



Litzloher Str. 8 · 92367 Pilsach
Tel.: 09181 51060-0
www.am-schloss.de | info@am-schloss.de

Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag: 11.30 – 14.00 und 17.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage: 11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00 Uhr

Montag und Dienstag: Restaurant geschlossen!

Hotel immer geöffnet!

An Sonn- und Feiertagen mittags: Auszug aus der Schmankerlkarte und zusätzliche Bratengerichte frisch aus dem Ofen.

Es gibt auch immer einen Auszug aus unserer Standardkarte.

EHRENPREIS DER
OBERPFALZ
FÜR FISCHKÜCHE

Besuchen Sie uns gerne auch auf Facebook oder Instagram



Herbstküche mit Charakter

Unsere Schmankerlkarte setzt auf kräftige Aromen, saisonale Zutaten und regionale Qualität. Klassische Wirtshausküche bekommt dabei eine zeitgemäße Note – bodenständig, aber mit neuen Ideen.

Charakter zeigen auch unsere Gerichte: etwa der Wildburger vom Hirsch mit Brie, Birnen-Chutney und Blaukraut. Kürbis, Steinpilze und Wurzelgemüse setzen weitere Akzente, heimische Spezialitäten wie Juradistl-Weiderind und Forelle unterstreichen den regionalen Bezug.

Zum süßen Abschluss setzen Apfel, Zwetschge und Pumpkin Spice feine Akzente.

Nehmen Sie bei uns Platz und entdecken Sie unsere Küche, wie wir sie am liebsten mögen: regional, abwechslungsreich und richtig gut.

Ihre Familie Heidner & Team



Geflügelhof Heiselbetz
Rocksdorf bei Mühlhausen



VORSPEISEN



Rote-Bete-Carpaccio

Getrocknete Tomate | Ziegenkäse |
Pfefferhonig (Juradistl-Honig)

14,80 €

Herbstsalat

Bunte Salate | sautierte Pilze |
Körnermix | Parmesan
Auf Wunsch dazu:

12,80 €



Juradistl-Weiderind-Bresaola
(luftgetrockneter Rinderschinken
vom Landwirt Ochsenkühn
Tyrolsberg)

+ 7,00 €

Geräucherte Forelle

(Fischzucht Grasse Schneemühle)
Apfel-Meerrettich-Chutney |
Rucolasalat

14,80 €

Die Vorspeisen servieren wir mit Baguette

SUPPE

Kräuter-Brätstrudelsuppe

Schmelzzwiebeln | Gemüswürfel

7,80 €

Klare Steinpilz-Suppe

Sautierte Pilze | Kräuterbaguette

9,50 €

GETRÄNKE-TIPP:



Juradistl-Apfelschorle,
naturtrüb 0,5l

4,50 €

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet

Zucchini nudeln | Gebratene Petersilienwurzel | Kräutersoße

26,80 €

Gebratenes Zanderfilet

Safranrisotto | Wurzelgemüse | Salbeibutter

26,80 €

VEGETARISCH



FLAMMKUCHEN

Ricotta-Crème-fraîche | Zwetschge | Schafskäse |
Preiselbeeren | Rucola

14,80 €



GNOCCHI-KÜRBISPFANNE

Kürbis | Salbeibutter | Bergkäse

16,80 €



Auf Wunsch dazu: **Juradistl-Weiderind-Bresaola** + 7,00 €
(luftgetrockneter Rinderschinken vom
Landwirt Ochsenkühn Tyrolsberg)

FLEISCH

Szegediner Gulasch vom Kalb

Kräuter-Sauerrahm | Rote-Bete-Kartoffelpüree |
Ofenrosenkohl

21,80 €

Wildburger vom Hirsch

Brie | Preiselbeer-Sauerrahm | Birnen-Chutney | Blaukraut | Rucola |
Wahlweise mit:
Pommes Frites
Süßkartoffelpommes

19,80 €

22,80 €

Schweinefiletfetzen unter einer Wirsinghaube

Überbacken mit Bacon und Bergkäse | Senf-Kräutersoße |
gebratene Würfelfkartoffeln

22,90 €

DESSERT

Lauwarmer Apfel-Zimt-Muffin

Vanilleschaum | Zwetschgensorbet

10,90 €

Dunkles Schokoladenmousse

Marinierte Waldbeeren | Baileys-Sahne

9,80 €

Eine große Kugel Pumpkin-Spice-Latte-Eiscreme

Sahne | Kürbis-Crunch

4,80 €

Veranstaltungen im Oktober

Gambas-Total-Bufferf

Freitag 16.10.2026

und

Freitag 30.10.2026

von 18:00 bis 20:30 Uhr

pro Person 32,90 €

Eigenes Catering

alles aus einer Hand direkt zu Ihnen nach Hause!