Ritterschwemme
ZU SCHLOSS KALTENBERG

Herzlich Willkommen auf Schloss Kaltenberg

Die Ritterschwemme
war ursprünglich ein Stallgebäude mit Wohnhaus für den landwirtschaftlichen Betrieb von Schloss

Kaltenberg
während der 20er Jahre des letzten Jahrhunderts.

1976 wurde der Biergarten oberhalb der Arena eröffnet und sonntags regelmäßig von Blaskapellen aus der Region bespielt. Wegen des großen Erfolgs wurde 1980 die Entscheidung gefasst, ganzjährig gastronomisch tätig zu werden. So wurde das Stallgebäude zur Ritterschwemme umgebaut. Der Wohntrakt blieb erhalten, der Rossstall, in dem früher die Brauereigespann-Pferde standen, wurde zum Gastraum, der Kuhstall zum Rittersaal und der Ochsenstall der Zugochsen zum Raum für Ritteressen. Gleichzeitig wurde die Terrasse vor der Ritterschwemme neu angelegt und Kastanien wurden gesetzt.

Die Gestaltung kam von einer englischen Designagentur. Nun stellte sich die Frage, wie eine neue Gaststätte zu bewerben sei.
Die Lösung war sogleich gefunden.

Als Eröffnungsfeier wurde 1980 ein Ritterturnier abgehalten. Damals noch als einmalige Veranstaltung geplant, kam das Ritterturnier so gut an,
dass es wiederholt werden musste und sich in den Folgejahren zum größten Ritterturnier der Welt entwickelte.

Der Name „Ritterschwemme" entstand mit der Eröffnung unserer Gaststätte im Volksmund und blieb seither erhalten.

Schloss Kaltenberg

Speisen

Beste Qualität in Verbindung mit Nachhaltigkeit und Regionalität zu bieten,
liegt uns am Herz,
daher kaufen wir den Großteil unserer Produkte aus der Region und achten auf
Tierwohl und artgerechte Haltung

Schloss Kaltenberg

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte

Suppen – Vorspeisen - Salate

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
€ 6,90

mit Leberknödel
€ 7,90

Tagessuppe
immer frisch & saisonal
€ 7,90

Räucherlachs
mit Röstitaler, Honig-Senfsauce und Salatbukett
€ 15,90

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig, Nüssen und Frühlingssalat
€ 14,90

Backhendel Salat
mit Nüssen, Steirer Kernöl und Salaten der Saison
€ 17,50

Großer bunter Salatteller
Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing
€ 14,90

gebratenes Saisongemüse
+ € 3,90
bunte Kichererbsen Bällchen
+ € 3,90

Kleiner Gartensalat
mit hausgemachtem Dressing
€ 5,50

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte

Brotzeiten

Obazda

hausgemacht mit roten Zwiebelringen
und ofenfrischer Breze
€ 9,50

Bauernsülze

mit Bio-Bratkartoffeln und Remoulade
€ 12,90

Brotzeitbrettl

mit bayerischen Spezialitäten:
Griebenschmalz, Obazda, geräucherter Schinken,
Wammerl, Käse, Butter, Ei und Radi
€ 12,90

Ofenfrische Breze

€ 2,50

Brotkorb

€ 2,00

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte

Hauptgerichte

Ofenfrischer Schweinebraten
aus der Schulter geschnitten, mit rescher Kruste,
Kartoffelknödel und König Ludwig Dunkelbiersoße,
dazu Krautsalat
€ 16,90

Wiener Schnitzel
zartes paniertes Kalbsschnitzel, goldbraun in Butterschmalz ausgebacken,
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Bio-Bratkartoffeln
€ 25,90

Zwiebelrostbraten
mit knusprigen Röstzwiebeln, Kässpatzen
und Rosmarin-Kalbsjus
€ 26,90

Ochsenbäckchen
zart geschmortes Fleisch, das auf der Zunge zergeht,
serviert mit Ofengemüse und Spätzle
€ 23,90

Kaltenburger
saftiges hausgemachtes Rinder Patty (200g) und Käse,
dazu unsere knusprigen rustikalen Pommes
€ 17,90

knuspriger Speck
+ € 2,00

Bio-Spiegelei
+ € 2,00

Jalapeño
+ € 1,00

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte

Veganes/Vegetarisches

Kässpatzen
herzhafte Kässpatzen mit Emmentaler und Bergkäse,
darauf frisch geröstete Zwiebeln,
dazu knackiger Beilagensalat
€ 15,50

Rahmschwammerl
Pilze in Rahmsoße mit
hausgemachtem Serviettenknödel
€ 15,90

Krautkrapfen
saftiges Sauerkraut umhüllt von zartem Nudelteig,
vegane Creme als Dip auf Salatbukett
16,90

VEGAN

Kichererbsen-Taler
mit Weizen Bulgur,
verfeinert mit Petersilie und erlesenen Gewürzen, Nüssen,
Pfannengemüse und Avocado-Dip
€ 17,90

VEGAN

Veggi - Kaltenburger
Leckeres Kichererbsen-Patty
dazu unsere knusprigen rustikalen Pommes
€ 15,90

VEGAN

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte

Süßes

Kaiserschmarrn
Fluffig aus Dinkelmehl, karamellisiert mit Mandeln und Rosinen
dazu Zwetschgen- und Apfelkompott
€ 15,90

Apfelstrudel
Original-Strudelziehteig mit Apfelfüllung und Rosinen
dazu eine Kugel König Ludwig Glace Royale Vanille
€ 8,90

Crème Brûlée
Ein zeitloser Klassiker, hausgemacht
mit samtig-weicher Textur und knuspriger Karamellkruste
€ 7,90

König Ludwig Glace Royale
Beste Zutaten, erlesene Rezeptur, traditionelle Manufaktur-Herstellung.
Ein wahrhaft königliches Eis

Vanille / Himbeere / Schokolade
weitere Sorten saisonbedingt

pro Kugel
€ 2,30

Alle Preise sind Inklusivpreise und in €.
Gerne richten wir eine kleinere Portion an, dafür berechnen wir € 3,00 weniger.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Extrakarte