

# Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

**Ofenfrisches Kräuterbaguette**, einfach so  
mit Aioli  
*dreißig*

**Gebratene Garnelen** (4 Stück)  
mit Aioli und Kräuterbaguette  
*zwölf*

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen, Gemüse  
und Eierstich  
*fünf*

**Cremesüppchen von der Strauchtomate**  
mit Ginsahne  
*sechs*

**Handgemachte Teigtaschen**  
gefüllt mit getrockneten Tomaten,  
Mozzarella & Basilikum  
auf Tomaten-Basilikum-Sugo  
Rucola und Parmesan  
*fünf*

**Handgemachte  
Schwarze Teigtaschen**  
gefüllt mit Lachsmousse,  
in Safranrahm,  
mit gebratenem Lachsfilet  
*achtzehn*

**Gelbes Thai Curry**  
mit Paprika, Möhren,  
Rote Bete, Spitzkohl,  
gebratenen Streifen von der Putenbrust  
und Fusilloni  
*fünfzehn*

# Holter Schloßkrug

Hotel | Restaurant

**Kotelett vom Duroc Bio Schwein**  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
glasiertem Spitzkohl  
und Schwenkkartoffeln  
*neunzehnfünfzig*

**Mini Haxe**  
auf Rahmsauerkraut  
Malzbiersoße & Risolékarkartoffeln  
*dreizehnneunzig*

**Medaillons vom Schweinefilet  
im Speckmantel,**  
auf Pflaumen-Chili-Ingwersoße  
Mini Rösti und  
Blattsalate in Rahmdressing  
*achtzehnneunzig*

**Holter Krüstchen**  
Paniertes Schnitzel vom  
Schweinerücken  
mit gebratenen Pilzen,  
an knackigen Salaten in feiner  
Vinaigrette,  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln  
*fünfzehnneunzig*

**Original Wiener Schnitzel  
vom Kalbsrücken,**  
mit Speckböhnchen  
und knusprigen Bratkartoffeln  
*zwanzigfünfzig*

Über Allergene und Zusatzstoffe  
informieren wir gerne persönlich  
und in einer separaten Speisekarte

**Tafelspitz vom Rind**  
auf Meerrettichrahm,  
Salzkartoffeln,  
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen  
*achtzehnfünfzig*

**Zanderfilet, auf der Haut gebraten,**  
auf mediterranen Gemüsen und  
handgemachten Gnocchi in Olivenöl  
geschwenkt  
*einundzwanzigfünfzig*

**Piccata von der Hähnchenbrust,**  
in Ei-Parmesanhülle,  
auf Tomatensugo  
mit handgemachten Bandnudeln  
Salate in Kräutervinaigrette  
*siebzehnfünfzig*

**Feines Wildragout**  
mit gebratenen Pilzen & Preiselbeerbirne,  
Rosenkohl & hausgemachte Butterspätzle  
*siebzehnfünfzig*

**Gebratene Maishähnchenbrust,**  
auf mediterranen Gemüsen und  
handgemachten Gnocchi  
in Olivenöl geschwenkt  
*achtzehnfünfzig*

**Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen**  
in Rotwein-Gemüsetunke,  
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen  
Risolékartoffeln  
*achtzehnfünfzig*