

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 Juni 2019
Die dienstbereiten Schlossgeister

HEISS & LECKER AUS DEM SUPPENTOPF

von 11.00 – 21.30 h

Alt-fränkische Bauernbrotsuppe ⁽¹⁾ 4,20

Rinderbouillon mit geröstetem Bauernbrot, Zwiebelchen und Schnittlauch

Klare Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen ⁽¹⁾ 4,20

Klare Rinderbouillon mit Backerbsen ⁽¹⁾ 3,80

SALATE

von 11.00 – 22.30 h

Rustikaler Bauernsalat [auch vegan] 8,90

Schafskäse, Oliven, Gurke, Tomate, Paprika und Zwiebel, dazu Baguette ⁽¹⁰⁾

Knackige Blattsalate [auch vegan] 9,90

Karotten, Gurke, Paprika, Mais, Tomate, Käsestreifen, gekochtes Ei, Bacon ⁽²⁾, würziges Joghurtdressing, dazu Baguette

Rucolasalat mit gegrilltem mariniertem Gemüse [auch vegan] 10,50

Oliven, Tomate und Mozzarella, dazu Kräuterbutterbaguette

Gebratene Hähnchenbrust 12,90

mit sautierten Kräuterchampignons, Kräuterbutter, dazu ein bunter Salat, Baguette

Gepfeffertes Rumpsteak 19,90

mit Kräuterbutter, dazu ein bunter Salat mit Rotwein-Schalottendressing, Baguette

KLEINE KLASSIKER

von 11.00 – 23.00 h

Currywurst	6,90
Rindswurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	
Kochkäse mit Wagenradbrot und Butter	7,-
nach einem alten Rezept aus dem Spessart	
Ofenkartoffel mit Sourcream	7,20
gebratene Speckwürfel, Salat ^(2,1)	
»Winzerbrot«	7,80
Wagenradbrot mit rohem Schinken und Spiegelei	
Angemachter Camembert	7,20
mit Wagenradbrot und Butter	
Gebackener Emmentaler	7,90
mit Preiselbeeren, Butter und Baguette	
Hausgemachter Wurstsalat mit Wagenradbrot ⁽³⁾	7,40
»Schlossherrentoast«	8,90
Toast mit gekochtem Wacholderschinken und Pfirsich, gratiniert mit Kräuterkäse ^(2,4,5)	
Kleiner »Schlossherrentoast« ^(2,4,5)	6,20
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	9,90
Geräuchertes Filet von der Spessartforelle	9,80
auf Bauernbrot mit Apfelparapiccio, Dillpesto, Sahnemeerrettich und Rote-Beete-Chutney	
Rustikale Schinken-Käse-Platte für 2 Personen ^(1,2,4,5)	14,90
geräucherter Dämmer Landschinken, Nussschinken, Wacholderschinken, angemachter Camembert, Emmentaler, Brie garniert mit Gurke, Tomate und Ei, Wagenradbrot und Butter	

FRISCH AUS DEM OFEN

von 15.00 – 23.00 h

Flammkuchen »Klassisch«	7,50
mit Speck und Zwiebeln ^(3,6)	
Flammkuchen »Brauer Art«	8,40
Rustikaler Boden aus Roggen und Malz, mit Bacon, Zwiebeln, Champignons und Schnittlauch ⁽⁶⁾	
Flammkuchen »Sommer«	9,20
mit Rucola, Tomatenwürfeln und Käsespänen ⁽¹⁾	



UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN

von 11.00 – 23.00 h

Schlossbrezel mit Butter	2,90
Portion Käsewürfel	5,20

LECKER UND NICHT NUR FRÄNKISCH ...

von 11.00 – 21.30 h

Ein Paar Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Schlossbrezel ⁽³⁾	6,90
Würzige Bratwürstchen »Nürnberger Art« ^(4,5) 4 Stück (wahlweise 6 Stück für 8,90 Euro oder 8 Stück für 10,90 Euro) mit Sauce, Sauerkraut und Wagenradbrot	7,40
Ein Paar Kalbsbratwürste mit gebackenen Serviettenknödeln und Bayerisch Kraut ⁽³⁾	8,90
4 Wildschweinbratwürstchen auf Bayerisch Kraut dazu Schupfnudeln und Preiselbeer-Senf ^(1,3)	8,90
Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat	9,80
Gemüsemaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat	9,20
Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Blattsalat	11,80
Schweinerückensteak »Kronberg« mit Tomate und Mozzarella gratiniert, Röstitaler	12,20
Bayerischer Bierbraten vom Weiderind mit gebackenen Serviettenklößen und Bayerisch Kraut	12,80
Schweineschnitzel »Cordon Bleu« gefüllt mit Wacholderschinken und Käse ^(2,4,5) , dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	12,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Roter Bete	12,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet »Züricher Art« mit frischen Champignons und Rahm, dazu Rösti-Taler und frische Möhren	13,90
»Ascheberger Pfännche« Medaillons vom Schweinefilet, gratiniert mit Käse, dazu Spätzle, frische Champignons in Rahm und Blattsalat	14,-
Spessartsaibling aus dem Hafenlohrtal mit Meerrettichbutter, dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln	17,90
Gepfeffertes Rumpsteak mit Grillbutter, Bacon ⁽²⁾ und Ofenkartoffel mit Sourcream	21,80
Rumpsteak »Franken« mit Zwiebeln, Speck und Gurke, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	21,80

Das besondere Gericht

NACH EINEM REZPT DES KURFÜRSTLICHEN HOFKOCHS MAX RUMPOLDT
AUS DEM 1581 IN ASCHAFFENBURG ERSCHEINENEN KOCHBUCH

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



SÜSSIGKEITEN

Brownie mit Vanilleeis	3,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	4,90
Gebackene »Äppelränzche« mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	5,20
Kaffeetasseneis	3,-
ein großes Bällchen Eis nach Wahl, Sahne, in der Kaffeetasse serviert	
Ein großes Bällchen Quark-Sauerkirsch-Eis	3,90
auf Kirschgrütze und Sahne	
»Ascheberger Kaffeeklatsch«	4,50
Vanilleeis, Espresso-Krokant-Eis, Sahne, Schokospäne und Schokoladensauce	
»Verpoorten-Becher«	4,90
Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör und Sahne	
»Schwarzwald-Becher«	5,40
Vanille- und Schokoladeneis, Kirschgrütze und Sahne	
Eisbecher »Johannisburg«	5,60
Mango-Joghurt-Eis 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	3,40
Espresso	2,-
Cappuccino	2,50
Latte macchiato	3,40
Große Tasse Milchkaffee	3,40
Große Tasse heiße Schokolade mit Sahne	3,40
Große Tasse Tee nach Wahl	3,-



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 3,90 3,40 2,-
trocken, saftig, gefällig

Hörsteiner Müller-Thurgau 4,10 3,40 2,10
trocken, saftig (Urgestein)

Dorfprozellener Bacchus 4,50 3,80 2,20
sortentypisch, fruchtig (Buntsandstein)

Randersackerer Ewig Leben 5,- 4,20 2,40
Silvaner, trocken
jugendlich, schlank (Muschelkalk)

Hörsteiner Riesling 5,40 4,40 2,50
rassig, saftig, ausgewogen (Urgestein)

Gutswein Sauvignon Blanc 5,60 4,80 2,60
trocken, zitronig, zart

Gutswein Weißburgunder 5,60 4,40 2,60
VDP, trocken, ausgeprägt, fruchtig

ROTLING

Rotling 5,- 4,20 2,40
roséfarbener Frankenwein, fruchtig, lebendig,
gemeinsame Kelterung von roten und weißen Trauben

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

Residenzschoppen 5,- 4,20 2,40
trocken, kräftig

Gutswein Domina 5,40 4,60 2,60
trocken, markant, kräftig

Gutswein Spätburgunder 5,40 4,60 2,60
trocken

UND AUS ITALIEN (TOSKANA)

Montepulciano 4,30 3,80 2,10
Villa Rocca, Denominazione Di Origine Controllata

**Unser Geheimtipp vom Sonnenhang des
Aschaffenburger Pompejanums**

Aschaffenburger Pompejaner 0,75 l ... 22,50
Riesling, Spätlese
fruchtig, rassig, markanter Pfirsichton



Aschaffenburger Pompejanum
erbaut unter König Ludwig I., 1840–1848

FLASCHENWEINE | WEISS

Hörsteiner Abtsberg 0,75 l ... 17,-
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 ... 23,-
Silvaner, VDP Erste Lage
trocken, leichte Grasnote, leicht erdig (Urgestein)

Würzburger Stein 0,75 l ... 24,50
Silvaner, VDP Erste Lage
trocken, markant, Duft nach Zitrusfrucht (Muschelkalk)

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

Randersackerer Pfülsen 0,75 l ... 42,-
Riesling Auslese
aromatisch, nachhaltig (Muschelkalk)

FLASCHENWEIN | ROT

Großheubacher Bischofsberg 0,75 l ... 24,-
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 ... 5,50
Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis

»Hugo« 0,2 l ... 5,50
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblüten-Sirup, Eis ^{6/8)}

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 2,90
..... 0,5 l 3,90
goldhell, Kräuter- bis zitronige Aromen

Schlappeseppel Kellerbier 0,3 l 2,90
..... 0,5 l 3,90
unfiltriertes Export mit charakteristischem, weichem, rundem und würzigem Geschmack, leichte Bitternote

Bavaria Hefeweizen hell 0,5 l 3,90
weich und aromatisch, aber auch spritzig und frisch

AUS DER FLASCHE

»Specialität« – unser »Seppelsche« 0,33 l 2,90
ein bernsteinfarbenes, vollmundiges und ausgewogenes Bier

Aschaffener »Pompejanus« 0,5 l 3,90
ein kaltgehopftes Pils mit fruchtiger Note von Litschi, Grapefruit und Zitrus

Schlappeseppel »Helles« 0,5 l 3,90
mild und süffig

Schlappeseppel Pils alkoholfrei 0,33 l 2,90
..... oder 0,5 l 3,90
aromatisch und ausgewogen

Bavaria Hefeweizen hell alkoholfrei .. 0,5 l 3,90
geschmacklich frisch und fein – echtes Weizen »ohne«

Schlappeseppel Hefeweizen dunkel ... 0,5 l 3,90
aromatisch und ausgewogen



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^(6,7) 0,2 l 2,-
Coca-Cola / Coca-Cola zero ^(6,7) 0,2 l 2,-

Alle Limonaden auch im 0,3 l-Glas für 2,80.

Mineralwasser 0,25 l 2,30

Rhön Cassis Plus 0,4 l 3,40
Apfel-Johannisbeerschorle

Rhön 0,4 l 3,40
Apfel-Birnenschorle

Bitter Lemon ⁽⁹⁾ 0,2 l 2,20

Sodenthaler Apfelsaftschorle 0,4 l 3,40

SÄFTE/NEKTAR

Schlaraffenburger Apfel naturtrüb 0,2 l 2,20

Orangensaft 0,2 l 2,20

Maracujanektar 0,2 l 2,20

Johannisbeernektar 0,2 l 2,40

Traubensaft 0,2 l 2,40

Alle Säfte auch als 0,4 l-Schorle für 3,40.

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 | 10 geschwärzt

Allergene

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

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

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.

Malteser 2 cl 2,40
Aquavit 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)

Williams-Christ-Birnenbrand 2 cl 4,70
40 % Vol.

Haselnussgeist 2 cl 4,20
40 % Vol.

Waldhimbeergeist 2 cl 3,90
40 % Vol.

Aprikosenbrand 2 cl 4,40
40 % Vol.

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 Besitzer 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 Aschaffenburger 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 Aschaffenburger 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 Aschaffenburger 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.

JUNI 2019



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