

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 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	€ 7,00
mit Maultaschen & frischem Schnittlauch	
Hokkaido Cremesuppe	€ 8,50
mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert	
Tapasteller „ANNO 1460“	€ 13,50
variiert je nach Tagesempfehlung	
- für 2 Personen -	€ 18,50
- auch vegetarisch -	
Tataki „Japanischer Art“	€ 12,50
kalt mariniertes Thunfisch mit Ingwer und Sesam, dazu Wasabi-Mayonnaise und Rucola	
Duett von Jakobsmuschel-Panciotti & Wildgarnelen	€ 12,50
an Safran-Gemüseragout	
Räucherlachs-Tatar	€ 12,50
mit roten Zwiebeln, Quark und Kräutern an Pfücksalate	
Gemischter Baby Leaf Salat auf Rohkost & Cherrytomaten	
mit Balsamico-Beerendressing	
mit Croûtons	€ 10,50
mit gebratenen Rinderstreifen	€ 16,50
mit gebratenen Garnelen	€ 17,50

Klassiker

Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade	€ 21,50
gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse & Gartenkräuter, dazu Kartoffeldippers & Kräuterdip	
Königlicher Schlossburger	€ 22,50
mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, BBQ-Sauce & Kartoffeldippers - exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -	
Rinderbraten vom Black Angus Rind	€ 19,50
mariniert und langsam Sous Vide gegart, dazu Bratensauce, Grillgemüse & Spätzle	
Zwiebelrostbraten mit Schmelz- oder Röstzwiebeln	€ 27,50
Käsespätzle & Bratensauce	
Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten	€ 31,50
mit gebratenen Kartoffelgnocchi & Chili-Öl	
- als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen	€ 35,50
Fischteller „ANNO 1460”	€ 26,50
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen an cremigem Gemüserisotto mit Safransauce	
Allgäuer Käsespätzle	€ 15,50
mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und ein Beilagensalat	

Empfehlungen der Küchencrew

Risotto - Milanese	€ 23,50
Mit roten Wildgarnelen, Gemüse, gehobeltem Parmesan und Hummerbutter verfeinert	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 27,50
mit Kartoffeldippers, Preiselbeeren und Beilagensalat	
Pulled Pork „ANNO 1460“	€ 19,50
mit BBQ-Sauce, Grillgemüse & Kartoffeldippers	

Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 49,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 39,00

Tataki „Japanischer Art“

Hokkaido Cremesuppe

Zitronensorbet

zur Neutralisation zwischen den Gängen

Hauptgang zur Wahl von A la Carte

mit Argentinischem Rinderfilet & roten Wildgarnelen

Aufpreis + € 9,50

Dessertvariation

Vegetarisch & Vegan

Zu jedem vegetarischen Gericht servieren wir ein Beilagensalat

Frische Pilze in Rahm mit Serviettenknödel mit Zwiebeln, Kräutern und frischer Pilzrahm	€ 19,50
Vegetarischer Königlicher Schlossburger mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce - exklusive Käsekomposition vom Platzmetzger	€ 19,50
Ravioloni Tartufungo, getrüffelte Pilzravioli mit Gemüse, gerösteten Nüssen, Parmesan und Rucola	€ 17,50
Gemüselasagne mit Tomatensugo und Bergkäse überbacken	€ 17,50
Kürbis - Risotto mit gehobeltem Parmesan & Rucola	€ 17,50
Orientalisch gefüllte rote Paprika mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch & Tomatensugo	€ 17,50
Kubanischer bunter Kichererbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse	€ 17,50
In Maismehl gebackenes Gemüse mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi	€ 17,50
Lecker & Leicht Ratatouille auf unsere Art gesunder Genuss aus dem NEXT LEVEL BODY	€ 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	
* Kartoffelgnocchi		* Wasabi-Mayonnaise	

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

Dessert

Nussbecher „ANNO“	€ 8,50
mit 3 Kugeln Walnusseis, Krokant, Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	
Panna Cotta	€ 8,50
fruchtig mit Vanille & Beerensoße	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	€ 8,50
Vanilleeis & Sahne	
Orangen-Karamell Crème Brûlée	€ 8,50
mit karamellisierten Nüssen & Erdbeersorbet	
Dessertvariation aus unserer Patisserie	€ 10,50
- Ideal zum Teilen für 2 Personen -	€ 16,50

Kleine Desserts

Espresso & Vanilleeis mit Sahne	€ 5,00
Espresso & Vanilleeis als Affogato	€ 4,50
Vanilleeis mit Schuss	€ 6,50
mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	
Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schoko)	€ 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	Ruhetag
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!