

# SCHLOSSWEINSTUBEN

SCHLOSS JOHANNISBURG ASCHAFFENBURG





## HERZLICH WILLKOMMEN

im kurfürstlichen Schloss zu Aschaffenburg, in dem früher nur Erzbischöfe und Könige ihre Gäste empfangen! Heute ist jeder eingeladen, fränkische Gastlichkeit in historischer Umgebung zu genießen. Die Küche kocht nach regionaler Tradition und bedient sich aus unserem historischen Gewürzgarten. Unser Wein stammt aus dem Staatsweingut Würzburg, das die Schlossweinstuben im »Grenzgebiet« Bayerns als Botschafter des Frankenweins im Jahre 1974 eingerichtet hat.

In unserer Region und in unserer Landeshauptstadt gebraute Biere schenken wir Ihnen frisch und in großer Auswahl aus. Unsere umfangreiche Gemäldegalerie soll den kulinarischen Genuss begleiten und dazu beitragen, dass Ihr Besuch zu einem ganz besonderen Erlebnis wird.

Aschaffenburg, im April 2016  
Die dienstbereiten Schlossgeister

# HEISS & LECKER AUS DEM SUPPENTOPF

von 11.00 – 21.30 h

Alt-fränkische Bauernbrotsuppe <sup>(1)</sup> .....	3,80
Rinderbouillon mit geröstetem Bauernbrot, Zwiebelchen und Schnittlauch	
Klare Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen <sup>(1)</sup> .....	3,80
Klare Rinderbouillon mit Backerbsen <sup>(1)</sup> .....	3,20

## SALATE

von 11.00 – 22.30 h

Rustikaler Bauernsalat .....	8,20
Schafskäse, Oliven, Gurke, Tomate, Paprika und Zwiebel, dazu Baguette <sup>(10)</sup>	
Knackige Blattsalate .....	9,90
Karotten, Gurke, Paprika, Mais, Tomate, Käsestreifen, gekochtes Ei, Bacon <sup>(2)</sup> , würziges Joghurtdressing, dazu Baguette	
Rucolasalat mit gegrilltem mariniertem Gemüse .....	9,90
Oliven, Tomate und Mozzarella, dazu Kräuterbutterbaguette	
Gebratene Hähnchenbrust .....	12,–
mit sautierten Kräuterchampignons, Kräuterbutter, dazu ein bunter Salat, Baguette	
Gebratenes Lachssteak .....	12,40
mit Kräuterbutter, dazu ein bunter Salat, Baguette	
Gepfeffertes Rumpsteak .....	17,90
mit Kräuterbutter, dazu ein bunter Salat mit Rotwein-Schalottendressing, Baguette	

# KLEINE KLASSIKER

von 11.00 – 23.00 h

Kochkäse mit Bauernbrot und Butter ..... nach einem alten Rezept aus dem Spessart	6,50
Ofenkartoffel mit Sourcream ..... gebratene Speckwürfel, Salat <sup>(2,1)</sup>	6,50
»Winzerbrot« ..... Bauernbrot mit rohem Schinken und Spiegelei	6,90
Angemachter Camembert ..... mit Bauernbrot und Butter	6,90
Gebackener Emmentaler ..... mit Preiselbeeren, Butter und Baguette	6,90
Hausgemachter Wurstsalat mit Bauernbrot <sup>(3)</sup> .....	6,90
»Schlossherrentoast« ..... Toast mit gekochtem Wacholderschinken und Pfirsich, gratiniert mit Kräuterkäse <sup>(2,4,5)</sup>	8,50
Kleiner »Schlossherrentoast« <sup>(2,4,5)</sup> .....	5,90
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln .....	8,90
Rustikale Schinken-Käse-Platte <sup>(1,2,4,5)</sup> ..... geräucherter Dämmer Landschinken, Nusschinken, Wacholderschinken, angemachter Camembert, Emmentaler, Brie garniert mit Gurke, Tomate und Ei, Bauernbrot und Butter	9,80

## FRISCH AUS DEM OFEN

von 15.00 – 23.00 h

Flammkuchen »Klassisch« ..... 6,90  
mit Speck und Zwiebeln <sup>(3,6)</sup>

Flammkuchen »Sommer« ..... 8,20  
mit Rucola, Tomatenwürfeln und Käsespänen <sup>(1)</sup>



## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN

von 11.00 – 23.00 h

Schlossbrezel mit Butter ..... 2,90

Portion Käsewürfel ..... 4,50

# LECKER UND NICHT NUR FRÄNKISCH ...

von 11.00 – 21.30 h

Ein Paar Weißwürste .....	6,50
mit süßem Senf und Schlossbrezel <sup>(3)</sup>	
Orschlers würzige Bratwürstchen »Nürnberger Art« <sup>(4,5)</sup> .....	7,-
4 Stück (wahlweise 6 Stück für 8,90 Euro oder 8 Stück für 10,80 Euro) mit Sauce, Sauerkraut und Bauernbrot	
4 Wildschweinbratwürstchen auf Bayerisch Kraut .....	8,90
dazu Schupfnudeln und Preiselbeer-Senf <sup>(1,3)</sup>	
Ein Paar Kalbsbratwürste .....	8,50
mit gebackenen Serviettenknödeln und Bayerisch Kraut <sup>(3)</sup>	
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce .....	12,90
mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Roter Bete	
Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud .....	12,90
mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	
Hausgemachte Käsespätzle .....	9,20
mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat	
Gemüsemaultaschen .....	8,90
mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat	
Schweineschnitzel »Wiener Art« .....	11,-
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Blattsalat	
Schweineschnitzel »Cordon Bleu« .....	12,40
gefüllt mit Wacholderschinken und Käse <sup>(2,4,5)</sup> , dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	
Schweinerückensteak »Kronberg« .....	11,20
mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Röstitaler	

Bayerischer Bierbraten vom Weiderind .....	11,80
mit gebackenen Serviettenklößen und Bayerisch Kraut	
»Ascheberger Pfännche« .....	13,90
Medaillons vom Schweinefilet, gratiniert mit Käse, dazu Spätzle, frische Champignons in Rahm und Blattsalat	
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel <sup>(2)</sup> .....	13,90
gefüllt mit Käse und Kräutern, Pilzrahmnudeln, dazu Blattsalat	
Gepfeffertes Rumpsteak .....	18,90
mit Grillbutter, Bacon <sup>(2)</sup> und Ofenkartoffel mit Sourcream	
Rumpsteak »Franken« .....	18,90
mit Zwiebeln, Speck und Gurke, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	

## Das besondere Gericht

**NACH EINEM REZEPT DES KURFÜRSTLICHEN HOFKOCHE MAX RUMPOLDT  
AUS DEM 1581 IN ASCHAFFENBURG ERSCHIEENENEN KOCHBUCH**

»Carvenada« .....	15,80
Streifen vom Roastbeef in einer delikaten Trauben-Kräutersauce, Butterspätzle und frische Möhren	



# SÜSSIGKEITEN

Brownie mit Vanilleeis .....	3,-
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne .....	4,20
Gebackene »Äppelränzche« mit Zimt-Zucker und Vanilleeis .....	4,80
Kaffeetasseneis .....	3,-
ein großes Bällchen Eis nach Wahl, Sahne, in der Kaffeetasse serviert	
Ein großes Bällchen Quark-Sauerkirsch-Eis .....	3,80
auf Kirschgrütze und Sahne	
»Ascheberger Kaffeeklatsch« .....	3,90
Vanilleeis, Espresso-Krokant-Eis, Sahne, Schokospäne und Schokoladensauce	
»Verpoorten-Becher« .....	4,20
Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne	
»Schwarzwald-Becher« .....	4,50
Vanille- und Schokoladeneis, Kirschgrütze und Sahne	
Eisbecher »Johannisburg« .....	5,20
Ananas-Thai-Basilikum- und Vanilleeis mit gelber Grütze und Sahne	

Wir versüßen Ihnen den Nachmittag  
mit einer wechselnden Auswahl an Kuchen und Torten.



## HEISSE GETRÄNKE

Große Tasse Kaffee .....	3,20
Espresso .....	1,90
Cappuccino .....	2,50
Latte macchiato .....	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne .....	3,20
Große Tasse Tee nach Wahl .....	2,90



### UNSER TIPP:

Genießen Sie unsere Weine und Biere im sonnigen Schlossgarten mit traumhaftem Blick auf das Pompejanum.

# AUS DEM WEINKELLER UNTER DER WÜRZBURGER RESIDENZ

**WEISSWEIN** ..... 0,25 l....0,2 l....0,1 l

**Residenzschoppen**..... 3,60 .....3,- .....1,80  
trocken, saftig, gefällig

**Hörsteiner Müller-Thurgau**..... 3,90 .....3,20 ....1,90  
trocken, saftig  
(Urgestein)

**Dorfprozeltenener Bacchus** ..... 4,20 .....3,50 ....2,-  
sortentypisch, fruchtig  
(Buntsandstein)

**Randersackerer Ewig Leben** .... 4,70 .....3,80 ....2,10  
Silvaner, trocken  
jugendlich, schlank (Muschelkalk)

**Hörsteiner Riesling** ..... 4,80 .....3,90 ....2,10  
rassig, saftig, ausgewogen  
(Urgestein)

## ROTLING

**Rotling** ..... 4,80 .....3,90 ....2,10  
roséfarbener Frankenwein, fruchtig, lebendig,  
gemeinsame Kelterung von roten und weißen Trauben

**ROTWEIN** ..... 0,25 l....0,2 l....0,1 l

**Residenzschoppen**..... 4,60 .....3,80 ....2,-  
trocken, kräftig

**Gutswein Domina** ..... 5,- ..... 4,20 .....2,20  
trocken, markant, kräftig

## UND AUS ITALIEN (TOSKANA)

**Montepulciano**..... 4,20 ..... 3,60 .....1,80  
Villa Rocca, Denominazione Di Origine Controllata

**Unser Geheimtipp vom Sonnenhang des  
Aschaffener Pompejanums**

**Aschaffener Pompejaner** ..... 0,75 l...19,80  
Riesling, Kabinett  
feinfruchtig, harmonisch



Aschaffener Pompejanum  
erbaut unter König Ludwig 1., 1840–1848

## FLASCHENWEINE | WEISS

**Hörsteiner Abtsberg** ..... 0,75 l...16,80  
Müller-Thurgau, VDP Ortswein  
trocken, sortentypisch, blumig (Urgestein)

**Abtswinder Altenberg** ..... 0,75 l...18,90  
Scheurebe, Kabinett, VDP Erste Lage  
sortentypisch, Duft nach schwarzer Johannisbeere,  
aromatisch (Keuper)

**Hörsteiner Abtsberg** ..... 0,75 l...21,50  
Silvaner, Kabinett, VDP Erste Lage  
trocken, leichte Grasnote, leicht erdig (Urgestein)

**Würzburger Stein** ..... 0,75 l...23,90  
Silvaner, Kabinett, VDP Erste Lage – Frankensilber  
trocken, markant, Duft nach Zitrusfrucht (Muschelkalk)

**Würzburger Innere Leiste** ..... 0,75 l...29,80  
Riesling, VDP Erste Lage  
trocken, rassig, ausgewogen (Muschelkalk)

**Würzburger Stein** ..... 0,75 l...42,-  
Rieslaner Auslese  
aromatisch, nachhaltig, Duft nach Zitrusfrucht  
(Muschelkalk)

## FLASCHENWEIN | ROT

**Großheubacher Bischofsberg** ..... 0,75 l...23,90  
Spätburgunder, VDP Erste Lage  
trocken, sortentypisch, angenehm (Buntsandstein)

## UND AUS ITALIEN (APULIEN)

**Negroamaro del Salento** ..... 0,75 l...21,-  
tiefdunkel, vollmundig, weich, trocken  
Weingut Castello Monaci

## PERLEND ...

**Aperol »Sprizz«** ..... 0,2 l...5,-  
Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis

**»Hugo«** ..... 0,2 l...5,-  
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüten-Sirup, Eis <sup>6|8)</sup>

**Schloßcuvée** ..... 0,2 l...5,50  
Deutscher Markensekt, Flaschengärung

**Schloßcuvée** ..... 0,75 l...18,50  
Deutscher Markensekt, Flaschengärung



Weinkeller des Staatlichen Hofkellers  
unter der Würzburger Residenz

**Haben die Weine gemundet? Dann nehmen Sie doch welche mit nach Hause. Sie erhalten alle gelisteten Weine zum Mitnahmepreis am Buffet!**

# DIE BESTEN BIERE DER GANZEN STADT!

## VOM FASS

**Schlappeseppel Pils** ..... 0,3 l ..... 2,70  
..... 0,5 l ..... 3,60  
goldhell, Kräuter- bis zitronige Aromen

**Schlappeseppel Kellerbier** ..... 0,3 l ..... 2,70  
..... 0,5 l ..... 3,60  
unfiltriertes Export mit charakteristischem, weichem, rundem und würzigem Geschmack, leichte Bitternote

**Bavaria Hefeweizen hell** ..... 0,5 l ..... 3,60  
weich und aromatisch, aber auch spritzig und frisch

## AUS DER FLASCHE

**»Specialität« – unser »Seppelsche«** .... 0,33 l ..... 2,60  
ein bernsteinfarbenes, vollmundiges und ausgewogenes Bier

**Aschaffener »Pompejanus«** ..... 0,5 l ..... 3,60  
ein kaltgehopftes Pils mit fruchtiger Note von Litschi, Grapefruit und Zitrus

**Schlappeseppel »Helles«** ..... 0,5 l ..... 3,60  
mild und süffig

**Schlappeseppel Pils alkoholfrei** ..... 0,33 l ..... 2,70  
..... oder ..... 0,5 l ..... 3,60  
aromatisch und ausgewogen

**Bavaria Hefeweizen hell alkoholfrei** .. 0,5 l ..... 3,60  
geschmacklich frisch und fein – echtes Weizen »ohne«

## AUS DER MÜNCHNER HOFBRÄU

**HB »Schwarze Weiße«** ..... 0,5 l ..... 3,60  
bernsteindunkel, cremefarbener Schaum und malzigduftig mit leichtem karamellartigem Geschmack



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta, Sprite, Mezzo Mix <sup>(6,7)</sup> ..... 0,2 l ..... 2,-

Coca-Cola/Coca-Cola light <sup>(6,7)</sup> ..... 0,2 l ..... 2,-

Alle Limonaden auch im 0,3 l-Glas für 2,50.

Sodenthaler Mineralwasser ..... 0,25 l ..... 2,20

Rhön Cassis Plus ..... 0,75 l ..... 4,90  
Apfel-Johannisbeerschorle

Rhön ..... 0,75 l ..... 4,90  
Apfel-Birnenschorle

Bitter Lemon <sup>(9)</sup> ..... 0,2 l ..... 2,20

Sodenthaler Apfelsaftschorle ..... 0,5 l ..... 3,20

## SÄFTE/NEKTAR

Schlaraffenburger Apfel naturtrüb .... 0,2 l ..... 2,-

Orangensaft ..... 0,2 l ..... 2,20

Maracujanektar ..... 0,2 l ..... 2,-

Johannisbeernektar ..... 0,2 l ..... 2,40

Traubensaft ..... 0,2 l ..... 2,40

Alle Säfte auch als 0,4 l-Schorle für 3,20.

## ZUM SCHLUSS ...

Remy Martin ..... 2 cl ..... 3,60  
Cognac V.S.O.P. 40 % Vol.

Ramazotti ..... 2 cl ..... 2,50  
Kräuterlikör 30 % Vol.

Ascheberger Maulaff ..... 2 cl ..... 2,40  
Kräuterlikör 35 % Vol.

Jägermeister ..... 2 cl ..... 2,50  
Kräuterlikör 35 % Vol.

Ascheberger Kumbeer ..... 2 cl ..... 2,40  
Aquadavit 38 % Vol.

Fränkischer Tresterbrand ..... 2 cl ..... 3,60  
39,5 % Vol., Staatlicher Hofkeller

Fränkischer Zwetschgenbrand ..... 2 cl ..... 3,60  
42 % Vol., Staatlicher Hofkeller

Aus der Destillerie der Edelbrennerei A.J. Dirker  
Mömbris im Kahlgrund (bei Aschaffenburg)

Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 4,20  
40 % Vol.

Waldhimbeergeist ..... 2 cl ..... 3,90  
40 % Vol.

Aprikosenbrand ..... 2 cl ..... 4,40  
40 % Vol.

### Zusatzstoffe

1 mit Geschmacksverstärker(n) | 2 mit Nitritpökelsalz | 3 mit Phosphat | 4 mit Konservierungsstoff(en) | 5 mit Antioxidationsmittel(n)  
6 mit Farbstoff(en) | 7 mit Süßungsmittel(n) | 8 gewachst | 9 chininhaltig

### Allergene

Eine Karte mit Kennzeichnung der Haupt-Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# DAS SCHLOSS JOHANNISBURG IM SPIEGEL DER ASCHAFFENBURGER STADTGESCHICHTE

Nachdem im Markgräflerkrieg 1552 der alte Fürstensitz niedergebrannt worden war, ließ Kurfürst Johann Schweickard von Kronberg schon kurz nach seiner Wahl nach Plänen des Straßburger Baumeisters Georg Ridinger das »neue Schloss« errichten. Am 17. Februar 1614 erfolgte nach neun Jahren Bauzeit die feierliche Einweihung: Die Tradition der glanzvollen Hofhaltung in Aschaffenburg konnte fortgesetzt werden. Im Jahre 1619 lud der Kurfürst zu Ehren des neugewählten Kaisers Ferdinand II. zu einer feierlichen Hoftafel ein.

Das Schloss erlebte aber auch dunkle Zeiten: Einer der vielen Besatzer im Dreißigjährigen Krieg war der Schwedenkönig Gustav Adolf, der das Bauwerk gerne mit nach Hause genommen hätte, dann aber wenigstens ein ähnliches Schloss in Schweden errichten ließ. Auch andere große Namen der Weltgeschichte sind mit dem Schloss verbunden: 1658 war es Kaiser Leopold, der hier Station machte, 1745 waren es Kaiser Franz I. und Kaiserin Maria Theresia. 1790 wurde Leopold II. im Schloss empfangen, 1806 kam schließlich Napoleon nach Aschaffenburg. In Versailles ist ein Gemälde zu sehen, das ihn bei seinem Empfang an der Aschaffener Mainbrücke zeigt.

Als der letzte Kurfürst Karl Theodor von Dalberg nach dem Sturz Napoleons resignieren musste, wurde auch das ehemalige Kurfürstentum endgültig aufgelöst und Aschaffenburg fiel an Bayern. Im Zweiten Weltkrieg wurde das Schloss dann völlig zerstört. Nachdem die Ruine zuerst als Mahnmal erhalten bleiben sollte, erwirkten Aschaffener Bürger den Wiederaufbau.

1960 konnte die Hofbibliothek einziehen, es folgten die Gemäldegalerie, die Schlosskellerei, das Carillon (Glockenspiel) und die Ausstellungsräume des Schlossmuseums. Mit der Eröffnung der Schlossweinstuben im September 1974 zog in die ehemals fürstliche Residenz stetes, geselliges Leben ein. Bei einem guten Schoppen kann man hier der bewegten Geschichte des Schlosses gedenken.



### DER KAISER VON FRANKREICH, NAPOLEON BONAPARTE, IN ASCHAFFENBURG

Kaiser Napoleon I. und Kurfürst Karl Theodor von Dalberg am 2. Oktober 1806 vor dem Aschaffener Schloss Johannisburg

Gemälde von C. Bourgeois und J. B. Debret, 1812

Das Bild hängt im Museum des Schlosses von Versailles und als Gemäldekopie in der Kelterstube der Schlossweinstuben, Aschaffenburg.

april 2016



SCHLOSSWEINSTUBEN  
SCHLOSS JOHANNISBURG ASCHAFFENBURG

PETER SCHWEICKARD E. K.  
SCHLOSSPLATZ 4 | 63739 ASCHAFFENBURG  
TELEFON (0 60 21) 1 24 40

INFO@SCHLOSSWEINSTUBEN.DE  
WWW.SCHLOSSWEINSTUBEN.DE