



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 Speysmit Tunke nach Eurer Wahl

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

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

Ein gar köstlicher winterlicher Salat vom Felde, mit einer fruchtigen Himbeertunke. Dazu werden Euch geräucherter Berlepscher Wildschinken und auch Brodt, gebacken mit Waldnüsslein gereicht

Feldsalat mit Walnüssen, Himbeer-Vinaigrette
glasierten Weintrauben, Wildschinken und Berlepscher Nuss-Baguette 9,80

Allergene: Nüsse, Mehl

Ein bunter Salat von verschiedenen Blatte, dazu werden Euch ein süßsaurer Kürbisgewächs und eine Pastete von der Leber vom Gänseviech

Bunter Salat von Batavia und Eichblatt 11,00
Gänseleberpastete, süßsaurer Kürbis, Cumberlandsauce

Allergene: Milch, Ei, Mehl

und um Euren Hanst zu erwärmen

Ein kleines Süppchen vom Kürbisgewächs mit Öl und Kernen derselbigen, berfeinert mit aufgeschlagener Kuhmilch

Hausgemachte Suppe des Tages 8,50

Allergene: Milch

als Hauptspeys könnt Ihr wählen

in Gulden und Silberlinge

***Batatenstrudelmit 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

***Von der Küchenmagd mit Kastanien und Nussmuhgefüllte kleine Nudelspeyk,
für Euer Auge verfeinert mit kleinen jungen Tomaten und Späne vom hartem Kas***

Ravioli mit Kastanienfüllung, Walnusspesto, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne

18,50

Allergene: Nuss, Ei, Mehl

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

Gebratenes Dorschfilet mit Gemüseperlen,
Püree von blauen Kartoffeln und Speck vom Iberico-Schwein.

18,90

Allergene: Milch, Sellerie, Fisch

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

Rosagebratene Entenbrust mit Sesamlack,
Wokgemüse, Glasnudeln

22,90

Allergene: Sesam

Fürderhin als Hauptspeys zu Eurer Wahl

in Gulden und Silberlinge

*das zarteste Teil vom Ohs, derselbigen heute nur die Bäckchen,
mit einer Tunke von der Thymuspflanze, die Euer Lebenslicht noch lange scheinen ließe,
dazu gereicht Euch die grälliche Küche
kleine Möhrchen mit in Rotem Weine eingelegten Zwiebelchen
und einem Stampf aus Sellerie und von Ribbecks liebsten Baumesfrüchten*

Geschmorte Ochsenbacke mit Thymiansoße,
Rotweinschalotten, glasierte Babymöhren, Sellerie-Birnen-Püree 24,90

Allergene: Milch, Sellerie

*Zarte Teilchen vom wildem Rehviech aus Berlepscher Jagt,
geschmort in feiner Tunke, verfeinert mit Beeren vom Juniperus,
gebratenem Kürbisgemüse, Maisgrieß von Steinpilzen und Blättern vom Rosenkohle*

Rehkeule geschmort mit Wacholdersoße,
gebratenem Kürbis, Steinpilz Polenta, Rosenkohlblätter 18,90

Allergene: Milch, Ei, Sellerie

*Roulade vom Schweineviech – geschmort in dunklem Biere!
Dazu werden Euch gereicht: leicht angeschmortes buntes Gemüse
und ein Stampf von roten, süßen Erdäpfeln*

Bierroulade mit Dunkelbiersoße,
Schmorgemüse, Pastinake, Zwiebeln, Kürbis, Süßkartoffelpüree 16,90

Allergene: Sellerie, Senf, Milch

*Die liebste Frucht von winterlichen Felde,
darin schmorret die Kopfworscht vom Bornhagener Schlachter,
dazu werden Euch Erdäpfel und eine kleine scharfe Paste aus Senfkörnern gereicht.*

Grünkohl mit Bregenwurst von der Bornhagener Metzgerei,
Senf, Kartoffeln 14,90

Allergene: Mehl, Senf

Berlepscher Klassiker

von 12 - 21Uhr

in Gulden und Silberlinge

Dinkelbladen

vom Küchenmeister gar kunstvoll gefaltet

Taschen vom Dinkelpfannkuchen gefüllt mit Käse und Schinken	14,90
oder Gemüse und Kräutern	12,90
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl, Sellerie</i>	
Gerne reichen wir dazu gar köstlichen Kräuterquark	1,50
<i>Allergene: Milch</i>	

Bettelleits Nudla mit Schwammerl-Tunke Mehlwürmer aus dem Königreich Schwaben

Spätzle mit Champignonrahmsauce	12,50
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	

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
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	

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
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	

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

Wildgulasch vom Reh und Wildschwein mit Waldpilzen, Broccoli-Röschen, Spätzle und Preiselbeeren	19,50 klein: 17,50
<i>Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse</i>	

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 22,50
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 15,40
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

Berlepscher Grütze von Waldbeeren hausgemacht,
dazu Eis von der Vanilla und geschlagenem Rahm 8,50
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
Vanille*

*Sahne-Kirsch
Erdbeere*

*Nuss
Waldfrucht*

Allergene: Ei, Milch, Mehl, Nüsse

Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Frische Waffel	3,80		
<i>dazu Toppings</i>			
- Puderzucker	inkl.		
- geschlagene Sahne	0,80		
- Nutella	1,20	von April bis Oktober:	
- dunkle belgische Schokolade	1,60	Stück Kuchen	4,50
- Kugel Eis	1,80	Stück Torte	5,50
- heiße Kirschen	2,10	Geschlagene Sahne	0,80

(bitte Disponibilität erfragen)
Allergene: Ei, Milch, Mehl

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

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

Aperitif

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

Bier

in Gulden und Silberlinge

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

Edelbrände

Apfelbrand, 40%	2 cl	4,90
<i>Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch</i>		
Sibona Grappa di Chardonnay	2cl	5,90
Grappa di Prosecco	2cl	6,90
Hardenberg Williams Christ 40%	2 cl	3,50
Ziegler Williams Brand43%	2 cl	9,50

Kräuterlikör

Ramazotti, 30%	4 cl	5,50
Jägermeister, 35%	2 cl	2,90

Aquavit

MalteserAquavit, 40%	2 cl	3,50
Aalborg Jubiläums Aquavit, 40%	2 cl	3,50

Spirituosen

Baileys Irish Cream, 17%	4 cl	5,50
Cointreau, 40%	2 cl	3,50
Sambuca Molinari, 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
GinTonic(Bombay Sapphire)		
WhiskeyCola (Jack Daniel'soder Johnnie Walker)		
Rum Cola (Havana Club)		
WodkaBitter Lemon/O. (Smirnoff)		