

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.

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 Tim Kaiser

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 Brauhaus um 1910



Blick auf die Schlösser und das Brauhaus in Weißenhorn, um 1870

stimmungsvollen Räumen im Innern, einem gemütlichen Biergarten einem über der ehemaligen Stadtmauer und 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
Feine Maronencremesuppe mit Kokosmilch und Kräuter-Croutons verfeinert	€ 7,50
Tapasteller „ANNO 1460“ variiert je nach Tagesempfehlung	€ 13,50
- für 2 Personen -	€ 18,50
- auch vegetarisch -	
Tataki „Japanischer Art“ Kalt marinierter Thunfisch mit Ingwer und Sesam dazu Wasabi-Mayonnaise und Rucola	€ 12,50
Duett von Jakobsmuschel-Panciotti & Wildgarnelen an Safran-Gemüseragout	€ 12,50
Gemischter Baby Leaf Salat auf Rohkost & Cherrytomaten mit Balsamico-Beerendressing	
mit Croûtons	€ 8,50
mit gebratenen Rinderstreifen	€ 15,50
mit gebratenen Garnelen	€ 16,50

Klassiker

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 Irische Rinderbacken mit Bratensauce, Spätzle & Grillgemüse	€ 21,50
Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebeln Bratensauce & Käsespätzle	€ 25,50
Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten mit cremigem Gemüserisotto & Chiliöl - als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen	€ 28,50 € 33,00
Fischteller „ANNO 1460“ mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen an cremigem Gemüserisotto mit Safransauce	€ 24,50

Empfehlungen der Küchencrew

Französische geschmorte Barbarie-Entenkeule mit würzigem Rotkohl und Kräuter-Semmelknödel	€ 22,50
Duett von neuseeländischem Lamm gezupfte Keule und rosa gebratener Rücken an getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 25,50
Rosa gebratenes Hüftsteak vom Strauß im Speckmantel mit Grillgemüse & cremiger Polenta	€ 24,50
Pulled Pork „ANNO 1460“ mit BBQ-Sauce, Grillgemüse & Speck-Kartoffelpüree	€ 18,50

Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 47,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 39,00

Tataki „Japanischer Art“

Feine Maronencremesuppe

Zitronensorbet

zur Neutralisation zwischen den Gängen

Duett von neuseeländischem Lamm

oder

Argentinisches Rinderfilet & rote Wildgarnelen

Aufpreis + € 7,00

Dessertvariation

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Beilagensalat	€ 14,50
Gemüselasagne mit Tomatensugo und Bergkäse überbacken dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
Lila Kartoffelravioli mit Gemüse, Nüssen, Rucola, Parmesan & Pesto	€ 17,50
Gemüse-Trüffel-Risotto mit gehobeltem Parmesan & schwarzen Trüffelscheiben dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
Orientalisch gefüllte rote Paprika mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch & Tomatensugo dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
Kubanischer bunter Kichererbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
In Maismehl gebackenes Gemüse mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50

Zusätzliche Beilagen, Saucen & Dips

<u>Beilagen</u>	je € 4,50	<u>Saucen / Dips</u>	je € 2,50
* Spätzle		* Kräuterdip	
* Käsespätzle		* BBQ-Sauce	
* Kartoffeldippers		* Bratensauce	
* Grillgemüse		* Tomatensugo	
* Gemüserisotto		* Safransauce	
* Kartoffelpüree		* Rahmsauce	
* Polenta		* Wasabi-Mayonnaise	

Kleiner gemischter Baby
Leaf Salat auf Rohkost &
Cherrytomaten € 5,00

Dessert

Nussbecher „ANNO“ mit 3 Kugeln Walnusseis, Krokant, Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	€ 8,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis & Sahne	€ 8,00
Nougat Crème Brûlée mit karamellisierten Nüssen & Erdbeersorbet	€ 8,00
Dessertvariation aus unserer Patisserie - für 2 Personen -	€ 9,50 €14,50

Kleine Desserts

Espresso & Vanilleeis mit Sahne	€ 5,00
Espresso & Vanilleeis als Affogato	€ 4,50
Vanilleeis mit Schuss mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	€ 6,50
Kugel Eis	€ 2,50

Kennen Sie schon...

...Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel?

Die ideale Location für Ihre Feiern und Tagungen! Drei-Sterne-Hotel, 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!