



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 mittags bis 14.30 Uhr

*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*

*Eine gebrannte Krem aus dem Kas vom Ziegenbiech,  
Rapunzel Salat mit Feigen, Nüssen und einer  
sauren und süßen Tunke aus Himbeeren*

**Ziegenkäse Crème brûlée** 13,90  
Feldsalat, Feigen, Nüsse  
und Himbeer-Vinaigrette

*Allergene: Nuss, Milch*

## *und um Euren Mantel zu erwärmen*

*Ein Süppchen aus der gräflichen Küchenmeisterei*

**Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe** 8,50  
mit Milchschaum und Berlepscher Brot 1,50  
extra Portion Brot

*Allergene: Milch, Sellerie, Mehl*

# Als Hauptspeys könnt Ihr wählen

in Gulden und Silberlinge



*Ein gar leckeres, gebratenes Stück vom Zahnmaul,  
dazu werden Euch ein saures Kraut mit Nüssen und gebratene Pastinaken gereicht.  
Dies alles schön drapiert mit getrockneten dünnen Scheibchen von der Beete aus dem Schlossgarten.*

## **Gebratenes Zanderfilet**

mit Walnuss-Sauerkraut, gebratene Pastinaken,  
bunte Beetechips

19,90

*Allergene: Milch, Mehl, Sellerie, Nuss, Fisch*



*Eine Roulade aus Wirsing und Nüssen, dazu werden Euch gebratenes Wintergemüse  
und eine Tunke aus Äpfeln und saurem südlichen Rotwein gereicht.*

## **Wirsing-Haselnuss-Roulade**

gefüllt mit Wirsing, Nuss, Möhren, Semmeln und Pilzen  
dazu gebratenes Wintergemüse und Apfel-Balsamico-Sauce

17,90

*Allergene: Milch, Sellerie, Nuss*



*Das beste Stück vom jungem Schweinefleisch, mit einer Tunke aus Salvia in Butter gebraten,  
dazu werden Euch Erdäpfelstampf gewürzt mit Bergkräutern, Kohlrabi-Möhrengemüse  
und eine weiße Tunke vom kaiserlichen Pfeffer gereicht.*

## **Spanferkelfilet in Salbeibutter gebraten**

weißer Pfeffersauce, Kohlrabi-Möhrengemüse  
und Bergkräuter-Kartoffelstampf

19,90

*Allergene: Milch, Sellerie*



*Herrlich gebratene Brust vom Entenfleisch mit einer süßlich warmen Tunke aus den südlichen Landen.  
Dazu werden Euch ein Püree von Steckrüben gereicht. Würfel von der roten Beete und in süßlichem  
Most eingelegten Zwiebeln runden diese herrlich winterliche Speys für Euch ab.*

## **Rosa gebratene Entenbrust**

mit Orangensauce, Steckrübenpüree, glasierte Rote-Beete-Würfel  
und Portwein-Schalotten

22,50

*Allergene: Butter, Milch, Sellerie*



***„Geschichtetes-Graf-Hubertus-Mahl“***

*Zwischen einem Brodt aus Getreide und Zwiebeln, steckt ein herrlich saftiges und plattes Stück vom wilden Schweinebiech, gestapelt mit Käse aus den südlichen Landen und violette gebratenen Zwiebeln und Pilzen. Dazu werden Euch Spalten von süßen Erdäpfeln und eine feurigen Tunke vom Grill gereicht.*

**„Graf-Hubertus-Burger“**

Saftiges Wildschwein-Patty und Bacon,  
BBQ-Sauce, rote Zwiebeln, gebratene Champignons,  
Salat und Süßkartoffel-Pommes

20,90

*Allergene: Milch, Mehl, Sellerie*



***Kleine Koteletts vom Lammbiech – am Stück serbiert –  
unter einer Kruste aus Honig und Kas.***

*dazu werden Euch eine Variation aus drei Bohnengemüsen,  
an der Luft getrockneten kleinen Tomaten und ein Stampf aus Erdäpfeln und Oliven gereicht.  
Eine starke Tunke aus gebratenen Lammbiech machen diese Speys zu einem kayslerlichen Erlebnis.*

**Lammcarree unter der Schafskäse-Honig-Kruste**

dreierlei Bohnengemüse, getrocknete Rispen-Kirschtomaten,  
Oliven-Kartoffelstampf und Lammjus

26,90

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



***Gebratener Rücken vom König der Wälder, gelegt in einem Mantel aus Nüssen,  
dazu Blätter vom Rosenkohl und eine zarte Creme aus Sellerie und Erdäpfeln,  
eingelegten schwarze Kirschen und ein Schaum aus Wachholder-Rahm***

**Gebratener Hirschrücken im Nussmantel**

Rosenkohlblätter, Selleriekartoffel-Creme,  
eingelegte Schwarzkirschen und Wacholderrahmschaum

29,50

*Allergene: Nuss, Milch, Mehl*

# Berlepscher Klassiker

durchgehend

in Gulden und Silberlinge

## *Dinkelfladen*

*vom Küchenmeister gar kunstvoll gefaltet*

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

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

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

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

Hähnchenbruststückchen in hausgemachter Panade mit Spätzle, Gemüse und Champignonrahmsauce <i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	16,40 klein: 14,40
--	-----------------------

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

Schnitzel in Graubrotpanade mit Spätzle, Gemüse und Champignonrahmsauce <i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	16,90 klein: 13,90
---	-----------------------

## *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 <i>Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse</i>	20,50 klein: 17,50
---	-----------------------

# Weiter geht's mit den Berlepscher Klassikern:

durchgehend

*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*

Berlepscher Arme Ritter nach Art des Hauses, dazu Eis und Sauce von der Vanilla 7,50  
*Allergene: Milch, Ei, Nuss, Mehl*

### **Eisvariationen**

*große Kugel: 1,80  
Schlagsabne: 0,80*

*Schokolade  
Vanille*

*Sahne-Kirsch  
Erdbeere*

*Nuss  
Waldfrucht*

*Allergene: Ei, Milch, Mehl, Nüsse*

## Gebäck nach Tagesangebot

<b>Frische Waffel</b>	3,80
<i>dazu Toppings</i>	
- Puderzucker	inkl.
- geschlagene Sahne	0,80
- Nutella	1,20
- dunkle belgische Schokolade	1,60
- Kugel Eis	1,80
- heiße Kirschen	2,10

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

<b>Berlepscher Arme Ritter</b>	4,80
<i>dazu Toppings</i>	
- Puderzucker	inkl.
- Vanillesauce	2,10
- weitere Toppings siehe Waffel	

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

von April bis Oktober:

<b>Stück Kuchen</b>	4,50
Geschlagene Sahne	0,80

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	4,90
Espresso	3,00
Espresso doppelt	4,90
Schokochino	3,00
Kännchen Tee:	4,90

Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	4,00
wahlweise mit Vanille- oder Caramelsirup	0,50
Milchkaffee	3,80
Heiße Schokolade	3,50

Darjeeling Royal, Second Flush  
Assam Special Broken  
Earl Grey Premium Blatt  
Kräutergarten

Bio Rooibos Pur  
Grüne Harmonie  
Vita Orange

Kamille  
Pfefferminz  
Sommerbeere

## Alkoholfreie Getränke

in Gulden und Silberlinge

<b>Berlepscher Quellwasser* Classic oder Naturell</b>	0,25 l	2,40
	0,50 l	4,70
	1,00 l	7,90

\* Gerne reicht der Service das entsprechende Informationsblatt.

<b>Apfel-, Johannisbeer-, Ananas-, Orangen-, Cranberryoder Rhabarbersaftschorle</b>	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
<i>gerne auch als Saft gereicht</i>	0,50 l	5,50

<b>Coca Cola<sup>1,2,4,5,7</sup>, Coca Cola light<sup>1,2,4,5,7</sup>, Fanta<sup>1,2,3</sup>, Sprite<sup>1,2</sup></b>	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50

<b>Schweppes Tonic Water<sup>8</sup>, Bitter Lemon<sup>8</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup></b>	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50

## Aperitif

<b>Pineau de Charentes Blanc<sup>17%</sup></b>	4 cl	5,90
--	------	------

Château de Montifaud

frischer Traubensaft und alter Cognac zu einem wunderbar fruchtigen,  
intensiven Getränk vermählt

<b>Aperol Spritz<sup>1</sup> 25%</b>	0,20 l	6,70
<b>Campari Soda / Orange<sup>1</sup> 25%</b>	0,20 l (4 cl)	5,90
<b>Martini bianco, rosso<sup>1</sup> 15%</b>	5 cl	4,90
<b>Sherry José Miguel, Medium, Cream<sup>6</sup> 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>Jacobinus Schwarzes, Flasche</b>	0,50 l	4,50	
<i>Aus der Klosterbrauerei Eschwege</i>			
<b>Radeberger Pils, Flasche</b>	0,30 l	3,20	
	0,50 l	4,50	
<i>als Alster<sup>1,2</sup>, 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>	0,33 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 40%</b>	2cl	5,90
<b>Grappa di Prosecco 40%</b>	2cl	6,90
<b>René de Miscault Poire William, Elsass 40%</b>	2 cl	4,50
<b>Ziegler Williams Brand 43%</b>	2 cl	9,50

## **Kräuterlikör**

<b>Ramazzotti 30%</b>	4 cl	5,50
<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*

<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>1,7</sup> 17%	4 cl	5,50
<b>Cointreau</b> 40%	2 cl	3,50
<b>Sambuca Molinari</b> 40%	2 cl	3,50
<b>Sierra Tequila Silver</b> 38%	2 cl	3,50
<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b> 40%	4 cl	7,00
<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey</b> <sup>1</sup> 40%	4 cl	6,90
<b>Johnnie Walker Red Label Scotch</b> <sup>1</sup> 40%	4 cl	6,90
<b>Chivas Regal Scotch 12 Years</b> <sup>1</sup> 40%	4 cl	6,90
<b>Smirnoff Red Label Vodka</b> 40%	2 cl	3,50
<b>Vodka Finlandia</b> 40 %	2 cl	3,50
<b>Havana Club Rum 3 Jahre</b> <sup>1</sup> 40%	2 cl	3,50
<b>Hennessy Fine de Cognac</b> <sup>1</sup> 40%	2 cl	6,50

## *Longdrinks*

*in Gulden und Silberlinge*

mit jeweils 4 cl Spirituose	0,3l	7,50
<b>Gin Tonic (Bombay Sapphire)</b> <sup>8</sup>		
<b>Whiskey Cola (Jack Daniel's oder Johnnie Walker)</b> <sup>1,2,4,5,7</sup>		
<b>Rum Cola (Havana Club)</b> <sup>1,2,4,5,7</sup>		
<b>Wodka Bitter Lemon/Orangensaft (Smirnoff)</b> <sup>8</sup>		

### **Zusatzstoffe**

- |                            |                             |                    |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1) mit Farbstoff           | 3) mit Antioxidationsmittel | 6) enthält Sulfite |
| 2) mit Konservierungsstoff | 4) mit Phosphat             | 7) koffeinhaltig   |
|                            | 5) mit Süßungsmittel        | 8) chininhaltig    |