



*Balthasar Neumann*

(1687 – 1753) ist wohl der bedeutendste deutsche Barockarchitekt; ohne ihn würde es der Kunst des Barocks an Glanzlichtern fehlen.

Die Würzburger Residenz, die Treppenhäuser der Schlösser in Bruchsal und Brühl, die Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen, die Benediktinerabteikirche Neresheim:

Sie sind Inbegriffe für die Großartigkeit der Architektur jener Epoche.

Zu Recht hat die UNESCO bereits zwei der Anlagen, die Neumann maßgeblich mitgestaltete, in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen:

Die Residenz in Würzburg und Schloß Augustusburg zu Brühl. Das Treppenhaus des Brühler Schlosses, dessen gewagte Gewölbe- und Treppenkonstruktion versetzt noch heute den Betrachter in bewunderndes Erstaunen.

**Auf Wunsch fragen Sie unseren Service nach unserer Allergenen Speisekarte!**





Champagner zum Frühstück

Wir verwöhnen Sie täglich in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ mit einem wechselndem Menü und Speisen à la carte.

Beginnen Sie Ihren Morgen doch mal ab 9:30 Uhr in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ mit einem Glas Champagner.

In der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ können Sie täglich ausgiebig bis zum Mittag frühstücken.

€

Winterlicher Salat mit Scampispiess und Aioli Dipp

12,90

Summer salad with aioli dipping sauce and shrimp skewers

Frische Waldpilze in Rahm im Kräutercrepe und Salatbouquet

13,90

Fresh mushrooms in cream in the herb crêpe And salad

Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Limone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan (G)

14,90

Salmon and halibut carpaccio with lemon, olive oil and shaved parmesan (G)

€

Kräftige Rinderconsommé mit Julienne Gemüse und schwäbische Maultasche (L)

7,90

Classic "Beef Soup" with vegetables and ravioli

Maritimes Fisch Süsschen leicht tomatisiert mit feiner Fisch- und Merresfrüchteeinlage (G)

8,90

Maritime fish soup lightly tomato flavoured with fine addition of fish and sea fruit





€

Eifler Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce mit Rotkraut und Spätzle (G,L)

27,90



Eifler vension goulash with chanterelles and mushrooms in juniper sauce with red cabbage and spaetzle

Geschmorte Entenkeule in Beifuß-Jus mit Rotkraut und Kartoffelklöße (G,L)

26,90



Braised duck leg in mugwort jus with red cabbage and potatoe dumplings

Rindfleischröllchen mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt Blattspinat und Kartoffel-Gratin (L)

26,50



Beef rolls filled with cucumber, bacon and onions leaf spinach and potato gratin

24,00



Original Wiener Schnitzel mit winterlichem Gemüse und frittierten Kartoffelstäbchen

25,90



Original "Wiener Schnitzel" with saisonal vegetable and fried potato sticks

22,50



**Seien Sie Gast in unserem GÄSTEHAUS Balthasar Neumann:**

Den Alltag für ein paar Stunden vergessen, Wärme und Wellness mit allen Sinnen in unserer **Sauna** genießen.

Wir begrüßen Sie täglich von 17:00-22:00 Uhr in unserem gemütlichen Saunabereich.





## Fisch und Meer...

Saftiges Lachsfilet  
in Dill-Weisswein Velouté  
Kartoffel-Sellerie Püree  
und grüne Berglinsen (G)

Fisch  
...  
Fisch

23,90

Fjord salmon  
in dill white wine sauce  
potato-celery puree  
and green beans

Zartes Zanderfilet  
in Butter und Speck gebraten  
auf Rieslingkraut  
dazu Bratkartoffeln

24,90



Pike-Perch fillet  
in butter and bacon fried  
with Riesling-herb  
and fried potatoes

22,50



### *Candle Light Dinner* für 2 Personen

Jeden Mittwoch-Abend erleben Sie in der „BALTHASAR NEUMANN SPEISEREI“ ein Candle Light Dinner.

Verbringen Sie einen romantischen Abend bei Kerzenschein und einem 3-Gang Menü inkl. einem Aperitif.

Gerne beraten wir Sie zu einem degustierendem Glas Wein aus unserem reichhaltigen Weinangebot.





Pasta  
grüne Tagliarini  
und Gorgonzola –Velouté

15,90

Pasta green tagliarini with  
gorgonzola velouté

Papardelle  
mit frischen Waldpilzen à la  
crème

16,00

Pappardelle  
with fresh mushrooms in  
cream

wahlweise:

oder

or alternatively:

Papardelle  
mit Riesengarnelen  
in Curry Safransauce

17,00

Pappardelle  
with saffron prawns  
in curry sauce

€

Tortellini mit Tomatensauce

8,00

Tortellini with tomato  
sauce

Hähnchenschnitzel  
mit Pommes Frites  
Gemüse oder Salat

12,00

Escalope of chicken  
with french fries  
vegetables or salad

Seelachsfilet mit Knusperpanade  
Pommes Frites,  
Remouladensauce und Salat

11,00

Saithe fillet  
with french fries  
remoulade sauce and salad

" Blinder Passagier "  
Teller und Besteck für Kinder die  
bei Mama und Papa mitessen

0,00

" Blind passenger "  
Plates and cutlery for  
children to eat along with  
mum and dad

*Vegetarian Food*  
*Vegetarisch . . .*

*Children's Menu*

*Kindengerichte . . .*





	€	
Crêpe in Orangen-Caramelsauce und Bourbon Vanille mit sommerlichen Früchten der Saison	7,90	Crepe in orange caramel sauce and bourbon vanilla with fresh seasonal fruit
Schokosoufflé mit einer Kugel Zitronen-Sorbet	8,90	Chocolate souffle with a scoop of lemon sorbet
Duett von Mousse au chocolate und einer Kugel Eis lauwarmen Pflaumen mit Zimt und Nelken	8,90	Duet of chocolate mousse and ice ball warm plums with cinnamon and cloves
Apfel Crumble an Früchten der Saison und einer Kugel Eis	8,90	Apple Crumble with winter fruits and a scoop of ice
Goldgelb gebackener Camembert und frischem Obst	9,50	Golden brown baked camembert and fresh fruits

Desserts . . . „Süße Verführung“ . . . Desserts

Wir verwöhnen Sie von Dienstag bis Sonntag fast rund um die Uhr mit „Speisereien“.

Bereits ab 9:30 Uhr erleben Sie mit uns ein Frühstück nach Ihrer Wahl.

Von 11:30 - 14:30 Uhr zaubern wir Ihnen kleine Menüs, die täglich wechseln.

Jeden Nachmittag gibt's Leckeres aus unserer Patisserie.

Zum dinieren laden wir Sie ab 17:30 Uhr ein.

Unser Küchenchef und sein Team verführt mit mediterranen Köstlichkeiten.

