

# Herzlich Willkommen im RESTAURANT 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 vegetarische Spezialitäten. Ergänzt werden diese durch tägliche Empfehlungen unseres Küchenchefs.

Großen Wert legen wir dabei auf Bioprodukte höchster Qualität gesicherter Herkunft und meisterhaft hausgemachter Zubereitung.

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 Gastgeber & Küchenchef**

***Dan Serban***

**und das gesamte**

**ANNO 1460 Team**

## 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>Tomatencremesuppe</b> mit Kräuter Croûtons und Olivenöl verfeinert	€ 8,00
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Gemüseeinlage und Weißwein verfeinert	€ 9,50
<b>Bärlauch-Cremesuppe</b> mit Croûtons und geröstetem Schinken	€ 9,50
<b>Tapasteller „ANNO 1460“</b> variiert je nach Tagesempfehlung - für 2 Personen - - auf Wunsch auch vegetarisch möglich -	€ 16,50 € 24,50
<b>Italienische Burrata</b> mit Tomaten, Rucola und Olivenöl	€ 15,50
<b>Gemischter Vorspeisensalat &amp; Cherrytomaten</b> auf Rohkostsalat mit Balsamico-Beerendressing	€ 12,50

**Wir legen großen Wert auf Qualität,  
daher sind unsere Speisen handgemacht!**

## Klassiker

<b>Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade</b>	€ 24,50
gefüllt mit Schinken, Bergkäse & Gartenkräutern, dazu Kartoffeldippers und Kräuterdip	
<b>Spanferkel-Rollbraten</b>	€ 24,50
mit Pfannengemüse, Bratensauce und Spätzle	
<b>Rinderbraten vom Black Angus Rind</b>	€ 24,50
sous Vide gegart, Soße, Pfannengemüse & Spätzle	
<b>Königlicher Schlossburger</b>	€ 25,50
mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, BBQ-Sauce & Dippers - exklusive vom Platzmetzger 230g -	
<b>Grillpfanne „ANNO 1460“</b>	€ 29,50
Hähnchenbrust, Rinderstreifen, Schweinelendchen, Kräuter-Cevapcici, Maultaschen, Spätzle & Pilzrahmsauce	
<b>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln</b>	€ 32,50
dazu Käsespätzle und Bratensauce	

## Empfehlungen des Küchenchefs

<b>Hausgemachtes Gulasch</b>	€ 22,50
aus Rind, Pute & Schwein mit Gemüse & Spätzle	
<b>Japanisches Hähnchen-Teriyaki</b>	€ 24,50
dazu Pfannengemüse und bunter Reis	
<b>Calamari &amp; Chips</b>	€ 24,50
mit Alioli Dip, Dippers, Zitrone und Beilagensalat	
<b>Würzige Bärlauch Spaghetti</b>	€ 24,50
mit getrockneten Tomaten, Spargel, Rucola und Parmesan	

## Gourmet-Gerichte nur ab 2 Personen. Preis p.P.

<b>Fischteller „ANNO 1460“</b>	€ 32,50
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen, Pfannengemüse und schwarzem Vollkornreis mit Safran	
<b>Spanische Paella</b>	€ 35,50
mit Oktopus & roten Garnelen, Safran und Alioli Dip	
<b>Surf-Turf-Forest</b>	€ 38,50
Rumpsteak, Waldpilze, Oktopus, Garnelen, bunter Reis & Trüffelöl	
<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	€ 43,50
dazu Pfannengemüse, Süßkartoffel-Pommes & Chili-Öl	
<b>- als Surf &amp; Turf - mit roten Wildgarnelen</b>	€ 49,50
<b>Rinderfilet Wagyu A5+ Miyazaki, Japan 190g</b>	€ 79,50
rosa gebraten mit Grillgemüse und Süßkartoffel-Pommes	

### Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 59,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 53,00

#### Italienische Burrata

\*\*\*

#### Bärlauch-Cremesuppe

\*\*\*

#### Erdbeersorbet

zur Neutralisation zwischen den Gängen

\*\*\*

#### Hauptgang zur Wahl von à la Carte

mit Argentinischem Rinderfilet oder Surf-Turf-Forest: Aufpreis €18,50  
mit Zwiebelrostbraten, Paella oder Fischteller: Aufpreis € 9,50

\*\*\*

#### Dessertvariation

## Vegetarisch & Vegan, inkl. Beilagensalat

<b>Vegetarische Teriyaki</b> mit Tofu, Gemüse, Teriyaki Soße und buntem Reis	€ 22,50
<b>Mediterrane Focaccia</b> mit Burrata, Grillgemüse, Rucola und Olivenöl	€ 22,50
<b>Würzige Spaghetti Gorgonzola</b> mit gerösteten Nüssen und Rucola	€ 22,50
<b>Vegetarischer Königlicher Schlossburger</b> mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce	€ 22,50
<b>Getrüffelte Tagliatelle mit gerösteten Nüssen</b> dazu Rote-Beete-Gemüse, Parmesan und Rucola	€ 22,50
<b>Waldpilzrisotto</b> mit frischem Rucola und Parmesan	€ 22,50
<b>Spargelrisotto</b> mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan	€ 22,50
<b>Orientalisch gefüllte rote Paprika -leicht scharf-</b> mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch und Tomatensugo	€ 22,50
<b>In Maismehl gebackenes Gemüse</b> mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi	€ 22,50
<b>Asiatische Gemüsepfanne</b> marktfrisches Gemüse mit pikanter Soße und buntem Reis	€ 22,50
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 17,50

## 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		* Safransauce	
* Waldpilzrisotto		* Rahmsauce	
* Bunter Reis		* Wasabi-Mayonnaise	
* Süßkartoffel-Pommes			

\*Aufpreis Beilagen Gedeck € 5,00

\*Aufpreis Beilagen Umbestellung € 1,50

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

## Dessert

<b>Gemischter Eisbecher</b> Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis, dazu Schlagsahne & karamellisierte Nüsse	€ 9,70
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b> mit Walnusseis	€ 9,70
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> Vanilleeis & Sahne	€ 9,70
<b>Beeren-Pannacotta</b> mit Beerenmarmelade	€ 9,70
<b>Dessertvariation aus unserer Patisserie</b> - Ideal zum Teilen für 2 Personen -	€ 14,50 € 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> mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	€ 7,50
<b>Rumtopf</b> mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
<b>Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Walnuss, Schoko)</b>	€ 3,00



## 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>Ruhetag</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.

**RESTAURANT 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  
www.neumaiers-landhotel.de