Herzlich Willkommen im ANNO 1460!

Liebe Gäste,

über 550 Jahre mussten die Weißenhorner auf ihr Schlossrestaurant warten und wir freuen uns sehr, dass wir seit September 2017 in diesem historischen Ambiente zum kulinarischen Verweilen einladen dürfen!

Das ANNO 1460 bietet vielfältige, erlesene Gerichte, begleitet von Tapas Variationen und mit einem besonderen Schwerpunkt auf vegetarischen Spezialitäten. Ergänzt werden diese durch tägliche Empfehlungen unserer Küchencrew!

Großen Wert legen wir dabei auf Bioprodukte höchster Qualität und gesicherter Herkunft.

Wir hoffen, dass Sie sich hier im ANNO 1460 wohl fühlen und wünschen Ihnen schöne Stunden und einen guten Appetit!

Danke für Ihr Vertrauen!

Ihr ANNO 1460 Küchenchef ***Dan Serban***

mit Team ***Martin Havlik***

Speisen an fürstlicher Stätte

Blick auf die Schlösser und das Bräuhaus in Weißenhorn, um 1870

Bereits seit hundert Jahren residierten die Herren von Rechberg in Weißenhorn, ehe sie sich – anno 1460 – entschlossen, ein neues Schloss zu errichten. Ganz aus Stein gebaut überragte es einst mit seinem steilen Satteldach die städtische Fachwerksiedlung. Kaum vollendet, verließen die Rechberger jedoch Weißenhorn. Es folgten, ab 1507 die Fugger und mit ihnen kaiserliche Gäste – Maximilian I., dann Karl V. Für die war mehr Platz erforderlich und es entstand der „Weiße Bau" – das Fuggerschloss, das mit einem Zwischenbau an den Rechbergbau angebunden wurde. Mehr als 300 Jahre pflegten die Fugger höfisches Leben in dem neuen Gebäudekomplex. Mitte des 19. Jh. übernahm die Stadt die Bauten und es folgten zahlreiche Umnutzungen, bis schließlich ab 2009 eine durchgreifende Generalsanierung erfolgte. Seit 2013 erstrahlen die Schlösser in neuem Glanz und bieten Raum für die städtische Verwaltung, für Kunst und Kultur und nun auch für kulinarischen Genuss. Dabei kann der Gast – zumindest in der warmen Jahreszeit – wählen zwischen stimmungsvollen Räumen im Innern, einem gemütlichen Biergarten einem über der ehemaligen Stadtmauer und beschaulichen Platz auf dem Schlossplatz. Vollendet 2016 bildet er zusammen mit der Schlossgaststätte die Krönung.

Blick auf die Schlösser und das ehemalige Bräuhaus um 1910

Dr. Matthias Kunze
Museumsverwaltung

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe **€ 8,00**
mit Maultaschen & frischem Schnittlauch

Spargel-Cremesuppe **€ 9,50**
mit Gemüseeinlage und Weißwein verfeinert

Bärlauch-Cremesuppe **€ 9,50**
mit Croutons und geröstetem Schinken

Tapasteller „ANNO 1460“ **€ 16,50**
variiert je nach Tagesempfehlung
- für 2 Personen - **€ 22,50**
- auf Wunsch auch vegetarisch möglich -

Vitello-Tonnato-Salat **€ 14,50**
Kalbsfleischwürfel in Thunfischsoße und Kapern

Lauwarmes Alblinsenragout **€ 17,50**
mit roten Wildgarnelen und Zuckererbsen

Gemischter Baby Leaf Salat & Cherrytomaten
auf Rohkostsalat mit Balsamico-Beerendressing

mit Croûtons	**€ 12,50**
mit gebratenen Rinderstreifen	**€ 21,50**
mit gebratenen Garnelen	**€ 26,50**

Klassiker

Schwabenschnitzel mit knuspriger Panade **€ 23,50**
gefüllt mit Rauchschinken, Bergkäse & Gartenkräutern,
dazu Kartoffeldippers und Kräuterdip

Rinderbraten vom Black Angus Rind **€ 24,50**
mariniert und langsam Sous Vide gegart,
dazu Bratensauce, Grillgemüse & Spätzle

Königlicher Schlossburger **€ 25,50**
mit Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken,
BBQ-Sauce & Kartoffeldippers
- exklusive Fleischkomposition vom Platzmetzger 230g -

Fischteller „ANNO 1460“ **€ 29,50**
mit gebratenen Edelfischen & roten Wildgarnelen,
Gemüse, Safransauce und Spargelrisotto

Grillpfanne „ANNO 1460” **€ 29,50**
Kalbsschnitzel Natur, Rinderstreifen, Schweinelendchen,
Kräuter-Cevapcici, Maultaschen, Spätzle & Pilzrahmsauce

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln **€ 29,50**
dazu Käsespätzle und Bratensauce

Argentinisches Rinderfilet - rosa gebraten **€ 39,50**
dazu Grillgemüse, Spargelrisotto & Chili-Öl
- als Surf & Turf - mit roten Wildgarnelen **€ 44,50**

Empfehlungen der Küchencrew

Schweinelendchen **€ 23,50**
mit kräftiger Pfeffersoße, Grillgemüse und Spätzle

Japanische Hähnchen-Teriyaki **€ 23,50**
dazu bunter Gemüse-Reis und Maniok

Irish Stew aus der Lammkeule **€ 24,50**
Lammgulasch mit Grillgemüse und neuen Kartoffeln

Kalbstafelspitz **€ 25,50**
mit Grillgemüse, neuen Kartoffeln und Meerrettichsoße

Surf-Turf-Forest ab 2 Personen. Preis pro Person **€ 34,50**
gegrillter Oktopus, rote Wildgarnelen, Irisches Lamm
an Waldpilzen, bunter Gemüse-Reis mit Trüffelöl verfeinert

Menü - Empfehlung des Küchenchefs

5-Gang	€ 55,00
4-Gang ohne Vorspeise	€ 49,00

Alblinsenragout mit roter Garnele
***
Bärlauch-Cremesuppe
***
Zitronensorbet
zur Neutralisation zwischen den Gängen
***
Hauptgang zur Wahl von à la Carte
mit Argentinischem Rinderfilet oder Surf-Turf-Forest: Aufpreis €18,50
mit Zwiebelrostbraten oder Pfeffersteak: Aufpreis € 9,50
***
Dessertvariation

Vegetarisch & Vegan

Spargel Pfanne „Grün & Weiß“ **€ 21,50**
gebraten, mit Béchamelsoße und neuen Kartoffeln

Frische Pilze in Rahm mit Serviettenknödel **€ 21,50**
mit Zwiebeln, Kräutern und Pilzrahmsauce

Kubanische Alblinsen-Pfanne **€ 21,50**
mit Kokosmilch, Maniok & Tofu, leicht geräuchert

Vegetarischer Königlicher Schlossburger, mit Zwiebeln, € **21,50**
Tomate, Salat, Cheddar, Essiggurken, Tomatensauce

Getrüffelte Tagliatelle mit gerösteten Nüssen **€ 21,50**
dazu Rote-Beete-Gemüse, Parmesan und Rucola

Spargelrisotto **€ 21,50**
mit frischem Spargel, Parmesan & Rucola

Orientalisch gefüllte rote Paprika -leicht scharf- **€ 21,50**
mit Bulgur, Cranberries, Kokosmilch und Tomatensugo

In Maismehl gebackenes Gemüse **€ 21,50**
mit dreierlei Dips: Tomaten, Kräuter und Wasabi

Asiatische Gemüsepfanne **€ 21,50**
marktfrisches Gemüse mit pikanter Soße und buntem Reis

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln **€ 17,50**

Zu den vegetarischen & veganen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat.

Zusätzliche Beilagen, Saucen & Dips

- zusammen mit Hauptgerichtbestellung -

Beilagen	je € 5,50	Saucen / Dips	je € 3,50
* Spätzle		* Kräuterdip	
* Käsespätzle		* BBQ-Sauce	
* Kartoffeldippers		* Bratensauce	
* Grillgemüse		* Tomatensugo	
* Spargelrisotto		* Safransauce	
* Neue Kartoffel		* Rahmsauce	
* Bunter Reis		* Wasabi-Mayonnaise	

*Aufpreis Beilagengedeck € 5,00

Kleiner gemischter Baby Leaf Salat € 7,90
mit Cherrytomaten auf Rohkost

Dessert

Gemischter Eisbecher Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis, dazu Schlagsahne & karamellisierten Nüssen	**€ 9,70**
Südtiroler Marillenknödel mit Brösel und Wallnusseis	**€ 9,70**
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Vanilleeis & Sahne	**€ 9,70**
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Walnusseis	**€ 9,70**
Vanille-Pannacotta mit Erdbeerkonfitüre	**€ 9,70**
Dessertvariation aus unserer Patisserie - Ideal zum Teilen für 2 Personen -	**€ 13,50** **€ 20,50**

Kleine Desserts

Espresso & Vanilleeis mit Sahne	**€ 6,50**
Espresso & Vanilleeis als Affogato	**€ 5,50**
Vanilleeis mit Schuss mit Blaubeerlikör aus eigener Herstellung	**€ 7,50**
Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schoko)	**€ 3,00**

Informationen

Öffnungszeiten:

Montag	**Ruhetag**
Mi bis Sa	**geöffnet ab 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr: wechselnde Business-Menüs**
Di bis Sa	**geöffnet ab 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr: à-la-Carte**
Sonntag	**Ruhetag**
Küche	**geöffnet bis 21.00 Uhr**

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für Feierlichkeiten und Veranstaltungen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung.
Fragen Sie gerne unser Service-Team!

Zusatzangebote:

Bitte beachten Sie unsere saisonalen Angebote und die wechselnden Business-Menüs auf der Tageskarte.

Preise:
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

ANNO 1460
Schlossplatz 1
89264 Weißenhorn
Tel.: 07309 - 40 14 856
Mail: info@anno-1460.de
www.anno-1460.de

Allergene und Zusatzstoffe: Fragen Sie gerne unser Service-Team!

Geschenkgutscheine:
Geschenkgutscheine für das ANNO 1460 können Sie hier im Lokal erwerben!

Und für die ganz großen Feiern empfehlen wir:

Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel!

Die ideale Location für Ihre Feiern und Tagungen! Drei-Sterne-Hotel, Kastanienbiergarten, neuer Festsaal und Event-Stadel!

Neumaiers Hirsch, Braugasthof und Hotel
Römerstraße 31; 89264 Weißenhorn/Attenhofen
Tel.: 07309 / 42 97 0; Fax: 07309 / 42 97 42;
info@neumaiers-landhotel.de
www.neumaiers-landhotel.de