



Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem traditionellen Familienbetrieb – dem Schloessle. Seine Grundmauern umrandeten ursprünglich eine Ritterburg, in seiner heutigen Form wurde es 1555 gebaut als Sommersitz des Ulmer Patriziers Ehinger von Balzheim. Ab 1690 war es Gaststätte und Brauerei mit allen zugehörigen Tafernrechten und seit 1879 ist es im Besitz der Familie Zoller.

Unser Wunsch ist es, dass Sie sich bei uns wohl fühlen – so richtig nett und gemütlich soll es sein – egal, ob Sie sich hier mit Ihren Freunden auf ein Bier treffen, sich mit Ihren Geschäftskollegen eine Mittagspause gönnen, mit Ihrer Familie zum Sonntagsessen kommen oder Ihren Geburtstag bei uns feiern.

#### Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag 11-23 Uhr

Mittwoch ab 17 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

(bei gutem Biergartenwetter evtl. geöffnet)

#### Unsere Küchenzeiten

12 - 21 Uhr durchgehend

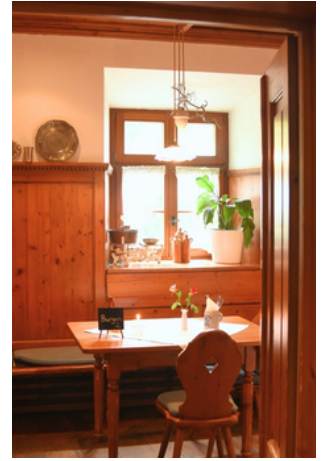
In unserer Hausbrauerei haben wir bisher unser Bier selbst gebraut. Auch wenn wir es bedauern, haben wir Anfang 2025 die Brautätigkeit aus wirtschaftlichen Gründen eingestellt. Restbestände an Craftbier sind weiterhin im Verkauf. Unser Bestreben ist es, unseren Gästen auch weiterhin qualitativ hochwertige Biere und eine Vielfalt an Biersorten anzubieten. Auch Bierseminare veranstalten wir weiterhin.

Nach der bayrischen Biergartenverordnung ist es unseren Gästen erlaubt, selbst hergestellte Speisen bzw. Vesper in den Biergarten mitzubringen, nicht jedoch Speisen von anderen Gaststätten, Caterern, Pizzadiensten... Ein kleiner Teil unseres Biergartens wird bedient und Sie können hierfür reservieren. Für den restlichen Teil bestellen Sie an der Theke, die Speisen werden an den angegebenen Tisch gebracht.


Für kleinere und größere Feiern können wir Ihnen unser gemütliches Küchenstübli (20-30 Personen) oder unseren festlichen Saal (30-50 oder 50-140 Personen) anbieten.

Unsere Veranstaltungstipps (schwäbische Comedy, Bier- und Whiskyverkostungen, Krimidinner,...) finden Sie unter [www.schloessle.com](http://www.schloessle.com)

**Hunde bitte anleinen, Fahrräder auf dem Fahrradparkplatz abstellen.**



## Unsere Salate

Alle Salate sind vegetarisch. 

**Kleiner bunter Salatteller**  
mit Hausdressing 6,40 €

**Weißkrautsalat**  
mit Kümmel 5,50 €

**Hausgemachter Kartoffelsalat**  
5,90 €

**Blattsalate**  
mit Hausdressing 5,20 €

**Gurkensalat**  
5,20 €

**Bunte Vielfalt**  
verschiedene frische Salate mit Hausdressing  
und Brötchen 16,40 €

**Ovic**  
Blattsalate mit Fetakäse, Gurken, Karotten,  
Tomaten, Oliven, Peperoni, Hausdressing  
und Brötchen 16,40 €

**Asia**  
Blattsalate mit gebackenen Frühlingsrollen,  
Gurken, Karotten, Tomaten, Balsamicodressing,  
Asia-Dip und Brötchen 16,40 €

Hausdressing = Essig-Öl-Senf


Umbestellungen werden  
mit 1,50 € Aufschlag berechnet

Extra Brötchen oder Brezel 1,90 €



## Aus der Heimatküche

### Hausgemachte Saure Linsen

mit Spätzle (fleischlos) 11,40 €   
dazu ein Paar Wienerle 15,40 €  
als kleine Portion ohne Wienerle 9,40 €  
mit einem Wienerle 11,90 €

### Veggie Viererlei

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln,  
Saure Linsen, Spinat-Käse-Knödel  
und Kartoffelsalat 16,90€

### Hausgemachte Käsespätzle

Eierspätzle mit Bergkäse,  
Emmentaler und Sahne  
dazu hausgemachte Schmelzzwiebeln  
(alternativ Röstzwiebeln) 14,90€  
als kleine Portion 10,90€

### Hausgemachte Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln  
und hausgemachtem  
Kartoffelsalat 14,90 €

### Schwäbisches Dreierlei

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln,  
Maultäschla und Kartoffelsalat 15,90 €


### Rinder-Hackfleisch-Küchle

hausgemacht, mit Zwiebelsoße,  
Wilden Kartoffeln  
und Sauerrahm-Dip 16,90 €  
als kleine Portion 13,90 €



## Für die Kleinen oder den kleinen Hunger

### Spätzle mit Bratensoße

hausgemacht 6,90 €   
oder mit fleischloser Currysoße 6,90€

### Pommes frites

mit Ketchup (oder ohne) 5,90 €

### Wilde Kartoffeln

mit zweierlei Dip  
Asia- und Sauerrahm-Dip 8,90 €

### 1 Stück Wienerle

mit Pommes frites  
und Ketchup 8,90 €

### Chicken Nuggets

Hähnchenschnitzel in Knusperpanade  
mit Pommes frites  
und Ketchup 7,90 €

## Unsere Braten

### Schlössles Bierbraten

mit deftiger Biersoße,  
aus dem Schweinehals  
im Biersudtopf geschmort  
mit hausgemachten Spätzle **19,90 €**  
als kleine Portion **16,90 €**

### Sauerbraten

(Schlössles Böfflamot)  
Rinderbraten eingelegt  
in Rotwein-/Essigmarinade  
mit hausgemachten Spätzle  
und Preiselbeeren **21,90 €**  
als kleine Portion **17,90 €**

## Schnitzelkarte

### Paniertes Schnitzel

aus dem panierten Schweinerücken  
mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße  
oder mit Pommes frites und Zitronenscheibe  
oder mit kleinem Salatteller  
je **19,90 €**

oder mit Käsespätzle und Schmelzzwiebeln  
oder mit großem Salatteller  
je **23,90 €**

als kleine Portion **16,40€/19,90 €**

### Putenschnitzel in Knusperpanade

mit gemischtem Salat  
oder mit Pommes frites  
je **19,90 €**



## Aus der Wurstküche

### Paar Bratwürste

Wollwurst/nackte Bratwurst  
in heißem Fett ausgebacken  
mit Bratensoße und hausgemachtem  
Kartoffelsalat **13,90 €**

oder auch mit anderer Beilage **13,90 €**

als kleine Portion mit 1 Bratwurst **11,90 €**

### Schlössles Currywurst

eine nackte Bratwurst gebacken  
mit hausgemachter würziger  
Curry-Tomaten-Soße  
und Pommes frites **11,90 €**

### Schlössles Currywurst XXL

zwei nackte Bratwürste gebacken  
mit hausgemachter, würziger  
Curry-Tomaten-Soße  
und einer größeren Portion Pommes  
**13,90 €**

## Leckeres vom Grill und aus der Pfanne

### Brauer Lendchen

Schweinefilet-Medaillons gegrillt  
mit Grilltomate, Biersoße und Kräuterbutter  
dazu hausgemachte Spätzle **27,40 €**

### Zwiebelrostbraten

vom Allgäuer Färsenfleisch, medium gegrillt  
(auf Wunsch auch blutig oder durch)  
mit Spätzle, Bratensoße  
und Schmelzzwiebeln  
(auf Wunsch mit Röstzwiebeln) **28,90 €**

### Schwabenteller

gegrilltes Schweinefilet, Bierbraten  
und Maultäschla, mit Grilltomate,  
Biersoße und Kräuterbutter  
dazu hausgemachte Spätzle **24,90 €**

### Rindersteak »Napoleon«

vom Allgäuer Färsenfleisch,  
medium gebraten  
mit gegrillter Tomate, Zucchini,  
Kräuterbutter und deftiger Biersoße  
dazu Kartoffel-Rösti **29,90 €**



## Fisch

### Seelachsfilet

mit Knusperpanade  
in heißem Fett gebacken  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und Sc. Remoulade  
**14,90 €**

**Beilagenänderung** ist möglich, sofern klar kommunizierbar.

Hausgemachten Spätzle, Pommes frites, Kartoffelsalat,  
Pfannengemüse, Wilde Kartoffeln, gemischter Salat,  
Blattsalat, Tagesbeilage, Krokette (Aufpreis 1,50€)

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln (Aufpreis 4€)

**Soßen** reichen wir gerne nach. Mögliche Umbestellungen sind:

**ohne Soße:** das mag der Koch gar nicht, ist schließlich  
nicht schwäbisch

**Soße separat:** Soße nicht auf dem Teller, sondern separat  
**eine andere Soße:** nur, wenn möglich (bei Gulasch bspw.  
nicht möglich)

**zusätzliche Soße:** Soße auf dem Teller und eine extra dazu

### Anmerkungen laut gesetzlichen Vorschriften:

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Alle Speisen können Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten. Wir verwenden Gewürze und Gewürzmischungen und bei diesen können auch ohne Kennzeichnung Zusatzstoffe enthalten sein (z.B. Hefeextrakt). Sollten Sie krankheitsbedingt auf Zutaten oder Lebensmittel reagieren, so sprechen Sie dies bitte bei der Bestellung mit uns ab. Durch kurz-fristige Änderungen im Einkauf oder bei der Zubereitung können auch andere als die angegebenen Zusatzstoffe in den Gerichten enthalten sein; bitte informieren Sie uns über Ihre Allergie.

## Vegetarische Speisen

Vegetarische Gerichte auch auf vorigen Seiten.  
(z.B. Käsespätzle und Veggie-Viererlei)

### Pfannengemüse auf Kartoffel-Rösti

Zucchini, Datteltomaten, Zwiebeln,  
Pastinaken, Sellerie, Möhren, Kürbis  
und Topinambur in Kräuterbutter  
geschwenkt dazu Sauerrahm-Dip  
(auch vegan/laktose- oder  
glutenfrei erhältlich) **16,90 €**

### Spinat-Käse-Knödel

auf Tomatensoße,  
mit gehobeltem Parmesan **15,90 €**

### Spätzle-Gemüse-Bowl

mit Tomatensoße  
(unsere hausgemachten Spätzle mit  
frischem Gemüse)  
separat dazu Tomatensoße **15,90 €**

### Vegetarisches Tschilli

Bohnen, veganes Hackfleisch,  
Paprika und Mais  
dazu Sourcream-Dip und Brötchen **10,50 €**  
oder mit Dip und Rösti **13,40 €**  
(ohne Dip = vegan)

## Nachtischkarte

### Mini-Eis

1 Kugel Eis mit Smarties **2,80 €**

### Gemischtes Eis

3 Kugeln:  
Vanille, Schoko, Erdbeer  
mit Sahne **5,90 €**  
ohne Sahne **5,50 €**

### Eis-Kaffee

Kaffee mit Vanilleeis und Sahne **6,50 €**

### Bieramisü

wie Tiramisu, aber statt Kaffeeликör  
verwenden wir Triple-Bier **6,60 €**  
dazu eine Kugel Vanilleeis **7,90 €**

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahnetupfer **6,90 €**

Oder wie wär's mit einem Schlössle-Willi (4,90 €)  
oder einem Quittenlikör (4,50 €) ?

Oder darf's ein Espresso sein?



## Vesper-Karte

11 Uhr - 22 Uhr

Zu allen Vespers reichen wir Bot.

### Wurstsalat

mit Lyoner Wurst, Zwiebeln, Essiggurke  
und Schlössle-Spezial-Tunke **11,90 €**  
als kleine Portion **9,90 €**

### Saurer Limburger

geputzter "Stinkkäse"  
mit Zwiebeln  
und Schlössle-Tunke **10,50 €**

### Schweizer Wurstsalat

mit Lyoner Wurst, Emmentaler, Zwiebeln,  
Essiggurke und Schlössle-Spezial-Tunke  
**13,40 €**  
als kleine Portion **11,40 €**

### Portion O-Bazi

hausgemacht, dazu 2 Brezln **13,90 €**  
als kleine Portion mit 1 Brezl **11,90 €**

### Falscher Wurstsalat

wie oben, aber OHNE Zwiebeln

### Käse-Teller

mit Bergkäse, O-Bazi, Fetakäse  
und weiterem Käse  
dazu Butter, Oliven, Peperoni  
und Zwiebeln **16,40 €**

### Schwäbische Lumpensuppe

Lyoner, Pressack rot, Limburger  
mit Zwiebeln und Gurke **14,40 €**

### Vesper-Teller

mit kaltem Braten, geräuchertem  
Schinken, O-Bazi, Paprika-Salami,  
Butter, Zwiebeln und Gurke **16,40 €**

## Weißwurst von 11 Uhr - 15 Uhr

1 Paar Weißwurst  
im Töpfle  
mit Brezl  
und süßem Senf  
**8,90 €**

3 Stück Weißwurst  
(Trio Weißwurst)  
mit 2 Brezl  
und süßem Senf  
**12,90 €**