



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

Ein gar köstlicher fürstlicher Salat, mit einer originalen Tunke nach Art und Liebe der Cäsaren. Euch werden gebratene Bruststreifen vom Vogelbisch dazu gereicht

Caesar Salad mit Romanasalat, Parmesan, Croûtons, Caesar-Dressing, mit gebr. Putenbrust 10,50
ohne gebratene Putenbruststreifen 8,90

Allergene: Milch, Mehl, Fisch, Senf, Ei

Eine Terrine vom Salmon und Gemüse, dazu werden Euch Salat mit Tunke nach französischer Art gereicht

Lachsterrine mit Zucchini, Olive, Möhre in Gelee, 9,40
dazu bunter Salat mit französischem Dressing

Allergene: Senf, Fisch, Ei

und um Euren Mantel zu erwärmen

Ein kleines Süppchen aus der gräflichen Küchenmeisterei

Bärlauchsuppe mit Räucherfisch und Croûtons 8,50

Allergene: Milch

Als Hauptspeys könnt Ihr wählen

in Gulden und Silberlinge

Ein in Kräuter geschmortes herrliches Stück vom Hühnerbiech, tomatisierter Reis und Rollen aus Spinat und frischem Kas

In Knoblauch und Kräuter geschmorte Hühnerschenkel
mit Spinat-Frischkäse-Kroketten und Tomatenreis

17,90

Allergene: Milch, Ei, Mehl,

„Gräfin-Mareta-Burger“

***Zwischen Rosmarin-Brodt gestapelte Leckereien aus der bekannten Welt,
herrlich geschmortes Gemüse und einem geplätteten Stück aus Quinoa und Ziegenkäs.
Dazu werden Euch Mais-Kartoffel-Stäbe und eine Salsa aus Tomaten gereicht.***

„Gräfin-Mareta-Burger“

Ein Rosmarin-Oliven-Brötchen mit Quinoa-Patty, Feigensauce, geschmorte Paprika, Baby Leaf,
Frühlingslauch, Ziegenkäse, dazu Pommes Frites in Maispanade und Tomatensalsa

21,90

Allergene: Mehl, Senf

Zart gesottener Tafelspitz mit Apfelkren, saurer Schnittlauchtunke, frischem Blattspinat und gebratenen Kartoffelwürfeln

Gesottener Rindertafelspitz mit Apfel-Meerrettich, Schnittlauchsauerrahm,
frischem Blattspinat und Bratkartoffelwürfel

19,90

Allergene: Milch, Sellerie, Ei

Fürderhin als Hauptspeys zu Eurer Wahl

in Gulden und Silberlinge

*Das beste Stück vom Schwienebiech,
gekreuzet aus den spanischen und irischen Landen,
rote Zwiebeltunke, Spitzkohl und Quarkteignudeln.*

Rückensteak vom Duroc-Schwein, rote Zwiebelmarmelade,
Spitzkohl und Quarkpizokel 22,50

Allergene: Mehl, Ei, Sellerie

*Kross angebratenes Filet
vom rotem Salmfisch,
dazu werden Euch Tomaten und Lauchgemüse
und Drillinge, verfeinert mit Bärlauch gereicht.*

Kross gebratenes Lachsfilet
Tomaten-Lauch-Gemüse, Bärlauch Drillinge 22,50

Allergene: Fisch, Mehl

*Das zarteste Teilchen vom Milchkalb
– gar rosa gebraten –
mit einer herrlich weichen Kalbstunke,
gebundenen Spargel, eingelegte Radieschen
und einem Baumkuchen aus Erdäpfeln.*

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Kalbsvelouté,
Spargelbündchen, eingelegte Radieschen, Kartoffelbaumkuchen 28,90

Allergene: Milch, Ei, 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	15,90
<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	19,50
<i>Allergene: Senf, Sellerie, Mehl, Ei, Nüsse</i>	<i>klein: 17,50</i>

Weiter geht's mit den Berlepscher Klassiker: 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

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		
- 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	0,30 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 |