl  
 und bunte Salate **17,80 €**

### JUBILÄUMSBURGER

Rinder-Patty medium gebraten,  
 mit Rucola, geschmorten Zwiebeln und  
 Bürger-Taler-Käse aus Pilsach, Unterried  
 + Pommes **14,80 €**  
 + Süßkartoffelpommes **15,80 €**

## SONNTAGSBRATEN

### JUNGRINDBRATEN VOM OBERPFÄLZER RIND

(12 Stunden bei Niedertemperatur gebraten)  
 mit Preiselbeer-Pfeffer-Soße,  
 dazu Brezenknödel, Kasknödel und  
 bunte Salate **16,80 €**

### JUNGHIRSCHBRATEN

mit Steinpilzsoße, Preiselbeeren,  
 Kartoffelknödel und bunte Salate **17,80 €**

## DESSERTS

### ORANGENEIS-SOUFFLÉ

mit Grand Marnier **5,80 €**

### CRÉME BRÛLÉE

mit marinierten Waldbeeren  
 und Rosmarineis **7,50 €**

### PRALINENTARTE GEBACKEN

mit Heidelbeeren und  
 Sauerrahm-Cashew-Eis **7,80 €**



Lassen Sie Ihre „Seele baumeln“ und genießen Sie  
 unsere Schmankerln. Wir freuen uns auf Ihren Be-  
 such. Ihre Familie Heidner mit Team.  
[www.facebook.com/amschloss.de](http://www.facebook.com/amschloss.de)