

# 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 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 & frischem Schnittlauch	€ 8,00
<b>Waldpilzrahmsuppe</b> mit Croutons und Kräutern	€ 9,50
<b>Winterliche Maronencremesuppe</b> mit Croutons und Trüffelöl verfeinert	€ 9,50
<b>Tapasteller „ANNO 1460“</b> variiert je nach Tagesempfehlung - für 2 Personen - - auf Wunsch auch vegetarisch möglich -	€ 16,50 € 22,50
<b>Tataki „Japanische Art“</b> kalt marinierter Thunfisch mit Ingwer und Sesam dazu Wasabi-Mayonnaise und Rucola	€ 16,50
<b>Lauwarmes Ablinsenragout</b> mit roten Wildgarnelen und Zuckererbsen	€ 17,50
<b>Gemischter Baby Leaf Salat &amp; Cherrytomaten</b> auf Rohkostsalat mit Balsamico-Beerendressing	
mit Croûtons	€ 12,50
mit gebratenen Rinderstreifen	€ 21,50
mit gebratenen Garnelen	€ 26,50

## Klassiker

- Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade** € 23,50  
gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse & Gartenkräutern,  
dazu Kartoffeldippers und Kräuterdip
- Rinderbraten vom Black Angus Rind** € 24,50  
mariniert und langsam Sous Vide gegart,  
dazu Bratensauce, Grillgemüse & Spätzle
- Königlicher Schlossburger** € 25,50  
mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken,  
BBQ-Sauce & Kartoffeldippers  
- exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -
- Fischteller „ANNO 1460“** € 29,50  
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen,  
Gemüse, Safransauce und Waldpilzrisotto
- Grillpfanne „ANNO 1460“** € 29,50  
Kalbsschnitzel Natur, Rinderstreifen, Schweinelendchen,  
Kräuter-Cevapcici, Maultaschen, Spätzle & Pilzrahmsauce
- Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln** € 29,50  
dazu Käsespätzle und Bratensauce
- Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten** € 39,50  
dazu Grillgemüse, Süßkartoffelpüree & Chili-Öl  
- als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen € 44,50

## Empfehlungen der Küchencrew

**Bifteki – Hackfleischsteak griechischer Art** € 22,50  
gefüllt mit Schafskäse, dazu Grillgemüse und Kartoffeldippers

**Japanische Hähnchen-Teriyaki** € 23,50  
dazu bunter Gemüse-Reis und Maniok

**Französische Barbarie Entenbrust** € 29,50  
rosa gebraten, mit würzigem Rotkraut und Serviettenknödel

**Hirschrücken-Pfeffersteak** € 33,50  
rosa gebratener Hirschrücken aus der Region, mit kräftiger  
Pfeffersoße, Grillgemüse und Kartoffeldippers

**Surf-Turf-Forest ab 2 Personen. Preis pro Person** € 34,50  
gegrillter Oktopus, rote Wildgarnelen, Irische Lammrücken  
an Waldpilzen, bunter Gemüse-Reis mit Trüffelöl verfeinert

## Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang € 55,00

4-Gang ohne Vorspeise € 49,00

**Alblinsenragout mit roter Garnele**

\*\*\*

**Waldpilzrahmsuppe**

\*\*\*

**Zitronensorbet**

zur Neutralisation zwischen den Gängen

\*\*\*

**Hauptgang zur Wahl von à la Carte**

mit Argentinischem Rinderfilet oder Surf-Turf-Forest: Aufpreis €18,50

mit Zwiebelrostbraten oder Pfeffersteak: Aufpreis € 9,50

\*\*\*

**Dessertvariation**

## Vegetarisch & Vegan

<b>Blumenkohl-Röschen Sous Vide gegart</b> gewürzt mit geräuchertem Paprikapulver und Sesam, an Süßkartoffelpüree mit Rucola	€ 21,50
<b>Frische Pilze in Rahm mit Serviettenknödel</b> mit Zwiebeln, Kräutern und Pilzrahmsauce	€ 21,50
<b>Kubanische Ablinsen-Pfanne</b> mit Kokosmilch, Maniok & Tofu, leicht geräuchert	€ 21,50
<b>Vegetarischer Königlicher Schlossburger</b> , mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce	€ 21,50
<b>Getrüffelte Tagliatelle mit gerösteten Nüssen</b> dazu Rote-Beete-Gemüse, Parmesan und Rucola	€ 21,50
<b>Waldpilzrisotto</b> frische Pilze, Parmesan & Rucola	€ 21,50
<b>Orientalisch gefüllte rote Paprika</b> -leicht scharf- mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch und Tomatensugo	€ 21,50
<b>In Maismehl gebackenes Gemüse</b> mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi	€ 21,50
<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> marktfrisches Gemüse mit pikanter Soße und buntem Reis	€ 21,50
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 17,50

Zu den vegetarischen & veganen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

## Zusätzliche Beilagen, Saucen & Dips

- zusammen mit Hauptgerichtbestellung -

<u>Beilagen</u>	je € 5,50	<u>Saucen / Dips</u>	je € 3,50
* Spätzle		* Kräuterdip	
* Käsespätzle		* BBQ-Sauce	
* Kartoffeldippers		* Bratensauce	
* Grillgemüse		* Tomatensugo	
* Waldpilzrisotto		* Safransauce	
* Süßkartoffelpüree		* Rahmsauce	
* Rosmarinkartoffeln		* Wasabi-Mayonnaise	
* Bunter Reis			

\*Aufpreis Beilagengedeck € 5,00

**Kleiner gemischter Baby Leaf Salat € 7,90  
mit Cherrytomaten auf Rohkost**

## Dessert

<b>Gemischter Eisbecher</b>	€ 9,70
Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis, dazu Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	
<b>Südtiroler Marillenknödel</b>	€ 9,70
mit Bröselbutter und Walnusseis	
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>	€ 9,70
Vanilleeis & Sahne	
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b>	€ 9,70
mit Walnusseis	
<b>Vanille-Pannacotta</b>	€ 9,70
mit eingelegten Brombeeren	
<b>Dessertvariation aus unserer Patisserie</b>	€ 13,50
- Ideal zum Teilen für 2 Personen -	€ 20,50

## Kleine Desserts

<b>Espresso &amp; Vanilleeis mit Sahne</b>	€ 6,50
<b>Espresso &amp; Vanilleeis als Affogato</b>	€ 5,50
<b>Vanilleeis mit Schuss</b>	€ 7,50
mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	
<b>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schoko)</b>	€ 3,00



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

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

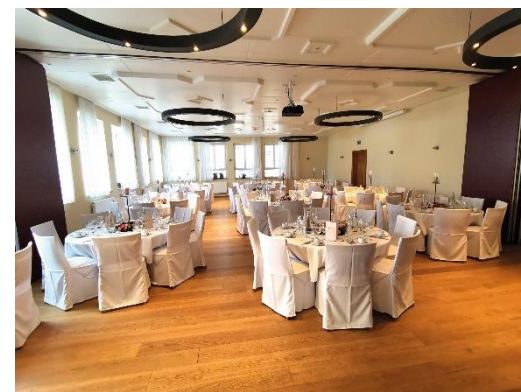
### Geschenkgutscheine:

Geschenkgutscheine für das ANNO 1460 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](mailto:info@neumaiers-landhotel.de)  
[www.neumaiers-landhotel.de](http://www.neumaiers-landhotel.de)

