

Willkommen in unserer Schlossberghütte

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserer Schlossberghütte begrüßen zu dürfen. Bei unserer Speisen- und Getränkeauswahl, welche wir liebevoll für Sie zusammengestellt haben, legen wir großen Wert auf Regionalität, sowie Qualität beim Bezug der Zutaten, die von unserem Küchenteam mit Leidenschaft für die schwäbische Küche in unsere Auswahl für Sie umgesetzt werden. Gerne stehen wir Ihnen für Fragen und Anregungen zur Seite und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Bei Umbestellungen behalten wir uns einen entsprechenden Aufpreis vor. Seniorenportionen von Hauptgängen berechnen wir mit 1,50 € weniger.

Wir kochen frisch und mit Herz. Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie gerne Ihre Servicekraft an.

Schön, dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ihr Team der Schlossberghütte!

Kleine Appetitanreger und Vorspeisen

€

Beilagen Salat	4,90
Töpfele Griebenschmalz oder Obazda mit Bauernbrot	5,90
„Schwarzwälder Vespertellerle“ mit Schwartenmagen, Blutwurst, Kräuterfrischkäse und Radieschen	5,90
G`schwenkte Bauernbratwurst mit Bauernbrot	6,90
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Würzbachtal an Salat von Heckengäulinsen dazu Brot	12,90
• als Hauptgangportion	16,90

Suppen

€

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Brot	6,50
Schwarzwälder Rauchforellensüppchen	7,90

<u>Hauptspeisen</u>	€
Hütten- Vesper mir regionalen Wurst- und Käsespezialitäten	15,20
Hausgemachter Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkenstreifen und Bauernbrot	11,90
<ul style="list-style-type: none"> • Mit Schwarzwurst • Mit Emmentaler Käse 	13,90 13,90
G`schmelzte Maultaschen mit Kartoffel-Gurkensalat (auch Vegetarisch / mit Brühe in der Terrine möglich)	12,90
Fleischkäse mit Schmelzzwiebeln, Spiegelei Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,90
Unsere schwäbischen Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	12,90
Geschmorte Schweinebäckchen an Majoran Jus dazu Spinatknödel und krosse Zwiebeln	16,90

v Vegetarische Gerichte	€
Großer saisonaler Salatteller nach Marktangebot	10,90
<ul style="list-style-type: none"> • mit 2 gebratenen Maultaschen (vegetarisch oder klassisch) • mit gebackenem Brie im Brickteig und hausgemachtem Apfel-Rosmarin Chutney 	15,20 15,90
Schwäbische Käsespätzle auf Schlossberghütten Art mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagen Salat	12,90
Spinat-Käseknödel an Walnussbutter mit kleinem Beilagensalat	15,90

<u>Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre</u>	€
2 Maultaschen in der Brühe (auch vegetarisch möglich)	6,00
Spätzle mit Bratensoße	4,90
Linzen mit Spätzle und einer Saitenwurst	6,90

Was Süßes zum Schluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Preiselbeeren	7,50
• als Hauptgangportion	13,50
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Karamelleis	8,50
Bauernhofeis vom Haselstaller Hof, verschiedene Sorten	3,50
Schwarzwälder Kirschrolle	4,00
Saisonale Kuchen	3,30
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Malerisch über Bad Teinach auf dem Schlossberg gelegen lädt die Schlossberghütte Bad Teinach seit 2015 Wanderer und Genussfreunde aus der Region dazu ein, eine Auszeit zu genießen.

Seit 2015 ergänzt die Schlossberghütte, die dem Hotel Terme Bad Teinach zugehörig ist, das gastronomische Angebot und das Angebot der Einkehr für Wanderer im Teinachtal.

Die Hütte, die im Blockhausstil gebaut wurde, zeichnet sich dabei durch eine urige, aber moderne Atmosphäre aus und ist ein Vorbild für Nachhaltigkeit und Regionalität. So wurden für den Bau der Schlossberghütte Weißtannenstämmen aus dem Stadtwald Bad Teinachs verwendet und symbolisieren damit die Verbundenheit und Zugehörigkeit zum Teinachtal. Als

Geheimtipp für Wanderer in der Region und Einkehrmöglichkeit auf den zahlreichen Wanderwegen rund um Bad Teinach, wie auch dem Premiumweg „Der Teinacher“, etablierte sich die Schlossberghütte in den vergangenen Jahren in der Region und verwöhnt ihre Gäste mit regionalen und typischen schwäbischen Gerichten.

Dieses Projekt wurde gefördert durch die LEADER-Aktionsgruppe Nordschwarzwald mit Mitteln der EU. Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung der ländlichen Räume (ELER): Hier investiert Europa in die ländlichen Räume.

