

SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Herzlich willkommen



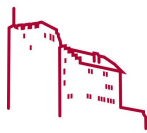
Der Herbst ist da! Jetzt wird's Wild!

Geniessen Sie Herbst- und Wildspezialitäten aus unserer Schlossküche!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Ihr Schlossteam

www.schlossrestaurant-habsburg.ch



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Unser Schloss-Team



„Schlossherr und Gastgeber aus Leidenschaft“

Pascal Rothmund

Geschäftsführer

Nathalie Ernst

Stv. Geschäftsführerin



„Ihre persönliche Beratung für königliche Anlässe“

Nathalie Ernst

Leitung Anlässe



„Unsere Servicemitarbeiter für fürstliche Wohlfühlmomente“

Nathalie Ernst

Stv. Geschäftsführerin

Nizar Ben Slimene

Stv. Chef de Service

Wassim Mabrouk

Operativer Leiter Bankette

Tobias Kuba

Servicemitarbeiter

Evelyne Zhang

Servicemitarbeiterin

Irene Waber

Servicemitarbeiterin

Jeanette Hediger

Servicemitarbeiterin

Steffi Kehrl

Servicemitarbeiterin

Alicia Leverkus

Servicemitarbeiterin



„Hofköche mit viel Herz“

Pascal Rothmund

Küchenchef

Kristian Kaldoja

Sous-Chef

Flurin Mühlethaler

Chef de Partie

Lea Sofie Anhorn

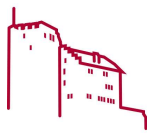
Commis de cuisine

Olena Bohdanovych

Hilfssköchin

Goran Maljenovic

Plongeur/ Unterhalt



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Hausspezialitäten

am Tisch flambiert

Ritterspiess

220g Rindsfiletwürfel

mit Habsburg-Frites und buntem Gemüse

49.50 pro Person

Ritterspiess für 2 Personen

Rindsfilet Medaillons (220g pro Person)

mit Habsburg-Frites und buntem Gemüse

99.00

Saison Wild-Ritterspiess **Saison**

Flambierte Rehrückenmedaillons (180g) serviert mit Spätzli, Rotkraut,
glasierte Marroni, Rosenkohl, Apfel Mirza und Preiselbeerrahmsauce

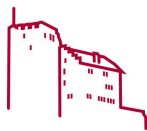
59.00 pro Person

Jeden Mittwohabend

Pouletflügeli à discrétion

serviert mit 3 hausgemachten Saucen
und Habsburg-frites

CHF 33.30 pro Person



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Vorspeisen



«Rittersalat»

Bunter Blattsalat an unserem feinen Hausdressing ***ohne Wildschweinschinken**
garniert mit Waldpilzen, Feigen, geröstete Walnüsse, Wildschweinschinken

17.50

15.50

„Nüsslisalat“

mit Ei, Speck und Croûtons

ohne Speck

16.50

15.50



Kürbis Bruschetta mit Aargauer Ziegenkäse

Geröstetes Brot angerichtet mit Ziegenkäse, geröstete Kürbisschnitze
Kürbiskernöl, gepickelte Zwiebeln und Erbsensprossen

17.50

Rindstatar

nach klassischem Rezept mit Salzbutter, Toastbrot
und seine Garnituren

70g

24.50

130g

35.00

200g

47.50

Lauwarmes Pastetli gefüllt mit Eierschwämmli

Eierschwämmli an Kräuterrahmsauce

19.50

Suppe



Klassische Kürbissuppe mit Rahm

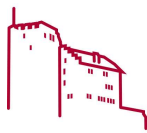
garniert mit Kürbiskernen und seinem Öl

***ohne Rahm**

14.50

13.50

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



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Vegane-Vegetarische Gerichte

Herbstliche Spätzlipfanne

34.50

Hausgemachte Spätzli an einer feinen Pilz-Kräuterrahmsauce, mit Herbstgemüse in der Gusspfanne mit Käse überbacken



Hausgemachter Kürbis-Pilzstrudel

34.50

serviert mit einer Veganer Schnittlauchsauce

Fischgerichte

Zanderknusperli mit Sauce Tartar

29.50

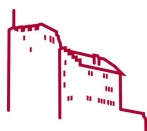
serviert mit unserem Rittersalat oder mit Pommes-Frites

Gebratener Kabeljau

38.50

serviert mit Fregola Sarda und grüne Bohnen

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



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

Fleischgerichte

Rehschnitzel an Wildrahmsauce 43.50
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Apfel Mirza

Klassischer Hirschpfeffer mit seiner Garnitur 36.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Apfel Mirza und Marroni

Gebratenes Wildschwein Entrecôte mit Jus 41.50
serviert mit Brotknödel, Rotkraut, Maroni Mirza Apfel

Wildravioli «Artemis» 37.50
gefüllt mit Wildfleisch an Weissweinschaum und Wildjus

Hausgemachter Hackbraten «Grosi Style» 36.50
angerichtet mit Kartoffelstock und Speckbohnen

Wiener Schnitzel 43.50
Gebackenes Kalbsschnitzel serviert mit Preiselbeeren und Habsburg-Frites



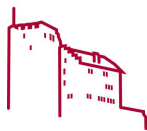
Knusprige Schlosshaxe vom Schwein (500g / Zubereitung 30min) 36.50
serviert mit Brotknödel, Speckkraut und Bratenjus



Gebratenes Schweinsschnitzel 29.50
mit feiner Pilzrahmsauce und Nudeln

Cordon Bleu vom Säuli oder vom Kalb	vom Säuli	34.50
gefüllt mit Schinken und Raclettekäse	vom Kalb	46.50
begleitet von Habsburg-Frites und buntem Gemüse		

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



SCHLOSSRESTAURANT
HABSBURG.CH

SCHLOSSGASSE 30
5245 HABSBURG

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:

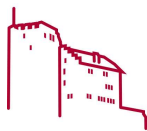
Rindsfilet:	Australien	Zanderknusperli:	Deutschland/EU
Rindstatar:	Schweiz	Kabeljau:	Island
Schwein:	Schweiz		
Kalb:	Schweiz		
Wild:	Österreich		

Backwaren

Tischbrot:	Schweiz
Buttergipfel:	Schweiz
Toastbrot:	Schweiz / Bäckerei Richner Veltheim
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

Profitieren Sie auch von unseren weiteren Angeboten!



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 bei uns am Mittag unsere Tagesmenüs bereits schon ab CHF 24.50! Abonnieren Sie via Lunchgate unsere Tagesmenüs 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 Sabrina Schaffner
Leitung HR
jobs@aargauhoteles.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 Laufendem!