



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.

€

Frühlings Salat
mit Scampispiess
und Aioli Dipp

12,90

Spring salad
with aioli dipping sauce
and shrimp skewers

Feiner Knödel
mit Spinat und Käse
Waldpilze in Rahm
und Salatbouquet

14,50

Fresh mushrooms in cream
with spinach dumpling
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





Balthasar



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

Suppe 8,90

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





Balthasar



€

Schweinefiletmedaillons
in Orangen-Pfeffer Sauce
mit Kartoffel Gratin
und Wirsing á la crème (G,L)

24,90



Pork tenderloin with
orange-pepper sauce
with potato gratin
and wirsing vegetable

Feines Onglet
mit edler Schokoladensauce
und altem Balsamico
Rotkraut und Spätzle (G,L)

27,90

Fine onglet with fine
chocolate sauce and old
balsamic red cabbage and
spaetzle

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

26,
50



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

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.



G=Glutenfreie Produkte



L=Laktosefreie Produkte



Fisch und Meer...

Saftiges Lachsfilet
in Dill-Weisswein Velouté
Kartoffel-Sellerie Püree
und Karotten Schalotten
Gemüse (G)

23,90

Fjord salmon in
dill white wine sauce
potato-celery puree
and carrots shallots
vegetable

Zartes Zanderfilet
in Butter und Speck gebraten
auf Rieslingkraut
dazu Bratkartoffeln

24,90



22,50



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

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.





Balthasar



	€	
Gemüsecurry –vegan- in cremiger Sauce mit Kokosmilch und Langkorn-Wildreis	15,90	Vegetable curry –vegan- in a creamy sauce with coconut milk and long-grain wild rice
Pasta „Orecchiette“ mit Waldpilzen à la crème	16,00	Pasta “orecchiette” with mushrooms in cream
Papardelle mit Riesengarnelen in Curry Safransauce	17,00	Pappardelle with saffron prawns in curry sauce
Ofenfrische Pizza, wahlweise mit Tomate-Käse, Salami oder Kochschinken	12,00	Freshly baked pizza, optionally with Tomato cheese, salami or ham
Original Cheese Burger 150g mit Pommes Frites	15,00	Original cheese Burger 150g with french fries
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





Balthasar



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

Kinderg
0,00

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



Crêpe in
Orangen-Caramelsauce
und Bourbon Vanille
mit winterlichen Früchten
der Saison

€

Süße
Desserts

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

Apfelstrudel
an Früchten der Saison
und einer Kugel Eis

9,00

Apple Swirl
with winter fruits
and a scoup of ice

Goldgelb gebackener
Camembert
und frischem Obst

9,50

Golden brown baked
camembert
and fresh fruits





Balthasar



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.

