



Willkommen

SEHR GEEHRTER GAST,

wir heißen Sie herzlich willkommen in den altherwürdigen Mauern
des Wellness- & Tagungshotels Schloss Burgbrohl.

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen Köstlichkeiten,
mit denen wir Sie entlang kulinarischer Pfade führen.

Natürlich darf auch das passende Getränk nicht fehlen.
Gerne empfehlen wir den perfekten Wein zu Ihrer Speisewahl –
natürlich aus unserem hauseigenen Weinkeller.



GESCHICHTE

Erstmals urkundlich erwähnt wurde das Schloss im Jahre 1093 durch den Pfalzgrafen Heinrich im Zusammenhang mit der Stiftung Abtei Maria Laach.

1689 wurde das Schloss von den französischen Truppen durch einen Brand vernichtet und in den Jahren 1709/10 wiederaufgebaut.

Ferdinand von Bourscheid umzog zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Felshügel mit Futtermauern, wodurch die herrlichen Parkanlagen und Gärten möglich wurden. In der Folge wechselte das Schloss mehrfach den Besitzer und diente bis in die 60er Jahre unter anderem einem Männerorden als Kloster.

1985 erwarb der österreichische Künstler Gottfried Helnwein das Anwesen und begann mit der Restaurierung des Schlosses und der Gartenanlage nach alten Plänen. Er lebte und arbeitete hier mit seiner Familie und verkaufte Schloss Burgbrohl 2006 an einen Wiener Geschäftsmann.

Die Schlossterrasse wurde 2010 komplett neu entworfen und angelegt. Sie wird so gut von den Gästen angenommen, dass sie sich fortlaufend entwickelt. Mit einer abwechslungsreichen Speisekarte und der rustikal-gemütlichen Atmosphäre ist sie für Jung und Alt zu einer festen Institution geworden, auf der sich Familien, Wanderer und Radler gerne treffen.

Im Jahr 2018 erwarb die Unternehmerfamilie Heuft mit Alexandra und Bastian Heuft das Schlosshotel, um den regionalen Standort zu stärken und Tradition mit Moderne, Regionalität mit Globalität zu verbinden.

WIR L(I)EBEN SCHLOSS.



VORWEG & MITTENDRIN

UNSERE VORSPEISEN

Bunter Blattsalat wahlweise mit Balsamico- oder Himbeer-Zimt-Dressing,
karamellisierte Birne vom Kahlenberger Hof in Burgbrohl,
Gorgonzola, Kirschtomaten und gerösteten Kernen 18,90 €

Kleiner gemischter Salat 5,90 €

„Schloss-Schnittchen“

Dreierlei geröstetes Brot mit Avocado-Creme und Caprese,
Räucherlachs und Gurke sowie gebratenen Champignons und Grana Padano 16,90 €

„Schloss-Türmchen“

Handgeklöpftes Carpaccio vom Eifeler Rind mit Trüffel-Vinaigrette,
Schalotten-Marmelade, Rucola, Parmesan und Pinienkernen 16,90 €

In Gewürzbutter gebratene **Riesengarnelen** (3 Stück)
mit Rotweinschalotten und geröstetem Baguette 17,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Getrübte Selleriesuppe

mit Rindfleischravioli 10,90 €



DIE SCHLOSSKÜCHE TISCHT AUF

UNSERE HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Gebackene Zucchini mit Burrata, Kirschtomaten, Kräuter-Öl und gerösteten Pinienkernen 21,90 €

PASTA

Tagliarini alla Salsiccia

mit Salsiccia, Kirschpaprika, Tomaten, Knoblauch, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano 24,90 €

FLEISCH UND FISCH

Sous-vide gegarter **Tafelspitz** vom Eifeler Kalb

mit Meerrettich-Sauce, Vanillespitzkohl, karamellisiertem Apfelkompott und Petersilienkartoffeln 25,90 €

Gebratenes Filet vom **Bachsaibling** mit Beurre blanc, Tomaten-Pinienkern-Gemüse und Kräuter-Risoni 27,90 €

„Gerolltes Glück vom Schloss“

Klassische Rindsroulade mit Speck, Zwiebeln und Cornichons,
dazu Kartoffel-Erbсен-Speck-Püree und Beilagen-Salat

27,90 €

Gebratene marinierte **Kalbsfiletscheiben**

mit geschmorten Urtomaten, hausgemachtem Basilikum-Pesto und Tagliarini

28,90 €

„Schloss-Schweinerei“

Medaillons vom Eifeler Schweinefilet im Speckmantel mit Rosmarin-Sauce,
Champignon-Lauch-Gemüse und Kartoffelpüree

28,90 €



Gebratene **Lammlachse**

mit mediterraner Jus, Ratatouille-Gemüse und gebratenen Drillingen

29,90 €

„**Kaiser & Kochkäse**“

Paniertes Schnitzel vom Eifeler Kalbsrücken mit cremigem Kochkäse überzogen,
dazu Cornichons, Connoisseur Fries und Beilagen-Salat

30,90 €

„**Burg-Pfännchen**“

Gebratene Medaillons vom Eifeler Roastbeef mit Sherry-Rahm-Sauce,
Vichy-Karotten und Butterspätzle

32,90 €

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

UNSERE DESSERTS

Klassische **Crème Brûlée**

mit Waldbeer-Sorbet

9,90 €

Hausgemachter **Apfelstrudel**

mit Vanille-Sauce, Amarena-Kirschen, Walnuss-Eis und geschlagener Sahne

13,90 €

„**Edle Bohne, feiner Geist**“

Ein Espresso mit einem Trester der Winzer-genossenschaft Mayschoß
und einer kleinen süßen Überraschung

9,90 €

Saisonaler **Kuchen**

5,00 €

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie bitte unser Service-Personal an! Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.



Getränke



SCHLOSSAUFTAKT IM GLAS

Martini extra dry / bianco	5 cl	5,50 €
Sherry dry / medium dry	5 cl	5,90 €
Pernod	5 cl	5,90 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,1 l	6,00 €
Schloss Burgbrohl Sekt (Chardonnay)	0,75 l	26,00 €
Schloss Royal		
(Schloss Burgbrohl Sekt mit Tonkabohnen-Kirsch-Gin-Likör)	0,125 l	7,00 €
Champagner Irroy Extra Brut	0,1 l	14,00 €
Aperol Spritz	0,4 l	8,90 €
Hugo	0,4 l	8,90 €
Limoncello Spritz	0,4 l	8,90 €
Aperitivo Rosato	0,4 l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,90 €

HOPFENFREUDE

Naturtrübes Kellerbier vom Fass	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Starnberger Helles vom Fass	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Radler / Alster	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Krombacher Weizen Hell / 0,0% Alk. isotonisch	0,50 l Fl.	5,00 €
Krombacher Pils oder Radler 0,0% Alk. isotonisch	0,33 l Fl.	4,00 €



SCHLOSSMOMENTE OHNE PROZENTE

Rhodium Mineralwasser / Naturell	0,30 l	4,00 €
Rhodium Mineralwasser / Naturell	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Zero ^{1,2} , Fanta Orange ^{1,4,6} , Sprite ⁴	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,30 l	4,00 €

PRICKELNDE FRUCHTKREATIONEN

Apfel, Rhabarber, Maracuja, Kirsche, Johannisbeere	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 5,00 €
--	-----------------	-----------------



REBEN OHNE REUE - UNSERE SCHLOSS-EMPFEHLUNGEN

	0,25 l Kar.	0,50 l Kar.	0,75 l Fl.
Grauburgunder Referenz trocken			
Weingut Brogsitter, <i>Rheinhessen</i>	9,00 €	17,50 €	25,50 €
Sauvignon Blanc Fumé trocken			
Weingut Theobold/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	14,00 €	27,00 €	39,00 €
Weißburgunder feinherb			
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Spätburgunder Rosé trocken			
Winzergenossenschaft Dagernova, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Terra Noir Portugieser Rosé feinherb			
Weingut Brogsitter, <i>Pfalz</i>	7,50 €	14,00 €	21,00 €
Schwarzriesling rosé trocken			
Weingut Theobold/Thomas Pfaffman, <i>Pfalz</i>	12,00 €	23,00 €	30,00 €
Domina halbtrocken			
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	7,50 €	14,50 €	21,50 €
Spätburgunder Nikolaus N. trocken			
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, <i>Ahr</i>	8,50 €	16,50 €	24,50 €
Montes Reserva Merlot			
D.O. Valle Central, <i>Chile</i>	11,00 €	21,00 €	30,00 €
Torcicoda Rosso Primitivo			
Salento IGT, <i>Apulien</i>	18,00 €	35,00 €	50,00 €

Das genügt Ihnen nicht? Bitte werfen Sie doch auch einen Blick in unsere schöne Weinkarte.



FRISCHES OBST? OHNE VITAMINE, ABER MIT WIRKUNG!

Birkenhof Brennerei Alte Kirsche 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Marille 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Himbeere 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Alte Quetsch 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Williams Birne 40% vol	2 cl	4,90 €
Birkenhof Brennerei Haselnuss 32% vol	2 cl	4,90 €
Ziegler Alter Zwetschgenbrand	2 cl	8,90 €
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8,90 €
Ziegler Obstler	2 cl	8,90 €
Ziegler Alter Apfel	2 cl	8,90 €
Ziegler Williams	2 cl	9,90 €
Ziegler Mirabelle	2 cl	9,90 €
Ziegler Wilde Kirsche N1	2 cl	14,90 €



LONGDRINKS

Vodka Lemon	0,4l	8,90 €
Campari Orange	0,4l	8,90 €
Bacardi Cola	0,4l	8,90 €
Jim Beam Cola	0,4l	8,90 €
Jack Daniel's Cola	0,4l	8,90 €
Bombay Gin Tonic	0,4l	10,90 €

DIGESTIV & SPIRITUOSEN

Vodka Absolut	2 cl	4,20 €
Malteser	2 cl	4,20 €
Sambuca	2 cl	4,20 €
Fernet	2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	4,20 €
Alter Ahr Trester	2 cl	7,50 €
Ramazzotti	4 cl	7,60 €
Baileys	4 cl	7,60 €
Averna	4 cl	7,60 €

COGNAC, WEINBRAND UND WHISKEY

Rémy Martin VSOP	4 cl	7,60 €
Asbach Uralt	4 cl	5,90 €
Dimple	4 cl	7,20 €
Chivas Regal	4 cl	7,60 €



WARME GETRÄNKE UND SCHLOSSKAFFEE

Café Crema	4,00 €
Kaffee koffeinfrei	4,00 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Espresso Macchiato	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,60 €
Tee	4,00 €
Kakao	4,50 €
Kakao mit Sahne	5,00 €