

Herzlich Willkommen im ANNO 1460!

Liebe Gäste,

über 550 Jahre mussten die Weißenhorner auf ihr Schlossrestaurant warten und wir freuen uns sehr, dass wir seit September 2017 in diesem historischen Ambiente zum kulinarischen Verweilen einladen dürfen!

Das ANNO 1460 bietet vielfältige, erlesene Gerichte, begleitet von Tapasvariationen und mit einem besonderen Schwerpunkt auf vegetarischen Spezialitäten. Ergänzt werden diese durch tägliche Empfehlungen unserer Küchencrew!

Großen Wert legen wir dabei auf Bioprodukte höchster Qualität und gesicherter Herkunft.

Um Ihnen die Zeit der Neuffen und Fugger näher zu bringen, bieten wir passend zu diesen stimmungsvollen Räumen ein mittelalterliches Gericht an!

Wir hoffen, dass Sie sich hier im ANNO 1460 wohl fühlen und wünschen Ihnen schöne Stunden und einen guten Appetit!

Danke für Ihr Vertrauen!

**Ihr ANNO 1460 Küchenchef
mit Team**

Dan Serban

Martin Havlik und Paul Dietze

Speisen an fürstlicher Stätte

Bereits seit hundert Jahren residierten die Herren von Rechberg in Weißenhorn, ehe sie sich – anno 1460 – entschlossen, ein neues Schloss zu errichten. Ganz aus Stein gebaut überragte es einst mit seinem steilen Satteldach die städtische Fachwerksiedlung. Kaum vollendet, verließen die Rechberger jedoch Weißenhorn. Es folgten, ab 1507 die Fugger und mit ihnen kaiserliche Gäste – Maximilian I., dann Karl V. Für die war mehr Platz erforderlich und es entstand der „Weiße Bau“ – das Fuggerschloss, das mit einem Zwischenbau an den Rechbergbau angebunden wurde. Mehr als 300 Jahre pflegten die Fugger höfisches Leben in dem neuen Gebäudekomplex. Mitte des 19. Jh. übernahm die Stadt die Bauten und es folgten zahlreiche Umnutzungen, bis schließlich ab 2009 eine durchgreifende Generalsanierung erfolgte. Seit 2013 erstrahlen die Schlösser in neuem Glanz und bieten Raum für die städtische Verwaltung, für Kunst und Kultur und nun auch für kulinarischen Genuss. Dabei kann der Gast – zumindest in der warmen Jahreszeit – wählen zwischen



*Blick auf die Schlösser und das ehemalige
Bräuhaus
um 1910*



*Blick auf die Schlösser und das Bräuhaus in
Weißenhorn, um 1870*

stimmungsvollen Räumen im Innern, einem gemütlichen Biergarten über der ehemaligen Stadtmauer und einem beschaulichen Platz auf dem Schlossplatz. Vollendet 2016 bildet er zusammen mit der Schlossgaststätte die Krönung.

Dr. Matthias Kunze
Museumsverwaltung

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Flädle & Schnittlauch	€ 7,00
Toskanische Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch & Orangensaft, verfeinert mit Kürbisöl & gerösteten Kürbiskernen	€ 8,50
Tapasteller ANNO 1460 variiert je nach Tagesempfehlung	€ 13,50
- für 2 Personen -	€ 18,50
- auch vegetarisch -	
Lauwarme Gemüse-Quiche mit Bergkäse an Baby Leaf Salat & Beerendressing	€ 11,50
Duett von Steinpilzravioli & roten Wildgarnelen mit Safranrisotto	€ 12,50
Gebackene Wan Tan Rolle gefüllt mit Gemüse, Fetakäse & Tomaten auf orientalischem Couscous Salat	€ 12,00
Gemischter Baby Leaf Salat auf Rohkost & Cherrytomaten mit Balsamico - Beerendressing	
mit Croûtons	€ 8,50
mit frischen Pilzen	€ 12,50
mit gebratenen Geflügelstreifen	€ 14,50
mit gebratenen Garnelen	€ 16,50

Klassiker

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Beilagensalat	€ 14,50
Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse, Gartenkräutern, dazu Kartoffeldippers & Kräuterdip	€ 21,50
Königlicher Schlossburger mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, BBQ - Sauce & Kartoffeldippers - exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger -	€ 19,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Bratensauce, Spätzle & Gemüse	€ 22,50
Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln mit Bratensauce & Käsespätzle	€ 25,50
Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten mit cremigem Kürbisrisotto & Chiliöl	€ 28,50
als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen	€ 33,00

Empfehlung der Küchencrew

Lila Kartoffelravioli mit Gemüse, Nüssen, Rucola, Parmesan & Trüffelöl	€ 17,50
Orientalisch gefüllte rote Paprika mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch & Tomatensugo, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
Kürbis-Risotto mit Frühlingszwiebeln, Zuckererbsen & Parmesan, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
Französische geschmorte Barbarie-Entenkeule mit würzigem Rotkohl und Kräuter-Semmelknödel	€ 22,50
Rosa gebratenes Hüftsteak vom Black Angus mit Grillgemüse & Süßkartoffelpüree	€ 23,50
Fischteller "ANNO" mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen an cremigem Gemüserisotto mit Safransauce	€ 25,50
Rosa gebratenes & mariniertes Hasenrückenfilet mit Rotkohl, Gemüse & Kürbis- Kartoffelgratin	€ 27,50

Menü - Empfehlung des Küchenchefs!

5 - Gang € 47,00

4 - Gang ohne Vorspeise € 39,00

Lauwarme Gemüse-Quiche
an Baby Leaf Salat mit Beerendressing

Toskanische Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch & Orangensaft,
verfeinert mit Kürbisöl & gerösteten Kürbiskernen

Zitronensorbet
zur Neutralisation zwischen den Gängen

Französische geschmorte Barbarie-Entenkeule
mit würzigem Rotkohl und Kräuter-Semmelknödel
oder

Argentinisches Rinderfilet & rote Wildgarnelen
mit cremigem Pilzrisotto & Chiliöl

Aufpreis + € 7,00

Karamellisierter Frischkäsekuchen
mit Waldbeermousse & Amarettini

Zusätzliche Beilagen, Saucen & Dips

Beilagen je € 4,50 Saucen / Dips je € 2,50

* Spätzle

* Kräuterdip

* Käsespätzle

* BBQ - Sauce

* Kartoffeldippers

* Bratensauce

* Grillgemüse

* Tomatensugo

* Gemüserisotto

* Safransauce

* Süßkartoffelpüree

* Rahmsauce

* Kürbis-Kartoffelgratin

Kleiner gemischter Baby
Leaf Salat auf Rohkost &
Cherrytomaten

€ 5,00

Dessert

Nussbecher "ANNO" € 8,50
mit 3 Kugeln Walnusseis, Krokant,
Schlagsahne & karamellisierten Nüssen

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern € 8,50
Vanilleeis & Sahne

Crème Brûlée von der Tonkabohne € 8,50
mit karamellisierten Nüssen & Erdbeersorbet

Karamellierter Frischkäsekuchen € 8,50
mit Waldbeermousse & Amarettini

Kleine Desserts

Espresso & Vanilleeis mit Sahne € 5,00

Espresso & Vanilleeis als Affogato € 4,50

Vanilleeis mit Schuss € 6,50
mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung

Kennen Sie schon...

...Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel?

Die ideale Location für Ihre Feiern und Tagungen! Drei-Sterne-Hotel, Schaubrauseminare, Bratwurstseminare, Kastanienbiergarten, neuer Festsaal und Event-Stadel!

Entdecken Sie unsere Genuss Welt verbunden mit familiärer, herzlicher Gastlichkeit und traditioneller schwäbisch-bayerischer Küche. Auch als Catering für Ihre privaten Feste und Firmenveranstaltungen oder „to-go“!



Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel
Römerstraße 31; 89264 Weißenhorn/Attenhofen
Tel.: 07309 / 42 97 0; Fax: 07309 / 42 97 42;
info@neumaiers-landhotel.de
www.neumaiers-landhotel.de

Informationen

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Mi bis Sa	geöffnet ab 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr: wechselnde Business - Menüs
Di bis Sa	geöffnet ab 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr: à - la - Carte
Sonntag	geöffnet von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr: à - la - Carte
Küche	geöffnet bis 21.00 Uhr

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Feierlichkeiten und Veranstaltungen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung.

Fragen Sie gerne unser Service - Team!

Zusatzangebote:

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Angebote und die wechselnden Business - Menüs auf der Tageskarte.

Preise:

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

ANNO 1460
Schlossplatz 1
89264 Weißenhorn
Tel.: 07309 - 40 14 856
Mail: info@anno-1460.de
www.anno-1460.de

Allergene und Zusatzstoffe: Fragen Sie gerne unser Service - Team!

Geschenkgutscheine:

Geschenkgutscheine für das ANNO 1460 und Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel, können Sie hier im Lokal erwerben!