



Verehrter Gast,

Sie sind auf Schloss Berlepsch, der nördlichen Grenzfeste des Hessischen Kurfürstentums, dem Stammsitz des alten Rittergeschlechts von Berlepsch, einem Ort, an dem Schlachten gefochten, Bündnisse geschlossen und 650 Jahre Geschichte geschrieben wurde.

Nunmehr 19 Generationen der Berlepsch lösen sich ab, in ihrer Aufgabe diesen Ort auf den Anhöhen des Werratal zu erhalten und zu gestalten.

Mit seinen Ursprüngen aus dem 14. Jahrhundert, Erweiterungen aus dem 16. Jahrhundert bis hin zur Historisierung durch den bedeutenden Architekten Gustav Schönermark ist Schloss Berlepsch geprägt von Besonderheiten, die es zu einem hochrangigen Kultur-, Geschichts- und Kunstdenkmal machen.

Nehmen Sie an einer Schlossführung teil, besichtigen Sie das Familienunternehmen sowie die Schlosskapelle und lassen Sie sich in das mittelalterliche Leben entführen.

Mit dem mittelalterlichen Erlebnis im Restaurant der Berlepscher Tafelrunde, einer einzigartigen Veranstaltungsvielfalt von Volksfesten bis hin zu Galaabenden, unvergesslicher Angebote für romantische Momente zu zweit und traumhaften Möglichkeiten für Ihre Festlichkeiten, Anlässe oder Gruppenausflügen ist Schloss Berlepsch ein immer wieder außergewöhnliches Erlebnis.

Mit Ihrem Besuch helfen Sie, das Schloss zu erhalten und der Öffentlichkeit langfristig zugänglich zu machen.  
Wir danken Ihnen dafür und freuen uns über jede Weiterempfehlung.

Mit besten Grüßen Ihr

*Fabian von Berlepsch*

# Saisonale Karte

17.30 - 21 Uhr, Sa & So auch ab Mittag

*Gulden und Silberlinge*

## *als Vorspeise werden Euch gereicht*

### *Salat aus dem Garten der Magd als Beilage zu Eurer Speys mit Tunke nach Eurer Wahl*

Kleiner Schloss Salat mit Balsamico-Dressing 5,50  
oder Honig-Senf-Dressing  
oder Sittich-Dressing

*Allergene: Honig-Senf-Dressing: Senf, Sellerie / Sittich-Dressing: Senf, Milch, Fisch*

### *Grafensalat mit Käse von glücklichen Schafen und Honig-Senf-Tunke*

Gräflicher gemischter Salat 9,50  
mit Schafskäse und Honig-Senf-Dressing sowie Berlepscher Brot *klein: 8,50*

*Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Nüsse, Milch*

### *Röllchen nach Art des Feuermohns, dazu werden Euch lange Gemüsebänder und ein sämiger Mانش der Möhre gereicht. Zur Wahl steht Euch bei dieser herrlichen Speys: mit oder ohne gebratenem Krestier.*

Auberginen-Frischkäse-Roulade mit Zucchini-Sesam-Spaghetti  
und einem Karottenchutney 11,50  
ohne gebratene Garnele 13,50  
mit gebratene Garnele

*Allergene: Milch, Sesam, Fisch (mit Garnele)*

## *und um Euren Manst zu erwärmen*

### *Ein gar köstliches Süppchen vom Artwis mit Minz-Schmand und geröstetem Brodt*

Erbsensuppe mit Pfefferminz-Schmand und geröstetem Brot 7,50

*Allergene: Milch, Sellerie, Mehl*

# als Hauptspeys könnt Ihr wählen

*in Gulden und Silberlinge*

***Batatenstrudel mit Kräuter-Quark mit Koriandergewürz  
Dazu reichen wir Euch ein buntes Gemüse von der Sellerie,  
Porree und der edlen Kaiserschote.***

Süßkartoffelstrudel mit Koriander-Kräuter-Quark  
Sellerie-Lauchgemüse und Zuckerschoten

16,90

*Allergene: Milch, Ei, Mehl, Sellerie*

***Quarknocken mit Schafskas und Püree von der Paprika,  
dazu werden Euch die gebratene rote Wegwarte  
und Streifen von dem Zucchini Gemüse gereicht***

Schafskäse-Quarknocken mit Paprikacoulis,  
gebratenem roten Chicorée und Zucchini streifen

17,90

*Allergene: Milch, Ei, Mehl,*

***Zart gebratenes Filet vom Dorschfisch,  
mit Perlen vom bunten Gemüse berezelt,  
dazu werden Euch ein Stampf der Erdäpfel in der Farbe des Himmels gereicht.  
Dazu deftig gebratener Speck vom spanischem Schweinefleisch.***

gebratenes Dorschfilet mit Gemüseperlen,  
Püree von blauen Kartoffeln und Speck vom Ibericoschwein.

18,90

*Allergene: Milch, Sellerie, Fisch*

***Die Brust vom Hühnerfleisch, für Euch angerichtet nach Milanese Art.  
Dazu werden lange Teigstreifen, gebratenes Gemüse von der Zucchini und vom Melanzaneapfel, sowie  
getrockneten kleinen Tomaten gereicht.***

Hähnchenbrust Milanese, mit Bandnudeln,  
gebratenen Zucchini, Auberginen und getrockneten Kirschtomaten

18,90

*Allergene: Mehl, Ei, Milch*

# Fürderhin als Hauptspeys zu Eurer Wahl

*in Gulden und Silberlinge*

*Das beste Teil vom jungem Schweinebiech,  
gebraten in Butter mit heiligem Salbei,  
dazu werden Euch eine edle Tunke vom weißen Pfefferschrot,  
buntem Wurzelgemüse und einem  
Erdapfelstampf, verfeinert mit dem Geschmack herrlicher Bergkräuter gereicht.*

Spanferkelfilet in Salbeibutter gebraten,  
weißer Pfeffersoße, Kohlrabi-Möhrengemüse,  
Bergkräuter-Kartoffelstampf

19,90

*Allergene: Milch, Sellerie*

*Ein prächtig, doppelbelegtes Brodt, so wie es der Graf der Jägersleudt gern speysset,  
mit scharf, geräucherter Tunke, Nacken vom Wildschweinebiech und seinem Specke, dazu gebratene  
Schwammerl, Bergkas und Salat.  
Dazu reichen wir Euch kleine Batatenecken, in Fett ausgebraten.*

Graf Hubertus Burger  
Zwiebelbrötchen, BBQ-Sauce, Rote Zwiebeln, gebratene Champignons und Gouda,  
Wildschweinnacken, Speck und Salat  
Dazu Süßkartoffel-Wedges

18,90

*Allergene: Milch, Mehl, Sellerie*

*Das Edle Fleisch vom Rinde, aus den Rippen geschnitten,  
mit Bohnengemüse, gebratenen Schwammerl  
und Scheiben von Erdäpfeln, in Butter und in der Pfanne geschwenkt.  
Dazu reichet Euch unser Küchenmaister eine gar geheimnisvolle,  
Euren Gaumen zart schmeichelnde würzige Tunke.*

Entrecôte vom Rind,  
mit Bohnen, gebratenen Champignons, Bratkartoffeln  
und einer Würzsauce nach Chimi-Churri-Art.

22,90

*Allergene: Sardellen, Sellerie*

# Berlepscher Klassiker

von 12 - 21Uhr

in Gulden und Silberlinge

## *Dinkelfladen*

*vom Küchenmeister gar kunstvoll gefaltet*

Taschen vom Dinkelpfannkuchen

**gefüllt mit Käse und Schinken**

14,90

oder

**Gemüse und Kräutern**

12,90

*Allergene: Eier, Milch, Mehl, Sellerie*

Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark

1,50

*Allergene: Milch*

## *Bettelleits Nudla mit Schwammerl-Tunke Mehlwürmer aus dem Königreich Schwaben*

Spätzle mit Champignonrahmsauce

12,50

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

## *Gespießt und geteertes Federbiech, in Ei getunkt und grauem Brodt gewälzt, mit Mehlwürmern, Gemüse und Schwammerl-Tunke*

Hähnchenbruststückchen in hausgemachter Panade  
mit Spätzle, Gemüse und Champignonrahmsauce

15,50

*klein: 13,50*

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

## *Großer Fleischlappen vom Schweinebiech in Ei getunkt und im grauem Brodt gewälzt, mit Mehlwürmern, Gemüse und Schwammerl-Tunke*

Schnitzel in Graubrotpanade mit Spätzle,  
Gemüse und Champignonrahmsauce

15,90

*klein: 13,90*

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

## *Wilderertopf des Berlepscher Forstes mit Schwammerln aus dem Walde, Kreuzblütengewächs, Ahrenspitz und Moosbeeren*

Wildgulasch vom Reh und Wildschwein mit

19,50

Waldpilzen, Broccoli-Röschen, Spätzle und Preiselbeeren

*klein: 17,50*

*Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse*

# Weiter geht's mit den Berlepscher Klassiker:

von 12 - 21Uhr

*Eine halbe delikate gebratene Hofente  
mit Tunke von der Apfelsine,  
rotes Krautzeug und Schupfnudeln aus der Backstube*

Eine halbe knusprige Cherry-Valley-Ente 21,50  
mit Orangensauce, Rotkohl und gebackenen Schupfnudeln  
*Allergene: Eier, Milch, Sellerie, Mehl, Süßungsmittel*

## Vegetarisch und Vegan

*in Gulden und Silberlinge*

*Sarazenisches Korn  
und Allerley geröstetem Gemüse aus der eisernen Pfanne*

Buchweizen mit geröstetem Gemüse 14,90  
*Allergene: Sellerie (vegan und bis auf Spuren glutenfrei)*

Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark 1,50  
*Allergene: Milch*

## Zum Nachessen könnt Ihr Euch aussuchen ....

*in Gulden und Silberlinge*

Gruetze von Berlepscher Waldbeeren, dazu Eis von der Vanilla und geschlagenem Rahm 7,50  
*Allergene: Milch*

Apfelstrudel nach Wiener Art, dazu Eis und Sauce von der Vanilla 7,50  
*Allergene: Milch, Ei, Mehl*

Gebrannte Creme von der Vanilla mit Frucht der Johannisbeere aus dem Eishaus 8,50  
*Allergene: Milch, Ei*

Hausgemachtes Parfait vom Krokant mit Früchten, Fruchtunke und geschlagenem Rahm 9,50  
*Allergene: Milch, Ei, Nuss*

### **Eisvariation**

*je Kugel: 1,80  
Schlagsahne: 0,80*

*Schokolade*

*Sahne-Kirsch*

*Nuss*

*Vanille*

*Sanddorn*

*Waldfrucht*

*Erdbeere*

*Allergene: Ei, Milch, Mehl, Nüsse*

## Kuchen und Torten nach Tagesangebot

<b>Waffel:</b> (bitte Disponibilität erfragen) <i>Allergene: Ei, Milch, Mehl</i>	3,80	von April bis Oktober:	
<b>Geschlagene Sahne:</b>	0,80	<b>Stück Kuchen:</b>	4,50
		<b>Stück Torte:</b>	5,50

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,80	Cappuccino	3,00
Kännchen Kaffee	4,90	Latte Macchiato	4,00
Espresso	3,00	Milchkaffee	3,80
Espresso doppelt	4,90	Heiße Schokolade	3,50
Schokochino	3,00	Kännchen Tee	4,90
Darjeeling Royal, Second Flush	Bio Rooibos Pur	Kamille	
Assam Special Broken	Grüne Harmonie	Pfefferminz	
Earl Grey Premium Blatt	Vita Orange	Sommerbeere	
Kräutergarten			

## Alkoholfreie Getränke

*in Gulden und Silberlinge*

<b>Berlepscher Quellwasser* Classic oder Naturell</b>	0,25 l	2,40
	0,5 l	4,70
* Gerne reicht der Service das entsprechende Informationsblatt.	1 l	7,90
<b>Mineralwasser Selters Classic oder Naturell</b>	0,75 l	6,90
<b>Apfel-, Johannisbeer-, Ananas-, Orangen-, Cranberry oder Rhabarbersaftschorle</b>	0,20 l	2,80
<i>gerne auch als Saft gereicht</i>	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50
<b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite</b>	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50
<b>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</b>	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50

## Aperitif

<b>Pineau de Charentes Blanc</b> 17 % vol. Château de Montifaud <i>frischer Traubensaft und alter Cognac zu einem wunderbar fruchtigen, intensiven Getränk vermählt</i>	4 cl	5,00
<b>Aperol Spritz</b>	0,20 l	6,70
<b>Hugo</b>	0,20 l	6,70
<b>Campari Soda / Orange, 25%</b>	0,20 l (4 cl)	5,90
<b>Martini bianco, rosso, 15%</b>	5 cl	4,90
<b>Sherry José Miguel, Medium, Cream, 15%</b>	5cl	4,90

## **Bier**

*in Gulden und Silberlinge*

<b>Berlepscher Kellerbier, Flasche</b>	0,30 l	3,60	
<i>Naturtrüb und nach mittelalterlicher Tradition gebrant durch die Bayreuther Bierbrauerei</i>	0,50 l	4,90	
<b>Kutschergold, Flasche</b>	0,30 l	3,60	
<i>Das Berlepscher Kellerbier verfeinert mit Apfel</i>	0,50 l	4,90	
<b>Berlepscher Schwarzes, Flasche</b>	0,50 l	4,50	
<i>Kerniges, vollmundiges dunkles Bier der Bayreuther Bierbrauerei</i>			
<b>Radeberger Pils, Flasche</b>	0,30 l	3,20	
	0,50 l	4,50	
<i>als Alster, mit Zitronenlimonade</i>	0,30 l	3,20	
	0,50 l	4,50	
<b>Schöffelhofer Weizen</b>	<i>hell, Flasche</i>	0,50 l	4,50
	<i>alkoholfrei, Flasche</i>	0,50 l	4,50
<b>Pils Alkoholfrei, Flasche</b>	0,30 l	3,00	
<i>Eschweger Klosterbräu</i>			

## **Edelbrände**

<b>Apfelbrand, 40%</b>	2 cl	4,90
<i>Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch</i>		
<b>Sibona Grappa di Chardonnay</b>	2cl	5,90
<b>Grappa di Prosecco</b>	2cl	6,90
<b>Hardenberg Williams Christ 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Ziegler Williams Brand 43%</b>	2 cl	9,50

## **Kräuterlikör**

<b>Ramazotti, 30%</b>	2 cl	3,50
<b>Jägermeister, 35%</b>	2 cl	2,90

## **Aquavit**

<b>Malteser Aquavit, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Aalborg Jubiläums Aquavit, 40%</b>	2 cl	3,50



## *Spirituosen*

Baileys Irish Cream, 17%	2 cl	3,50
Cointreau, 40%	2 cl	3,50
Sierra Tequila Silver, 38%	2 cl	3,50
Bombay Sapphire London Dry Gin, 40%	4 cl	7,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 40%	4 cl	6,90
Johnnie Walker Red Label Scotch, 40%	4 cl	6,90
Chivas Regal Scotch 12 Years, 40%	4 cl	9,50
Smirnoff Red Label Vodka, 40%	2 cl	3,50
Havana Club Rum 3 Jahre, 40%	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac, 40%	2 cl	6,50

## *Longdrinks*

*in Gulden und Silberlinge*

mit jeweils 4 cl Spirituose	0,3l	7,50
<b>GinTonic (Bombay Sapphire)</b>		
<b>Whiskey Cola (Jack Daniel's oder Johnnie Walker)</b>		
<b>Rum Cola (Havana Club)</b>		
<b>Wodka Bitter Lemon/O. (Smirnoff)</b>		