

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 Tapas Variationen 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

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



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

Rinderkraftbrühe	€ 7,00
mit Maultasche & frischem Schnittlauch	
Spargelcremesuppe	€ 8,50
mit Gemüseinlage, Crème fraîche & Weißwein verfeinert	
Tapasteller „ANNO 1460“	€ 14,50
variiert je nach Tagesempfehlung	
- für 2 Personen -	€ 19,50
- auch vegetarisch -	
Tataki „Japanische Art“	€ 13,50
kalt mariniertes Thunfisch mit Ingwer und Sesam, dazu Wasabi-Mayonnaise und Rucola	
Ziegenkäsepralinen	€ 12,50
im Nussmantel auf Frühlings-Wildkräutersalat	
Gemischter Baby Leaf Salat & Cherrytomaten, auf Rohkost	
mit Balsamico-Beerendressing	
mit Croûtons	€ 10,50
mit gebratenen Rinderstreifen	€ 17,50
mit gebratenen Garnelen	€ 18,50

Klassiker

- Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade** € 21,50
gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse & Gartenkräutern,
dazu Kartoffeldippers & Kräuterdip
- Königlicher Schlossburger** € 23,50
mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat,
Cheddar, Essiggurken, BBQ-Sauce & Kartoffeldippers
- exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -
- Rinderbraten vom Black Angus Rind** € 22,50
mariniert und langsam Sous Vide gegart,
dazu Bratensauce, Grillgemüse & Spätzle
- Zwiebelrostbraten mit Schmelz- oder Röstzwiebeln** € 28,50
dazu Käsespätzle & Bratensauce
- Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten** € 34,50
dazu Grillgemüse, Süßkartoffelpüree & Chili-Öl
- als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen € 39,50
- Fischteller „ANNO 1460“** € 27,50
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen,
Gemüse, Safransauce und neue Kartoffeln
- Kalbsschnitzel -Natur-** € 26,50
mit Spätzle & Gemüse, dazu Zigeuner- oder Pilzrahmsoße

Empfehlungen der Küchencrew

Grillpfanne „ANNO 1460“	€ 27,50
Kalbsschnitzel Natur, Rinderstreifen, Schweinelendchen, Bärlauch-Cevapcici, Maultasche, Spätzle & Pilzrahmsauce	
Neuseeländisches Lammfilet	€ 29,50
dazu Grillgemüse und Petersilienkartoffeln	
Shrimps Nudeln	€ 24,50
Nudeln mit Shrimps, cremige Zitrussoße, Rucola & Parmesan	
Panierte Hüfte vom Neuseeländischen Lamm	€ 27,50
mit Parmesanpanade, Gemüse, Dippers & Café de Paris Sauce	
Pulled Pork „ANNO 1460“	€ 21,50
mit BBQ-Sauce, Grillgemüse & Kartoffeldippers	

Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 52,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 45,00

Ziegenkäsepralinen

Spargelcremesuppe

Zitronensorbet

zur Neutralisation zwischen den Gängen

Hauptgang zur Wahl von à la Carte

mit Argentinischem Rinderfilet Aufpreis + €12,50
mit Zwiebelrostbraten oder Lamm Aufpreis + € 6,50

Dessertvariation

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Emmentaler gebacken im Kürbiskernmantel	€ 18,50
an Süßkartoffelpüree und Rucola	
Frische Pilze in Rahm mit Serviettenknödel	€ 18,50
mit Zwiebeln, Kräutern und Pilzrahmsauce	
Vegetarischer Königlicher Schlossburger	€ 18,50
mit Schmelzzwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce - exklusive Käsekomposition vom Platzmetzger	
Getrüffelte Tagliatelle mit gerösteten Nüssen	€ 18,50
dazu Rote-Beete-Gemüse, Parmesan und Rucola	
Spargel - Risotto	€ 18,50
mit Spargelgemüse, gehobeltem Parmesan und Rucola	
Allgäuer Käsespätzle	€ 16,50
mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln oder Röstzwiebeln	
Orientalisch gefüllte rote Paprika -leicht scharf-	€ 18,50
mit Bulgur, Cranberrys, Kokosmilch und Tomatensugo	
In Maismehl gebackenes Gemüse	€ 18,50
mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi	
Lecker & Leicht Ratatouille auf unsere Art	€ 18,50
gesunder Genuss aus dem NEXT LEVEL BODY	

Zu den vegetarischen & Veganen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

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	
* Süßkartoffelpüree		* Rahmsauce	
		* Wasabi-Mayonnaise	

Kleiner gemischter Baby € 6,90
Leaf Salat & Cherrytomaten
auf Rohkost

Dessert

Nussbecher „ANNO“	€ 8,50
Walnusseis, dazu Schlagsahne & karamellisierte Nüsse	
Erdbeerbecher „ANNO“	€ 8,50
frische Erdbeeren, dazu Vanilleeis & Schlagsahne	
Schokoladen-Mousse	€ 8,50
dazu marinierte Erdbeeren & Schlagsahne	
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	€ 8,50
Vanilleeis & Sahne	
Japanischer Käsekuchen	€ 8,50
mit Matcha Eis & Beerenmarmelade	
Dessertvariation aus unserer Patisserie	€ 11,50
- 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

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!

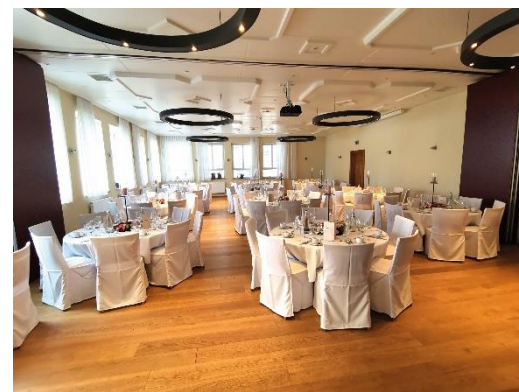
Geschenkgutscheine:

Geschenkgutscheine für das ANNO 1460 können Sie hier im Lokal erwerben!

Und für die ganz großen Feiern empfehlen wir:

Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel!

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



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

