

## **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, Paul Dietze und  
David Richveis***

## 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 Bräuhaus in Weißenhorn, um 1870*



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

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

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Maultaschen, Flädle & Schnittlauch	€ 7,00
<b>Green Thai Suppe</b> mit Kokosmilch, Gemüse Brunoise und Garnelen	€ 8,00
<b>Tapasteller „ANNO 1460“</b> variiert je nach Tagesempfehlung - für 2 Personen - - auch vegetarisch -	€ 13,50 € 18,50
<b>Tataki „Japanischer Art“</b> kalt mariniertes Thunfisch mit Ingwer und Sesam, dazu Wasabi-Mayonnaise und Rucola	€ 12,50
<b>Duett von Jakobsmuschel-Panciotti &amp; Wildgarnelen</b> an Safran-Gemüseragout	€ 12,50
<b>Gemischter Baby Leaf Salat auf Rohkost &amp; Cherrytomaten</b> mit Balsamico-Beerendressing	
mit Croûtons	€ 8,50
mit gebratenen Rinderstreifen	€ 15,50
mit gebratenen Garnelen	€ 16,50

## Klassiker

<b>Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade</b>	<b>€ 21,50</b>
gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse & Gartenkräutern, dazu Kartoffeldippers & Kräuterdip	
<b>Königlicher Schlossburger</b>	<b>€ 21,50</b>
mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, BBQ-Sauce & Kartoffeldippers - exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -	
<b>Geschmortes falsches Filet vom Black Angus Rind</b>	<b>€ 21,50</b>
mit Bratensauce, Grillgemüse & Salzkartoffeln	
<b>Zwiebelrostbraten mit Schmelz oder Röstzwiebeln,</b>	<b>€ 26,50</b>
dazu Allgäuer Käsespätzle & Bratensauce	
<b>Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten</b>	<b>€ 31,50</b>
mit cremigem Gemüserisotto & Chili Öl	
- als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen	<b>€ 34,50</b>
<b>Fischteller „ANNO 1460“</b>	<b>€ 26,50</b>
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen an cremigem Gemüserisotto mit Safransauce	

## Empfehlungen der Küchencrew

<b>Lecker &amp; Leicht Ratatouille, dazu Beilagensalat</b> gesunder Genuss aus dem NEXT LEVEL BODY mit Argentinische Rumpsteak -Aufpreis + € 8,00	€ 17,50
<b>Risotto Milanese</b> mit Garnelen, Gemüse, gehobelem Parmesan und Hummerbutter verfeinert	€ 22,50
<b>Rosa gebratenes Kalbsrücken</b> mit Grillgemüse & Kartoffeldippers und Kräuterbutter	€ 26,50
<b>Pulled Pork „ANNO 1460“</b> mit BBQ-Sauce, Grillgemüse & Kartoffeldippers	€ 19,50

## Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 48,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 39,00

### **Tataki „Japanischer Art“**

\*\*\*

### **feine Thaisuppe**

\*\*\*

### **Zitronensorbet**

zur Neutralisation zwischen den Gängen

\*\*\*

### **Hauptgang zur Wahl vom A la Carte**

mit Argentinischem Rinderfilet & roten Wildgarnelen

Aufpreis + € 9,50

\*\*\*

### **Dessertvariation**

## Vegetarisch & Vegan

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln & Beilagensalat	€ 15,50
<b>Gemüselasagne</b> mit Tomatensugo und Bergkäse überbacken, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
<b>*Ravioloni Tartufungo, getrüffelte Pilzravioli *</b> mit Gemüse, gerösteten Nüssen und gemischten Kernen, darüber gehobelter Parmesan & Rucola Pesto	€ 17,50
<b>Gemüse-Trüffel-Risotto mit Bärlauch,</b> gehobeltem Parmesan & schwarzen Trüffelscheiben dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
<b>Orientalisch gefüllte rote Paprika</b> mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch & Tomatensugo, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
<b>Kubanischer bunter Kichererbseneintopf</b> mit Kartoffeln und Gemüse, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
<b>In Maismehl gebackenes Gemüse</b> mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi, dazu ein kleiner Beilagensalat	€ 17,50
<b>Lecker &amp; Leicht Ratatouille mit Olivenöl</b> gesunder Genuss aus dem NEXT LEVEL BODY, 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	
* Salzkartoffeln		* Rahmsauce	
		* Wasabi-Mayonnaise	

Kleiner gemischter Baby  
Leaf Salat auf Rohkost &  
Cherrytomaten € 6,50

## Dessert

<b>Nussbecher „ANNO“</b> mit 3 Kugeln Walnusseis, Krokant, Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	€ 8,50
<b>Erdbeerbecher „ANNO“</b> mit 3 Kugeln Erdbeereis, Schlagsahne & Frische Erdbeeren	€ 8,50
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> Vanilleeis & Sahne	€ 8,50
<b>Nougat Crème Brûlée</b> mit karamellisierten Nüssen & Erdbeersorbet	€ 8,50
<b>Dessertvariation aus unserer Patisserie</b> - für 2 Personen -	€ 9,50 €15,50

## Kleine Desserts

<b>Espresso &amp; Vanilleeis mit Sahne</b>	€ 5,00
<b>Espresso &amp; Vanilleeis als Affogato</b>	€ 4,50
<b>Vanilleeis mit Schuss</b> mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	€ 6,50
<b>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Wallnus, Zitrone, Schoko)</b>	€ 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](mailto:info@neumaiers-landhotel.de)  
[www.neumaiers-landhotel.de](http://www.neumaiers-landhotel.de)

## Informationen

### Öffnungszeiten:

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

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](mailto:info@anno-1460.de)**  
**[www.anno-1460.de](http://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!