



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
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

Eine kalte Roulade aus einer Eierfrucht, Frischem Käse und langen Nudeln aus Zucchini-Gemüse und Sesam, dazu ein herrlich scharf gewürzten Karotten-Tunke. Ihr könnt Eure Wahl treffen, ob Ihr dieses herrliche Gericht gekrönt mit einer gebratenen Garnele haben wollt.

Auberginen-Frischkäseroulade mit Zucchini-Sesam-Spaghetti
und Karotten-Chutney 10,50
mit gebratener Garnele 13,50

Allergene: Milch, Fisch, Sesam

und um Euren Mantel zu erwärmen

Ein Süppchen aus der gräflichen Küchenmeisterei

Blumenkohlcremesuppe mit Blutwurst-Sauerkraut-Stange 8,50
auf Wunsch anstatt Blutwurst-Sauerkraut-Stange mit Berlepscher Brot

Allergene: Milch, Sellerie, Mehl

Als Hauptspeys könnt Ihr wählen

in Gulden und Silberlinge



*Drei Taler aus Wurzelgemüse
mit gebratenen bunten Gemüse aus den südlichen Landen,
dazu gereicht eine kalte Tunke aus Joghurt, Knoblauch und frischen Gurken.*

Drei Wurzelgemüse-Taler
mit gebratenem mediterranem Gemüse
und hausgemachtem Zaziki

16,90

Allergene: Milch, Ei, Mehl,



*Ein herrlich gebackener und in Salzlake gereifter Kas vom Schafsbiech,
ummantelt von der Frucht des Kürbisgemüse,
dazu werden Euch ein grüner und schlonziger Reis und
verschiedenen Arten von Tomaten und Paprika gereicht*

Gebackener Fetakäse im Zucchini-mantel,
Spinat-Risotto, getrocknete Rispentomaten,
frische Kirschtomaten und Paprika-Coulis

17,90

Allergene: Milch, Sellerie, Ei



*„Berlepsch-Burger“
Zwischen einem Brodt aus Blumenkohl und Tempura gestapelte Leckereien,
herrlich saftiges und plattes Stück vom Rinderbiech,
Käse aus dem Schweizerland, Lauch, Pilze
und eine leckere Tunke nach Art einer wunderschönen tanzenden Magd.
Dazu werden Euch Ecken von Erdäpfeln und eine feurigen Tunke vom Grill gereicht.*

„Berlepsch-Burger“
Saftiger Rindfleisch-Patty vom Simmentaler Rind aus Hundelshausen,
Emmentaler Käse, Lauch, Pilze und Sauce Bernaise,
zwischen einem Blumenkohl-Tempura-Bun,
dazu Kartoffelecken mit einer leicht feurigen Grillsauce

20,50

Fürderhin als Hauptspeis zu Eurer Wahl

in Gulden und Silberlinge



***Kross gebratenes Filet
vom Gadus Morhua,***

***dazu werden Euch ein gekräuterter Kartoffel-Stampf,
scharfer Senf, nach dem Geschmack des französischen Adels
und eine kalter Tomaten-Tunke gereicht***

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kohlrabigemüse,
Kräuter-Kartoffelpüree, Dijonsensauce und Tomatenrelish

19,90

Allergene: Fisch, Mehl



***Das beste Stück vom Schweinefleisch,
mit italienischen Blauschimmel-Käse überbacken,
dazu werden Euch ein lauwarmer Salat vom Prunus armeniaca mit rote Zwiebeln
und Kartoffelnudeln mit Sonnenblumenkernen gereicht.***

Schweinefilet Medaillons mit Gorgonzola überbacken
Lauwarmer Aprikosensalat mit roten Zwiebeln
und Gnocchi mit Sonnenblumenkernen

19,90

Allergene: Milch, Sellerie



***Das beste Stück, zwischen den Rippen des Rinderbieres,
Küchlein aus distelartigen Korbblütlergemüse,
Krapfen aus Erdäpfeln und Tomaten,
dazu eine Tunke aus den Landen, die Marco Polo bereiste.***

Rinder-Entrecote 200 g
Artischocken-Küchlein, gebratene Champignons,
Kartoffel-Tomaten-Krapfen und Würzsauce nach Chimichurri-Art

24,90

Allergene: Sardellen, Sellerie

Berlepscher Klassiker

durchgehend

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	16,40
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	<i>klein: 14,40</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	16,90
<i>Allergene: Eier, Milch, Mehl</i>	<i>klein: 13,90</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	20,50
<i>Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse</i>	<i>klein: 17,50</i>

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 Krokantmit Früchten, Fruchttunke und geschlagenem Rahm 9,50
Allergene: Milch, Ei, Nuss

Eisvariation

*große 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		
- 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
	0,50 l	4,70
* Gerne reicht der Service das entsprechende Informationsblatt.	1,00 l	7,90
Apfel-, Johannisbeer-, Ananas-, Orangen-, Cranberry oder Rhabarbersaftschorle gerne auch als Saft gereicht	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50
Coca Cola ^{1,2,4,5,7} , Coca Cola light ^{1,2,4,5,7} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{1,2}	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,50
Schweppes Tonic Water ⁸ , Bitter Lemon ⁸ , Ginger Ale ¹	0,20 l	2,80
	0,30 l	3,50

Aperitif

Pineau de Charentes Blanc 17% Château de Montifaud frischer Traubensaft und alter Cognac zu einem wunderbar fruchtigen, intensiven Getränk vermählt	4 cl	5,90
Aperol Spritz ¹ 25%	0,20 l	6,70
Campari Soda / Orange ¹ 25%	0,20 l (4 cl)	5,90
Martini bianco, rosso ¹ 15%	5 cl	4,90
Sherry José Miguel, Medium, Cream ⁶ 15%	5 cl	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^{1,2}, 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	0,33 l	3,00	
<i>Eschweger Klosterbräu</i>			

Edelbrände

Apfelbrand 40%	2 cl	4,90
<i>Von der Goldrenette Freiherr von Berlepsch</i>		
Sibona Grappa di Chardonnay 40%	2cl	5,90
Grappa di Prosecco 40%	2cl	6,90
René de Miscault Poire William, Elsass 40%	2 cl	4,50
Ziegler Williams Brand 43%	2 cl	9,50

Kräuterlikör

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

Aquavit

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

Spirituosen

Baileys Irish Cream ^{1,7} 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 ¹ 40%	4 cl	6,90
Johnnie Walker Red Label Scotch ¹ 40%	4 cl	6,90
Chivas Regal Scotch 12 Years ¹ 40%	4 cl	9,50
Smirnoff Red Label Vodka 40%	2 cl	3,50
Havana Club Rum 3 Jahre ¹ 40%	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac ¹ 40%	2 cl	6,50

Longdrinks

in Gulden und Silberlinge

mit jeweils 4 cl Spirituose	0,3l	7,50
GinTonic (Bombay Sapphire)⁸		
Whiskey Cola (Jack Daniel's oder Johnnie Walker)^{1,2,4,5,7}		
Rum Cola (Havana Club)^{1,2,4,5,7}		
Wodka Bitter Lemon/Orangensaft (Smirnoff)⁸		

Zusatzstoffe

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