



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 - 21Uhr, 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*

### *Knackiger Salat, verfeinert mit hartem Käse aus den italienischen Ländern, dazu über Feuer geröstete Brotkrumen und einer geheimnisvollen Tunke. Dies reichen wir Euch zur Wahl mit aber auch ohne Streifen vom Hühnervogel*

Caesar-Salat mit Romanasalat, Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing 8,90  
ohne gebratene Putenstreifen *11,90*  
mit gebratenen Putenstreifen  
*Allergene: Milch, Mehl, Fisch, Senf, Ei*

## *und um Euren Mantel zu erwärmen*

### *Ein gar köstliches Süppchen vom frischen Bärlauch mit geräuchertem edlem Fisch und gerösteten Brotkrumen*

Bärlauchcremesuppe und Croutons 7,50  
mit Räucherfisch *zzgl. 1,00*  
*Allergene: Milch, Fisch, Sellerie*

# als Hauptspeys könnt Ihr wählen

*in Gulden und Silberlinge*

***Italienisches Spinatnocken, gebraten in Salbei-Butter.  
Dazu reichen wir Euch einen Erdäpfel-Kräuter-Stampf und eine Milch-Tunke.***

Spinatnocken in Salbeibutter gebraten, dazu Parmesan,  
Kräuter-Kartoffelpüree und Bechamelsauce

17,90

*klein: 16,90*

*Allergene: Milch, Ei, Mehl*

***Zart gesottener Tafelspitz vom Rinderbiech,  
mit hessischer grüner Sauce, geformten Erdäpfeln und Wurzelgemüse***

Gesottener Rindertafelspitz mit grüner Sauce,  
tournierten Kartoffeln und Wurzelgemüse

20,90

*klein: 19,90*

*Allergene: Milch, Sellerie, Ei*

***Ein saftig gebratener Lappen vom Schweinebiech,  
einer edlen Landrasse aus dem Thüringischem.  
Dazu werden Euch ein rahmiger Spitzkohl, rote Zwiebelmarmelade  
und eine Spezialität aus den Schweizer Landen, die Quarkpizzokel gereicht!***

Saftiges Schweinerückensteak vom Durocschwein mit roter Zwiebelmarmelade,  
Spitzkohl und Quarkpizzokel

21,90

*Allergene: Mehl, Ei, Sellerie*

***Das beste Teil vom Kalbsbiech,  
rosa gebraten mit einer geheimnisvollen Tunke, Bündchen vom Asperagi,  
eingelegten Radieschen und einem ganz besonderen Baumkuchen aus Erdäpfelgemüse***

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Spargelbündchen,  
eingelegte Radieschen und Kartoffelbaumkuchen

26,90

*klein: 25,90*

*Allergene: Ei, Milch, Sellerie, Mehl*

***Gebratenes Filet vom königlichen Lachsfilet,  
mit buntem Gemüse und Bärlauch Drillinge***

Kross gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Bärlauchdrillinge

22,50

*klein: 21,50*

*Allergene: Fisch, Mehl*

# 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 2,00

*Allergene: Milch*

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

Spätzle mit Champignonrahmsauce 12,50

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

*klein: 11,50*

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

Hähnchenbruststückchen in hausgemachter Panade 15,50

mit Spätzle, Gemüse und Champignonrahmsauce

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

*klein: 14,50*

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

Schnitzel in Graubrotpanade mit Spätzle, 15,90

Gemüse und Champignonrahmsauce

*Allergene: Eier, Milch, Mehl*

*klein: 14,90*

## *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

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

*klein: 18,50*

# 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  
mit Orangensauce, Rotkohl und gebackenen Schupfnudeln  
*Allergene: Eier, Milch, Sellerie, Mehl, Süßungsmittel*

21,50

## *Vegetarisch und Vegan*

*in Gulden und Silberlinge*

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

Buchweizen mit geröstetem Gemüse  
*Allergene: Sellerie (Vegan und bis auf Spuren glutenfrei)*

14,90

*klein: 13,90*

Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark  
*Allergene: Milch*

2,00

*...teilen heißt doppelt genießen...*

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

*in Gulden und Silberlinge*

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

7,50

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

7,50

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

8,50

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

9,50

### *Eisvariation*

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

*Schokolade  
Vanille  
Erdbeere*

*Sahne-Kirsch  
Sanddorn  
Waldfrucht*

*Nuss  
Grüner Apfel*

*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
	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> <i>gerne auch als Saft gereicht</i>	0,20 l	2,80
	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>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>	5 cl	4,90

## **Bier**

*in Gulden und Silberlinge*

<b>Berlepscher Kellerbier</b>	0,30 l	3,60	
<i>Naturtrüb und nach mittelalterlicher Tradition gebraut durch die Bayreuther Bierbrauerei</i>	0,50 l	4,90	
<b>Kutschergold vom Fass</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>			

## **Spirituosen**

<b>Apfelbrand, 40%</b>	2 cl	4,90
<i>Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch</i>		
<b>Sibona Grappa di Chardonnay</b>	2 cl	5,90
<b>Hardenberg Williams Christ 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Ramazotti, 30%</b>	2 cl	3,50
<b>Jägermeister, 35%</b>	2 cl	2,90
<b>Malteser Aquavit, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Aalborg Jubiläums Aquavit, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Sierra Tequila Silver, 38%</b>	2 cl	3,50
<b>Baileys Irish Cream, 17%</b>	2 cl	3,50
<b>Cointreau, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Bombay Sapphire London Dry Gin, 40%</b>	4 cl	7,00
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 40%</b>	4 cl	6,90
<b>Johnnie Walker Red Label Scotch, 40%</b>	4 cl	6,90
<b>Chivas Regal Scotch 12 Years, 40%</b>	4 cl	9,50
<b>Smirnoff Red Label Vodka, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Havana Club Rum 3 Jahre, 40%</b>	2 cl	3,50
<b>Hennessy Fine de Cognac, 40%</b>	2 cl	6,50

## **Longdrinks**

*in Gulden und Silberlinge*

mit jeweils 4 cl Spirituose	0,3 l	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>		