

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM RESTAURANT
CASTELLO

WELCOME TO OUR
RESTAURANT CASTELLO



SALATE UND VORSPEISEN

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | BUNT GEMISCHTER BEILAGENSALAT
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Rucola
Sonnenblumenkernen und Hausdressing | 6.80 € |
| 2 | SALAT CAPRESE
Mozzarella Käse und frischen Tomatenscheiben auf einem Salatbett
von Rucola, mit Basilikum-Pesto und Balsamico verfeinert, dazu Brotscheiben | 12.80 € |
| 3 | THUNFISCH SALAT
Große gemischte Salatplatte mit Thunfisch, Ei und Hausdressing | 12.90 € |
| 4 | CAESAR SALAT
Große bunte Salatplatte mit angebratenen Hähnchenbruststreifen
in Honig-Thymian-Marinade, mit Caesar-dressing verfeinert | 15.90 € |
| 5 | GERÄUCHERTER LACHS
mit Apfel-Meerrettich und Kartoffelrösti dazu | 18.50 € |

SUPPEN

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 | KLARE RINDERBRÜHE SUPPE
mit Pfannkuchenstreifen und Backerbsen | 6.30 € |
| 12 | TOMATENSUPPE
hausgemachte, würzige und aromatische Cremesuppe mit Mozzarellawürfeln | 6.30 € |
| | dazu können wir gerne einen BROTKORB servieren | 2.00 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

SALADS AND STARTERS

- | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | SMALL MIXED SALAD
with tomatoes, cucumber, white cabbage, carrots, onions,
sunflower seeds and house dressing | 6.80 € |
| 2 | CAPRESE SALAD
Mozzarella cheese and fresh tomato slices on a bed of Rucola,
refined with basil pesto and balsamic vinegar, with bread slices | 12.80 € |
| 3 | TUNA BIGGER SALAD
A large colourful salad plate with tuna, eggs and house dressing | 12.90 € |
| 4 | CESAR SALAD
A Big mixed salad plate with fried strips of chicken breast in honey
Thyme marinade, refined with Caesar dressing | 15.90 € |
| 5 | SMOKED SALMON
with apple horseradish and grilled dachshi | 18.50 € |

SOUPS

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 11 | CLEAR BEEF BROTH SOUP
with pancake strips and baked peas | 6.30 € |
| 12 | TOMATO CREAM SOUP
Homemade, spicy and aromatic cream soup with diced mozzarella | 6.30 € |

we can also serve a BREAD BASKET 2.00 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 21 | BEST WESTERN CHEESE-BURGER (180 GRAMM)
mit Rinderhacksteak, krossen Speckscheiben, Cheddar-Käse,
Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und Haus-Dip und Pommes Frites | 16.90 € |
| | SCHNITZEL ‚WIENER ART‘ | |
| 22 | von PANIERTEN SCHWEINERÜCKEN, dazu Pommes Frites | 18.90 € |
| 23 | von PANIERTEN HÄHNCHENBRUSTFILET, dazu Pommes Frites | 18.90 € |
| 24 | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
zubereitet in cremiger Gorgonzola-Käse Sauce,
mit Bandnudeln serviert | 17.90 € |
| 25 | GEGRILLTER LEBERKÄSE
auf „Bayrische Art“ mit Bratkartoffeln, Speckwürfeln und Zwiebel,
serviert mit einem Spiegelei, verfeinert mit einer Dunkelbiersauce | 15.80 € |
| 26 | GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS
in einer cremigen Champignon-Rahm Sauce mit Kräutern verfeinert,
dazu Käse-Nudelaufauf auf feiner Sahne Sauce | 21.90 € |
| 27 | GEGRILLTES PFEFFERSTEAK (CA. 250 GRAMM)
fein mariniert, auf hausgemachter grüner Pfeffer-Cognac Sauce,
mit Kräuter Kartoffelgratin serviert | 27.90 € |
| 28 | GERÖSTETER ZWIEBELROSTBRATEN (CA. 250 GRAMM)
dünn geklopftes Roastbeef an einer Zwiebel Bratensauce, dazu
Bratkartoffeln mit Speckwürfeln und gerösteten Zwiebelstücken | 27.90 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

MEAT DISHES

- 21 BEST WESTERN CHEESE-BURGER (180 GR) 16.90 €
with beef patty, crispy bacon slices, cheddar cheese, onions,
tomato, cucumber, salad, our house dip and French fries
- ESCALOPE ‚VIENNA STYLE‘
- 22 of BREADED PORK loins with French fries 18.90 €
- 23 of BREADED CHICKEN breast fillets with French fries 18.90 €
- 24 GRILLED FILLET OF CHICKEN BREAST 17.90 €
prepared in a creamy Gorgonzola cheese sauce and
served with Tagliatelle
- 25 GRILLED BAVARIAN MEATLOAF 15.80 €
with roasted potatoes with bacon dices and onions,
fried egg and dark beer sauce
- 26 GRILLED PORK FILLET 21.90 €
in a creamy mushroom sauce with herbs and cheesy pasta casserole
on a fine cream sauce
- 27 GRILLED PEPPER STEAK (APPROX. 250 GR.) 27.90 €
finely marinated, on homemade green Pepper-Cognac sauce,
served with herb potato gratin
- 28 ROAST BEEF (APPROX. 250 GR.) 27.90 €
thinly pounded roast beef in an onion gravy, with fried potatoes,
bacon dices and roasted onions



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

FISCHGERICHTE

- 41 GEBRATENES ZANDERFILET 22.90 €
gewürzt mit Zitronen-Butter Sauce, dazu buntes Pfannengemüse
- 42 GEGRILLTES LACHSFILET 23.90 €
in feiner Spinat-Sahne Sauce und verschiedenen Kräutern,
mit Bandnudeln serviert

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH

- 51 HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE 15.90 €
mit würzigem Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat
- 52 GEBACKENE KARTOFFELTASCHEN 15.90 €
gefüllt mit Frischkäse, auf Kräuterquark, dazu Champignonrahmsauce
und ein kleiner gemischter Salat
- 53 TAGLIATELLE ‚ALLA CASA‘ 16.90 €
geschwenkte italienische Bandnudeln mit angebratenen Garnelen,
an einer mediterranen Knoblauch-Olivenöl-Sauce, ausgarniert mit Rucola

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 71 TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE (PARMESANKÄSE) 6.90 €
- 72 FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES 7.80 €
- 73 KNUSPRIGE HÄHNCHEN CROSSIES MIT POMMES FRITES 7.80 €
- 74 POMMES FRITES 4.80 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

FISH DISHES

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 41 | FRIED PIKE-PERCH FILET
seasoned with lemon-butter sauce, with a colourful Pan of fresh
and stewed vegetables | 22.90 € |
| 42 | GRILLED SALMON FILET
in a fine spinach cream sauce, with fresh herbs and Tagliatelle | 23.90 € |

PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 51 | HOMEMADE CHEESENODDLES
with Bavarian cheese roasted onions and a small salad | 15.90 € |
| 52 | POTATOPOCKETS
filled with herbage cream – cheese and mushroom sauce,
with a small mixed salad | 15.90 € |
| 53 | TAGLIATELLE 'ALLA CASA'
panned Italian tagliatelle with fried shrimps, served with a
Mediterranean garlic olive-oil sauce, garnished with fresh arugula | 16.90 € |

FOR THE KIDS

- | | | |
|----|-------------------------------------------------|--------|
| 71 | TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE (PARMESAN CHEESE) | 6.90 € |
| 72 | FISH STICKS WITH FRENCH FRIES | 7.80 € |
| 73 | CRISPY CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES | 7.80 € |
| 74 | FRENCH FRIES | 4.80 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

DESSERTS

	APFELKÜCHLE	
81	mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frische Minze	7.20 €
82	mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze	7.20 €
	APFELSTRUDEL	
83	mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frische Minze	7.40 €
84	mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze	7.40 €
85	SCHOKOLADENSOUFLÉ mit Schokosauce, Früchte der Saison und Schlagsahne dazu	7.50 €
86	GEMISCHTES EIS Vanille, Schokolade und Mango mit Sahne	6.30 €

DESSERTS

	HOT FRIED APPLE RINGS	
81	with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint	7.20 €
82	with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint	7.20 €
	APPLE STRUDEL	
83	with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint	7.40 €
84	with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint	7.40 €
85	CHOCOLATE SOUFLÉ With chocolate sauce, fruit of season and whipped cream	7.50 €
86	MIXED ICE CREAM Vanilla, chocolate and mango with whipped cream	6.30 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.



GETRÄNKE

BEVERAGES



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

HEISSE GETRÄNKE

300 Espresso	2.50 €	304 Latte Macchiato	4.20 €
301 Tasse Kaffee	3.30 €	305 Milchkaffee	4.20 €
302 Espresso corretto/doppio	3.20 €	306 Heißer Amaretto mit Sahne	5.80 €
303 Cappuccino	4.20 €	307 Heiße Schokolade	4.80 €
308 Glas Tee (<i>Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte</i>)			3.10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

310 Fl. San Pellegrino	0.5L	4.90 €	315 Fanta	0.4L	4.50 €
311 Fl. San Pellegrino	1.0L	7.80 €	316 Spezi	0.4L	4.50 €
312 Fl. Evian	0.5L	4.90 €	317 Coca Cola	0.4L	4.50 €
313 Bitter Lemon	0.4L	4.50 €	318 Cola light	0.4L	4.50 €
314 Zitronenlimonade	0.4L	4.50 €	319 Ginger Ale	0.4L	4.50 €

SÄFTE UND NEKTARE

320 Orangensaft	0.3L	4.20 €	324 Apfelsaft	0.3L	4.20 €
321 Ananassaft	0.3L	4.20 €	325 Johannisbeernektar	0.3L	4.20 €
322 Roter Traubensaft	0.3L	4.20 €	326 Maracujanektar	0.3L	4.20 €
323 Sauerkirschnektar	0.3L	4.20 €	327 Cranberrynektar	0.3L	4.20 €
329 Saftschorle	0.4L	4.50 €			

APERITIF

330 Martini Rosso / Bianco		5.80 €
331 Aperol Spritz (<i>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe</i>)		7.90 €
332 Hugo (<i>Prosecco, Holundersirup, Minze, Limettenscheibe</i>)		7.90 €
333 Campari Soda / Orange		7.90 €
334 Lillet Wild Berry (<i>Lillet Blanc, Wildberry Schweppes, Beeren</i>)		7.90 €
335 Hugo - <u>Alkoholfrei</u> (<i>Bitte Lemon, Soda, Holundersirup</i>)		7.50 €
336 Aperol - <u>Alkoholfrei</u> (<i>Tonic Water, Soda, Orangensirup</i>)		7.50 €

SPIRITS – 2CL

340 Jägermeister	3.90 €
341 Sambuca, Ouzo	3.90 €
342 Ramazotti, Averna, Fernet	3.90 €
343 Frangelico	3.90 €
344 Amaretto	3.90 €
345 Baileys, Amarula	3.90 €
346 Williams Pear / Obstler / Marielle	3.90 €

COGNAC – 4CL

350 Asbach Uralt	7.50 €
351 Grand Marnier	7.50 €
352 Cardenal Mendoza Brandy	8.50 €
353 Rémy Martin	8.80 €
354 Cognac Baron Otard	10.80 €
355 Fassbind Barrique (Apfel, Birne, Himbeere, Kirsch)	9.50 €

GRAPPA – 2CL

360 Grappa Amarone Barrique	8.80 €
361 Grappa di Barolo	7.60 €
362 Riserva Botti de Madeira	7.20 €

RUM – 5CL

370 Botucal Reserva	9.90 €
371 Don Papa	9.90 €
372 Rum Plantation XO	11.40 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

HOT DRINKS

300 Espresso	2.50 €	304 Latte Macchiato	4.20 €
301 Cup of coffee	3.30 €	305 White coffee	4.20 €
302 Espresso corretto/doppio	3.20 €	306 Hot amaretto with cream	5.80 €
303 Cappuccino	4.20 €	307 Hot chocolate	4.80 €
318 Cup of tea (<i>black, fruits, peppermint, camomile, rosehip</i>)			3.10 €

NON ALCOHOLIC DRINKS

310 Bottle San Pellegrino	0.5L	4.90 €	315 Fanta Orange	0.4L	4.50 €
311 Bottle San Pellegrino	1.0L	7.80 €	316 Spezi (<i>Coke & Fanta</i>)	0.4L	4.50 €
312 Bottle Evian	0.5L	4.90 €	317 Coca Cola	0.4L	4.50 €
313 Bitter Lemon	0.4L	4.50 €	318 Coca Cola light	0.4L	4.50 €
314 Sprite	0.4L	4.50 €	319 Ginger Ale	0.4L	4.50 €

JUICES AND NECTARS

320 Orange juice	0.3L	4.20 €	324 Apple juice	0.3L	4.20 €
321 Pineapple juice	0.3L	4.20 €	325 Currant nectar	0.3L	4.20 €
322 Red grape juice	0.3L	4.20 €	326 Passion fruit nectar	0.3L	4.20 €
323 Sour cherry nectar	0.3L	4.20 €	327 Cranberry nectar	0.3L	4.20 €
329 Spritzer (<i>Juice & Soda</i>)	0.4L	4.50 €			

APERITIVES

330 Martini Rosso or Bianco		5.80 €
331 Spritz (<i>Prosecco, Aperol, Soda, orange slice</i>)		7.90 €
332 Hugo (<i>Prosecco, elderflower syrup, mint, Minze, lime slice</i>)		7.90 €
333 Campari Soda / Orange		7.90 €
334 Lillet Wild Berry (<i>Lillet Blanc, Wildberry Schweppes, berries</i>)		7.90 €
335 Hugo - <u>Alcohol free</u> (<i>Schweppes Lemon, Soda, Elderflower syrup, Mint</i>)		7.50 €
336 Aperol - <u>Alcohol free</u> (<i>Tonic Water, Soda, Orange syrup</i>)		7.50 €

SPIRITS — 2CL

340 Jägermeister	3.90 €
341 Sambuca, Ouzo	3.90 €
342 Ramazotti, Averna, Fernet	3.90 €
343 Frangelico	3.90 €
344 Amaretto	3.90 €
345 Baileys, Amarula	3.90 €
346 Williams Pear / Obstler / Marielle	3.90 €

COGNAC — 4CL

350 Asbach Uralt	7.50 €
351 Grand Marnier	7.50 €
352 Cardenal Mendoza Brandy	8.50 €
353 Rémy Martin	8.80 €
354 Cognac Baron Otard	10.80 €
355 Fassbind Barrique	9.50 €
(<i>Apple, Pear, Framboise, Plum, Cherry</i>)	

GRAPPA — 2CL

360 Grappa Amarone Barrique	8.80 €
361 Grappa di Barolo	7.60 €
362 Riserva Botti de Madeira	7.20 €

RUM — 5CL

390 Botucal Reserva	9.90 €
391 Don Papa	9.90 €
372 Rum Plantation XO	11.40 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

BIERE UND BIERMISCHGETRÄNKE

500 König Ludwig hell	0.5L	4.80 €
501 König Ludwig dunkel	0.5L	4.80 €
502 König Ludwig Weizen	0.5L	4.80 €
503 König Ludwig Weizen dunkel	0.5L	4.80 €
504 König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0.5L	4.80 €
505 Clausthaler Alkoholfrei	0.5L	4.80 €
506 Radler (<i>Helles & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	4.80 €
507 Mohren (<i>Weizen & Cola</i>)	0.5L	4.80 €
508 Diesel (<i>Bier & Cola</i>)	0.5L	4.80 €
509 Becks Pilsner	0.33L	4.40 €
510 Teutsch Pils	0.33L	4.40 €

OFFENE WEINE – 0.25L

WEISSWEINE

520 HAUS KLOSTERBERG Riesling (<i>Mosel / Deutschland</i>)	8.50 €
521 PETIT BLANC Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay (<i>Pfalz / Deutschland</i>)	8.50 €
522 HENSEL & GRETEL Weißburgunder, Grauburgunder (<i>Pfalz / Deutschland</i>)	8.80 €
523 KAITUI Sauvignon Blanc (<i>Pfalz / Deutschland</i>)	8.80 €

ROSÉWEIN

524 KLUMPP ROSE Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (<i>Baden / Deutschland</i>)	8.50 €
----------------------------------------------------------------------------------	--------

ROTWEINE

525 URSPRUNG Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon (<i>Pfalz / Deutschland</i>)	8.50 €
526 HENSEL & GRETEL Cabernet Sauvignon (<i>Pfalz / Deutschland</i>)	8.80 €
529 WEINSCHORLE Rot oder Weiß	6.50 €

CHAMPAGNER UND SEKT

380 Champagner Veuve Clicquot	Flasche	0.7L	115.00 €		
381 Moet & Chandon	Flasche	0.7L	115.00 €		
382 Grand Brut / Grand Rose	0.1L	5.90 €	Flasche	0.7L	41.00 €

LONGDRINKS

380 Cuba Libre	9.50 €
381 Bacardi Cola	9.50 €
382 Whiskey Cola	9.50 €
383 Vodka Lemon	9.50 €
384 Gin Mare / Tonic	11.80 €
385 Hendrick's Gin / Tonic	11.80 €
386 Monkey 47 Dry Gin / Tonic	11.80 €
387 Boar Gin / The Illusionist & Tonic	12.50 €

WHISKEY – 4CL

390 Jack Daniels	9.30 €
391 The Glenlivet	9.30 €
392 Chivas Regal	9.80 €
393 Tullamore Dew	9.80 €
394 Laphroaig	9.80 €
395 Glenffidich	9.80 €
396 Black Label	9.80 €
397 Green Label	11.40 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.

BEER

500 König Ludwig hell (<i>blond beer</i>)	0.5L	4.80 €
501 König Ludwig dunkel (<i>dark beer</i>)	0.5L	4.80 €
502 König Ludwig Weizen (<i>wheat beer</i>)	0.5L	4.80 €
503 König Ludwig Weizen dunkel (<i>dark wheat beer</i>)	0.5L	4.80 €
504 König Ludwig Weizen (<i>wheat alcohol free beer</i>)	0.5L	4.80 €
505 Clausthaler (<i>blond alcohol free beer</i>)	0.5L	4.80 €
506 Radler (<i>blond beer & sprite</i>)	0.5L	4.80 €
507 Mohren (<i>wheat beer & coke</i>)	0.5L	4.80 €
508 Diesel (<i>beer & coke</i>)	0.5L	4.80 €
509 Becks Pilsner	0.33L	4.40 €
510 Teutsch Pils	0.33L	4.40 €

OPEN WINE – 0.25L

WHITE WINE

520 HAUS KLOSTERBERG Riesling (<i>Mosel / Germany</i>)	8.50 €
521 PETIT BLANC Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay (<i>Pfalz / Germany</i>)	8.50 €
522 HENSEL & GRETEL Weißburgunder, Grauburgunder (<i>Pfalz / Germany</i>)	8.80 €
523 KAITUI Sauvignon Blanc (<i>Pfalz / Germany</i>)	8.80 €

ROSÉ WINE

524 KLUMPP ROSE Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (<i>Baden / Germany</i>)	8.50 €
------------------------------------------------------------------------------	--------

RED WINE

525 URSPRUNG Portugieser, Cabernet Sauvignon (<i>Pfalz / Germany</i>)	8.50 €
526 HENSEL & GRETEL Cabernet Sauvignon (<i>Pfalz / Germany</i>)	8.80 €
529 WINE SPRITZER red or white	6.50 €

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

380 Champagner Veuve Clicquot	bottle 0.7L	115.00 €
381 Moet & Chandon	bottle 0.7L	115.00 €
382 Grand Brut / Grand Rose 0.1L 5.90 €	bottle 0.7L	41.00 €

LONGDRINKS

380 Cuba Libre	9.50 €
381 Bacardi Cola	9.50 €
382 Whiskey Cola	9.50 €
383 Vodka Lemon / Juice	9.50 €
384 Gin Mare & Tonic	11.80 €
385 Hendrick's Gin & Tonic	11.80 €
386 Monkey 47 Dry Gin & Tonic	11.80 €
387 Boar Gin / The Illusionist & Tonic	12.50 €

WHISKEY – 4CL

390 Jack Daniels	9.30 €
391 The Glenlivet	9.80 €
392 Chivas Regal	9.80 €
393 Tullamore Dew	9.80 €
394 Laphroaig	9.80 €
395 Glenffidich	9.80 €
396 Black Label	9.80 €
397 Green Label	11.40 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe. / Our staff will gladly provide information about allergens and additives.