



Wir freuen uns, Sie auf Schloß Auerbach begrüßen zu dürfen.  
Wir laden Sie herzlich dazu ein, unsere hausgemachten Speisen sowie  
unser Bier von der eigenen Hausbrauerei Burggraf Bräu zu genießen.

Aus Liebe zur Frische und Gründen der Nachhaltigkeit haben wir nur  
eine bestimmte Mengen an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis,  
wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

## Vorneweg und zwischendurch

Klare Tomatensuppe mit Ricotta-Ravioli  
6,90 Euro

Gazpacho  
Die aus Andalusien stammende Gazpacho ist eine kalte Suppe, die traditionell mit  
Gemüse zubereitet wird. Gerade im Sommer ist Gazpacho ein ideales Gericht für  
heiße Tage, denn Gazpacho ist leicht und erfrischend.  
6,90 Euro



Gulaschsuppe  
mit Zwiebeln, Paprika und allerlei Gewürzen  
**klein** 7,00 Euro  
**gross** 9,20 Euro

Bunte Blattsalate mit Schlossdressing  
4,50 Euro

"Schlosssalat"  
Bunte Blattsalate mit Schlossdressing dazu Streifen von gebratener Hähnchenbrust  
Melone, Ananas, gehobelter Parmesan und Ei  
16,60 Euro



Hausgemachte Reibekuchen aus Erdäpfeln,  
dazu Scheiben vom geräucherten Lachs, Sauerrahm Dip und Salat  
11,50 Euro

"Bauernsalat"  
Bunte Blattsalate mit Rucola und Schlossdressing  
gebackener Schafskäse mit Pepperoni, Zwiebeln, Oliven und getrocknetet Tomaten  
12,90 Euro

**Zu allen Vorspeisen oder Suppen reichen wir Weißbrot.**

## **Ein fürstliches Mahl für fahrendes Volk und Wanderer**

Schmetterlingsnudeln mit Kirschtomaten  
frischen Champignons, Zucchini, Kräutern und Parmesan  
10,80 Euro

"Gemüsespieß"  
Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Champignons und Paprika  
vom Grill mit Erdäpfeln und Basilikumpesto  
12,60 Euro

Geflügelragout  
auf wildem Reis mit Gemüsewürfelchen  
11,80 Euro



"Rittersteak"  
Gegrillter Nacken vom zahmen Hausschwein  
mit gerösteten Zwiebeln und gebratenen Erdäpfeln  
15,40 Euro



"Das Beste vom Auerochsen"

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Sauerrahm Dip,  
Erdapfelstäbchen und mediteranes Gemüse aus der Pfanne

**150 g** 19,80 Euro

**300g** 29,50 Euro



"Odenwälder Kochkäs-Schnitzel"

Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen  
mit Odenwälder Kochkäse, Musik und Erdapfelstäbchen

17,10 Euro

Schweinelende mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse  
frittiertem Rucola und Rahmsoße

18,40 Euro



Kesselgulasch vom Rind

mit Sauerrahm Dip, gebratenen Serviettenknödeln, Paprika und Zwiebeln

17,90 Euro

Gebratenes Lachsfilet  
mit Rieslingsoße, Bandnudeln und Tomatenwürfeln

17,00 Euro



## Für die kleinen und großen Recken und Jungfern



"Kinderschnitzel"

Schweineschnitzel gewälzt in Ei und Brotkrumen  
mit knusprigen Erdapfelstäbchen  
9,70 Euro

Feinste Teigschnüre mit einer Soße  
aus Tomaten und Fleisch mit Parmesan  
6,70 Euro

Gebratene Fladen aus geriebenen Erdäpfeln  
mit Mus aus Äpfeln  
6,40 Euro

Knusprige Erdapfelstäbchen  
mit Tomaten-Würzsoße und Mayonnaise  
4,20 Euro



## Regionale Leckereien

Handkäs mit Musik  
9,80 Euro

Odenwälder Kochkäs mit Musik  
8,80 Euro

### Odenwälder Kleinigkeiten

Kochkäs mit Musik, Handkäs  
Hausgemachter Grüne Soße & Spundekäs  
Pfefferbeißer, Odenwälder Schinken

**1 Person** 10,80 Euro

**2 Personen** 21,60 Euro

Zu allen regionalen Leckereien reichen wir unser Urkornbrot und Butter.