



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Herzlich willkommen



**„Sommernächte duften immer
ein bisschen nach Glück.“**

**Liebe Gäste, Geniessen Sie auf unserer Terrasse oder ein paar schöne Sommernächte!
Unsere Gerichte sind mit viel Liebe zum Detail gekocht und führen uns mit einem feinem Glas
Wein etwas in den Sommerurlaub!**

Wir wünschen ihnen einen schönen Aufenthalt und bleibende Momente bei uns!

Ihr Schlossteam



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Unser Schloss-Team



„Schlossherr und Gastgeber aus Leidenschaft“

Pascal Rothmund

Nathalie Ernst

Geschäftsführer

Betriebsassistentin



„Unsere Servicemitarbeiter für fürstliche Wohlfühlmomente“

Brigitta Dombi

Nizar Ben Slimene

Wassim Mabrouk

Marta Majic

Chiara

Irene Waber

Jeanette Hediger

Steffi Kehrli

Nadine Vetter

Anita Christen

Marvin Sachse

Chef de Service

Stv. Chef de Service

Servicefachmann

Servicemitarbeiterin

Lernende SEFA 1. Lehrjahr

Servicemitarbeiterin

Servicemitarbeiterin

Servicemitarbeiterin

Servicemitarbeiterin

Servicemitarbeiterin

Allrounder



„Hofköche mit viel Herz“

Pascal Rothmund

Kristian Kaldoja

Nádia Cardoso

Lasson Maliamanis

Adel Gholshahi

Goran Maljenovic

Küchenchef

Sous-Chef

Sous Chef

Chef de Partie

Koch

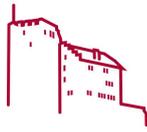
Plongeur/ Unterhalt



„Ihre persönliche Beratung für königliche Anlässe“

Nathalie Ernst

Leitung Anlässe



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Spezialität des Hauses



Ritterspiess

220g Rindsfiletwürfel am Tisch flambiert
mit Habsburg-Frites und buntes Grillgemüse

49.50

Ritterspiess für 2 Personen

Rindsfilet Medaillons (220g pro Person) am Tisch flambiert
mit Habsburg-Frites und buntes Grillgemüse

49.50 pro Person



Vorspeisen



«Rittersalat»

Bunter Blattsalat an unserem feinen Hausdressing ***ohne Rohschinken & Mozzarella**
garniert mit Pfirsich, Gurke, Mozzarella Perlen, Aargauer Rohschinken und Crôutons

16.00
13.50



Bruschetta mit Burrata

Geröstetes Brot angerichtet mit Burrata, geschmorte Ofentomaten,
hausgemachtes Pesto und Aargauer Rohschinken

Vorspeise 19.50
Hauptgang 28.50

Vegetarische Bruschetta mit Burrata

Geröstetes Brot angerichtet mit Burrata,
geschmorte Ofentomaten und hausgemachtes Pesto

Vorspeise 16.50
Hauptgang 25.50

Rindstatar

nach klassischem Rezept mit Salzbutter, Toastbrot
und seine Garnituren

70g 24.50
130g 35.00
200g 47.50



Ceasar Salad

Römersalat an hausgemachten Käsedressing,
garniert mit Pouletbruststreifen, Ei, Speck, Crôutons und gehobeltem Käse

Vorspeise 20.50
Hauptgang 28.50

Vegetarischer Ceasar Salad

Römersalat an hausgemachten Käsedressing,
garniert mit Tofu, Crôutons und gehobeltem Käse

Vorspeise 20.50
Hauptgang 28.50

Suppe

Kalte Gurkensuppe

mit griechischem Joghurt und Tomaten Crostini

14.00

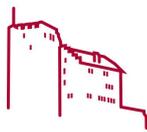


= Vegane Gerichte



= Wir kochen regional und bei diesem Gericht kommt die Hauptkomponente aus dem Aargau

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Vegetarische und Vegane Gerichte

Das «Brett» **33.50**
Falafel, Arancini, Grillgemüse, Frühlingsrollen, Couscous Salat
Humus, Sweet Sour Sauce, Pita Brot



Rotes Planted Thai Curry **34.50**
serviert mit Basmati Reis, Wok-Gemüse und Cashew Kerne

Fischgerichte

Zanderknusperli mit Sauce Tartar **29.50**
serviert mit unserem Rittersalat oder mit Pommes-Frites

Dorade im «Ofensäckli» **38.50**
mit Bratkartoffeln, Gemüse, Weisswein und Kräuterbutter



= Vegane Gerichte



= Wir kochen regional und bei diesem Gericht kommt die Hauptkomponente aus dem Aargau

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Fleischgerichte

	Wiener Schnitzel		42.50
	gebackenes Kalbsschnitzel serviert mit Preiselbeeren und Pommes-Frites		
	Habs «BURGER»		28.50
	Mit einem Rindfleisch Patty (180g) Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Blattsalat, hausgemachte Sauce und Käse überbacken serviert mit Pommes - Frites		
	Grilliertes Rinds- Rib Eye Steak vom Aargauer Weiderind		39.50
	angerichtet mit Kartoffelgnocchi geschwenkt mit geschmorte Ofentomaten, Mini-Auberginen, Blattspinat, Zucchetti, Peperoni und Oliven		
	Gefüllte Maispouardenbrust		36.50
	mit Tomaten, Mozzarella, Kräuter und Pistazien serviert mit einem feinen Kräuterrisotto		
	Knusprige Aargauer Schweinshaxe (500g / Zubereitung 30min)		34.50
	serviert mit Brotknödel, Speckkraut und Bratenjus		
	Gebratenes Schweinsschnitzel		29.50
	mit feiner Pilzrahmsauce und Nudeln		
	Cordon Bleu vom Säuli oder vom Kalb	vom Säuli	32.50
	gefüllt mit Schinken und Raclettekäse	vom Kalb	46.00
	begleitet von Pommes-Frites und Coleslaw im Weckglas		



= Wir kochen regional und bei diesem Gericht kommt die Hauptkomponente aus dem Aargau

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive MwSt.



Deklaration & Allergene

Deklaration unserer Produkte:

Wir beziehen alle unsere Fleisch- und Fischprodukte vorwiegend aus der Schweiz.
In Ausnahmefällen können unsere Produkte auch aus anderen Ländern bezogen werden.
Hier die Auflistung:

Fleisch & Fisch

Rindsfilet:	Australien	Zanderknusperli:	Deutschland
Rindstatar:	Schweiz	Dorade:	Griechenland
Poulet:	Schweiz		
Maispoularde:	Frankreich		
Schwein:	Schweiz		
Kalb:	Schweiz		

Backwaren

Tischbrot:	Schweiz
Buttergipfel:	Schweiz
Toastbrot:	Schweiz
Glutenfreies Brot:	Schweiz

Allergene:

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie möglichst umfassend über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Unser Fachpersonal gibt Ihnen jederzeit Auskunft und gibt Ihnen gerne eine Alternative.



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Unsere Partner

Liebe Gäste

Essen ist für uns nicht einfach eine Notwendigkeit, sondern ein Genusserlebnis voller Emotionen!

Wir achten bei der Auswahl unserer Lieferanten auf Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Tierhaltung. Um die Qualität zu sichern, uns stets weiterzuentwickeln und Innovationen auf dem Markt zu erkennen, pflegen wir regelmässigen Kontakt zu unseren Partnern.

- Bäckerei Richner, Veltheim (Aargau)
- Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau (Aargau)
- G. Bianchi AG (Fische), Zufikon (Aargau)
- Metzgerei Lüthi, Hausen (Aargau)
- Scana Saviva AG, Kolonialware, Brunegg (Aargau)
- Susanne Klemenz (Ziegenkäse), Suhr (Aargau)
- Traitafina, Lenzburg (Aargau)
- WGS-Weinbaugenossenschaft Schinznach, Schinznach Dorf (Aargau)
- Hartmann Weine, Remigen (Aargau)
- Loorhof Lupfig, Lupfig (Aargau)



SCHLOSSRESTAURANT **HABSBURG.CH**

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Profitieren Sie auch von unseren weiteren Wohlfühlangeboten!



KÖNIGLICH FEIERN

Für Ihre Hochzeit, Familienfeier, das alljährliche Weihnachtsessen der Firma bieten wir das einmalige Ambiente unseres Rittersaals, der sich bis 80 Personen optimal eignet. Für kleinere Gesellschaften bieten wir drei weitere charmante Stuben an, die sich bis 30 Personen eignen.



ABONNIEREN SIE UNSERE TAGESMENU

Mittwoch bis Freitag geniessen Sie unsere Tagesmenüs schon ab CHF 24.50!

Abonnieren Sie via Lunchgate unsere Tagesmenu und bleiben Sie immer informiert!



TEAMMITGLIED GESUCHT!

Um unsere Mitarbeiter im Service zu unterstützen, suchen wir Aushilfen auf Stundenlohnbasis.

Du hast eine herzliche Persönlichkeit und bist ein guter Gastgeber? Dann gehörst du vielleicht schon bald zu unserem Team!

Auch ohne Service Erfahrung freuen wir uns auf deine Bewerbung per Mail an:

Frau Alexandra Wohlfahrt

Leitung HR

jobs@aargauhotels.ch



GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT

Unsere originellen Schlosstaler lassen sich super verschenken. Ein Schlosstaler hat den Wert von CHF 10.00 und hat kein Verfallsdatum!



FOLLOW US!

Folgen Sie uns auf unserem Facebook oder Instagram Account und bleiben Sie immer auf dem laufenden!

