

Feste Feiern und Tagen in Schloss Blutenburg

Nichtweit von Schloss Nymphenburg liegt das ehemalige Lustschloss der Herzöge und Kurfürsten von Bayern und München. Mit seinem märchenhaften Ambiente lädt es zum Verweilen und Genießen ein.
Bei schönem Wetter oder nach einem Besuch der Internationalen Jugendbibliothek können Sie auf der sonnigen Terrasse am Schlossweiher oder in den schattigen Innenhof unter der alten Linde Platz nehmen.
Bei schlechtem Wetter verwöhnen wir Sie in unserer Schlossschänke am gemütlichen Kachelofen.

Einen erholsamen Aufenthalt wünscht Ihnen
Familie Mendel

**Hasenbraten ist ein feines Essen,
ich hab zwar noch keinen gegessen,
aber meines Vaters Bruders Sohn,
hat in seinem Leben schon
neben einem Mann gesessen,
der hat gesehen einen anderen Hasenbraten essen.**

© Janosch

Für Ihre Feste, Hochzeiten, Tagungen, Kongresse und sonstige Feierlichkeiten stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung.

Jella- Lepman- Saal
Unser großer Saal für bis zu 140 Personen

Christa- Spangenberg- Saal
bis zu 70 Personen

Historisches Schlossgewölbe
bis zu 50 Personen

Schlossschänke
für bis zu 60 Personen

Und für besondere Feste der obere und untere Schlosshof

Freitag und Samstag verwöhnen wir Sie gerne mit unserer warmen Küche von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr.
Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne Vorspeisen, Suppen, Brotzeiten und Kuchen.

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag und an Feiertagen ist unsere Küche von 11.30 bis 17.00 Uhr für Sie geöffnet

Dienstag ist unser Ruhetag.

Gerne öffnen wir für Ihre größeren Veranstaltungen auch außerhalb der Öffnungszeiten unsere Schänke und die Säle. Sprechen Sie uns bitte an.

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Flaschenweine

Weißweine

<i>Weißburgunder, Weingut Winning, Pfalz</i>	0,75l	27.00
<i>Riesling Kabinett Freiherr v. Simmern, Rheingau</i>	0,75l	27.50
<i>Saar Riesling QbA, Van Volxem, Wiltingen</i>	0,75l	35.00
<i>Sauvignon Blanc Res., WG Vergelegen, Südafrika</i>	0,75l	42.00
<i>Silvaner, Horst Sauer, Franken</i>	0,75l	34.00
<i>Sauvignon Blanc, Mount Nelson, Neuseeland</i>	0,75l	36.00
<i>Lugana DOC, Provenca, Lombardei</i>	0,75l	29.50
<i>Winkl DOC Weingut Terlan, Südtirol</i>	0,75l	38.00
<i>Vermentino DOC, WG Lunae, Ligurien</i>	0,75l	30.00
<i>Gavi DOCG Weingut Bersano, Piemont</i>	0,75l	30.00
<i>Vermentino DOCG, Bolgheri, Antinori</i>	0,75l	39.50
<i>Grauburgunder Weingut Dr. Heger, Baden</i>	0,75l	29.00
<i>Verdicchio Le Vaglie DOC WG Santa Barbara</i>	0,75l	29.00
<i>Weißburgunder DOC, WG Terlan, Südtirol</i>	0,75l	29.50
<i>Chablis, Louis Moreau, Bourgogne</i>	0,75l	38.00
<i>Sancerre AOC Selection Première, P.Jolivet</i>	0,75l	36.00
<i>Pouilly Fuissé, AC WG Louis Jadot</i>	0,75l	48.00
<i>Grüner Veltliner classic WG Ewald Gruber</i>	0,75l	25.50
<i>Grüner Veltliner, DAC, Steinsetz, Gobelburg</i>	0,75l	39.00
<i>Gemischter Satz, Freigut Thallern, Thermenregion</i>	0,75l	26.00

Rotweine

<i>Blafränkisch, Moric, Burgenland</i>	0,75l	42.00
<i>Merlot, Weingut Ziegler, Pfalz</i>	0,75l	29.50
<i>Lagrein DOC Weingut Terlan, Südtirol</i>	0,75l	29.50
<i>Podere 277 Rosso, Syrah, Toskana</i>	0,75l	32.00
<i>Campofiorin, Masi, Rosso del Veronese IGT</i>	0,75l	33.00
<i>Cotes du Rhone, WG Jabouleh Ainé</i>	0,75l	32.00
<i>Montepulciano d' Abruzzo; Nicodemi, Abruzzo</i>	0,75l	27.50
<i>Poggio ai Ginepri, Bolgheri DOC, WG Argentiera</i>	0,75l	36.00
<i>Il Baciato - Monferrato rosso DOC, WG Braida</i>	0,75l	39.00
<i>Torcioda, Primitivo, WG Tomaresca, Apulien</i>	0,75l	35.00
<i>Chianti Rufina DOCG, WG Selvapiana, Toskana</i>	0,75l	32.00
<i>Barbera d'Asti, Carlotta Superiore, WG Arbiola</i>	0,75l	32.00
<i>„Passo Doble“ WG Masi, Rosso di Argentina</i>	0,75l	30.00
<i>Kaiken Malbec Ultra, Argentinien</i>	0,75l	39.00
<i>Shiraz, WG Boschendal, Stellenbosch</i>	0,75l	39.00
<i>Merlot, WG Buitenverwachting, Constantina</i>	0,75l	42.00
<i>Pinotage, WG Bouwland, Stellenbosch</i>	0,75l	32.00
<i>AN/2, Anima Negra, Mallorca</i>	0,75l	36.00
<i>El Meson, Crianza, Rioja</i>	0,75l	27.00
<i>Blauer Zweigelt, Weingut Limbeck, Burgenland</i>	0,75l	26.50
<i>Cabernet Sauvignon, WG Vergelegen, Südafrika</i>	0,75l	49.50

Roseweine

<i>Castell-Castell Rosé QbA, Rotling</i>	0,75l	25.00
<i>Cà dei Frati Rosa dei Frati DOP</i>	0,75l	30.00

Schaumweine

<i>Taittinger brut</i>	0,75l	80.00
<i>Taittinger rose</i>	0,75l	96.00
<i>Costaripa rose Spumante</i>	0,75l	49.00
<i>Spumante, Sacchetto extra dry</i>	0,75l	33.00
<i>Riesling Sekt, Baumann</i>	0,75l	33.00

Die ausführliche Beschreibung aller Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Aperitif

<i>„Hugo“ Spumante, Hollersirup, frische Minze auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Aperol Sprizz auf Eis (mit Farbstoff, chininhaltig)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Ettichetta Nera Spumante mit Mango oder pur</i>	<i>0,1l</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Martini Bianco, Rosso oder Dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Campari Soda oder Orange (mit Farbstoff)</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Sherry- fino oder medium dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Vitamincocktail frisch gepresste Früchte</i>	<i>0,2l</i>	<i>5.50 €</i>
<i>„Hugo“ alkoholfrei: Ginger Ale, Minze, Hollersirup auf Eis</i>	<i>0,2l</i>	<i>6.50 €</i>

Agnes-Bernauer-Menü

*Wintersalate mit Ziegenfrischkäsemousse,
Apfelchutney und Brotchips*

*Rosa gebratener Rehrücken aus Allgäuer Jagd
mit frischen Schwammerln, Preiselbeeren, Wirsinggemüse,
Selleriepüree und hausgemachten Kartoffelkrapfen*

oder

*Filet vom Skrei mit gebratener Riesengarnele
auf Spinatmousseline, Kartoffelpüree und Trüffelsoße*

Mohnmousse mit Kirschragout

38.00 €

Weinempfehlungen:

Vermentino Etichetta Grigia di Luni

Weingut Lunae, Ligurien

0,1l 5.50 € 0,25l 10.00 € 0,75l 30.00€

„Passo Doble“ Malbec & Corvina

Biowein, Masi Tupungato, Argentinien

0,1l 5.50 € 0,25l 10.00 € 0,75l 30.00 €

Tageskarte

Blutenburger Frühstück

täglich von 10- 11:30 Uhr

*Mailänder Salami, Parmaschinken, Allgäuer
Bergkäse, Marmelade, Butter, zweierlei Brot
Biojoghurt mit frischen Früchten*

10.50 €

Vorspeisen

<i>Rote-Bete Quiche mit Gorgonzola und Walnüssen an winterlichen Salaten</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade und kleinem Kartoffelrösti</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Frischer Feldsalat mit sautierten Schwammerln, würzigem Hausdressing, Parmesanchips und Orangenfilets</i>	<i>11.80 €</i>
<i>Wintersalate mit Ziegenfrischkäsemousse, Apfelchutney und Brotchip</i>	<i>11.80 €</i>
<i>Kleiner Kräutersalat</i>	<i>4.80 €</i>

Blutenburger Suppenküche

<i>Münchener Festtagssuppe mit Rindfleischwürfeln, Spinatroulade, Grießnockerl und Schnittlauch</i>	<i>5.80 €</i> <i>große Portion 8.80 €</i>
<i>„Blutenburger Fischsuppe“ mit Thymian, Knoblauch, Tomaten und Safran verfeinert, serviert mit Kräuterbaguette</i>	<i>7.80 €</i> <i>große Portion 11.00 €</i>
<i>Schwarzwurzelcremesuppe mit gebratener Riesengarnele</i>	<i>7.80€</i> <i>große Portion 10.80 €</i>

Hauptspeisen

<i>Geschmorte Ochsenbacken mit Speck-Bohnen und Kartoffelkrapfen</i>	20.80 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzwurzelgemüse und Rote-Bete-Nocken</i>	20.80€
<i>Geschmortes Kalbsragout vom Allgäuer Milchkalb mit Selleriepüree, Serviettenknödel und Rote-Bete-Gemüse</i>	21.80 €
<i>Rosa gebratenes Kalbssteak vom Allgäuer Bauernhof Schmid mit einer Kräuterkruste, frischem Blattspinat, Risolee-Kartoffeln und Madeira-Schalottenjus</i>	24.80 €
<i>Gebratene Hirschkalbsleber mit glasierten Zwetschgen, Kartoffelpüree und frischem Blattspinat</i>	19.80 €
<i>Filet vom Skrei mit gebratener Riesengarnele Spinatmousseline, Kartoffelpüree und Trüffelsoße</i>	24.80 €
<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf Artischocken-Staudensellerie-Kartoffelgemüse</i>	20.80 €
<i>Hausgemachte Rote-Beete-Ricottanocken auf Blattspinat mit Meerrettichsoße</i>	14.80 €

Desserts

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschragout und Vanilleeis (dauert bisserl - frisch gebacken)</i>	8.90 €
<i>Mohnmousse mit Sauerkirsch-Ragout</i>	7.90 €
<i>Creme Brulée mit Himbeersorbet</i>	7.90 €
<i>Kaiserschmarrn mit Blaubeerragout und Vanilleeis (dauert bisserl – frisch gebacken)</i>	11.50 €
<i>Honig-Amaretto-Parfait mit Zwetschgenröster</i>	7.90 €
<i>Bayrisch Creme im Glas mit Blaubeerragout</i>	6.90 €

Salate und Brotzeiten

<i>Black Tigergarnelen mit Kräuterbutter gebraten an gemischten Blattsalaten, Hausdressing und Knoblauchbaguette</i>	<i>13.80 €</i>
<i>Schlossgartensalat mit kleinen Schnitzeln, Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Kürbiskerndressing</i>	<i>12.80 €</i>
<i>Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Käse, Ei, Gurken, Tomaten und blauen Zwiebelringen</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Münchner Wurstsalat von der Regensburger mit Ei, Gurken, Tomaten und blauen Zwiebelringen</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Gebratene Nürnberger mit Sauerkraut und Senf</i>	<i>8.00 €</i>

Süßes zum Kaffee aus der Blütenburger Zuckerküche

<i>Millirahmstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne</i>	<i>5.80 €</i>
<i>Schlosskuchen vom Cafe Weissenbeck aus Dachau in unserer Kuchen-Vitrine können Sie sich unsere Auswahl ansehen</i>	<i>4.90 €</i>
<i>Frische Auszogne mit Puderzucker oder mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>3.50 € 4.50 €</i>

Schoppenweine weiß

Riesling Kabinett

Freiherr von Simmern, Rheingau

100 % Riesling, kerniger Typ mit reifer voller Frucht und glänzender Farbe, trocken

0.1 l 5.00 €

0.25 l 9.50 €

Weißburgunder

Von Winning, Pfalz, 100 % Weißburgunder

Aromen von Pfirsich und Quitte, fruchtig, voll und äußerst harmonisch, fein-nussig im Abgang

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Grüner Veltliner

Gruber, Weinviertel

Landwein, leicht, frisch, fruchtig, spritzig

0.1 l 3.50 €

0.25 l 5.50 €

Schoppenwein rosé

Castell-Castell Rosé QbA

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Rotling, trocken,

Franken, weich, frische Erdbeer-Aromatik

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Schoppenweine rot

"Podere 277 Rosso" Syrah, Toskana

Località San Sisto, 100 % Syrah,

Aromen von Sauerkirschen, samtige Textur, würziger Abgang

0.1 l 5.80 €

0.25 l 10.80 €

El M'Esón Crianza Rioja

100 % Tempranillo,

weiches Tanningerüst, 12 Monate in Barriquefässern gelagert,

samtig und vollmundig im Geschmack, an Kirschen und Pfeffer erinnernd

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Blauer Zweigelt

Gruber, Weinviertel

Landwein, samtig, trocken, mild

0.1 l 3.50 €

0.25 l 5.50 €

Weinschorle Rot und Weiß

0,25 l 4.00

0,5 l 6.50

Kaffee und Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee oder Kaffee Hag</i>	3.40
<i>Haferl Cappuccino</i>	3.60
<i>Haferl Milchkaffee</i>	3.60
<i>Latte Macchiato</i>	3.60
<i>Espresso einfach</i> 2.50	<i>Espresso doppio</i> 4.10
<i>Haferl Heiße Schokolade mit Sahne</i>	3.60
<i>Glas Tee</i>	3.60
<small>(Assam, Darjeeling, Earl Grey, Vita Orange, Pfefferminze, Rooibos Vanille, Kamille, Kräutergarten, grüner Tee, Sommerbeere)</small>	
<i>Haferl Glühwein</i>	4.00

Unsere Bierspezialitäten

<i>Original HB Münchner Spezial (vom Fass)</i>	0,25l	2.80
	0,5l	4.00
<i>Königspilsener (vom Fass)</i>	0,3l	3.40
<i>Weißbier hell (vom Fass)</i>	0,3l	3.40
	0,5l	4.40
<i>Radler (vom Fass)</i>	0,5l	4.00
<i>Russen (vom Fass)</i>	0,5l	4.40
<i>Dunkelgold</i>	0,5l	4.40
<i>Weißbier alkoholfrei, leicht oder dunkel</i>	0,5l	4.40
<i>Hofbräu Helles alkoholfrei</i>	0,5l	4.40

Erfrischungen

<i>Petrusquelle- Mineralwasserflaschen medium oder still</i>		
<i>0,25l</i> 2.70	<i>0,5l</i>	4.50
	<i>0,75l</i>	6.50
<i>Coca-Cola, Spezi (koffeinhaltig, mit Farbstoff), Fanta (mit Farbstoff)</i>	<i>0,25 l</i>	2.80
	<i>0,5 l</i>	3.70
<i>Eistee Zitrone</i>	<i>0,25 l</i>	3.50
<i>Sprite</i>	<i>0,25 l</i>	2.80
<i>Apfelsaft(Naturtrüb), Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Rhubarbernektar</i>	<i>0,25 l</i>	3.70
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	3.70
<i>Saftschorle groß</i>	<i>0,5 l</i>	4.10
<i>Saftschorle klein</i>	<i>0,25 l</i>	3.00
<i>Schweppes (chininhaltig)</i>	<i>0,25 l</i>	3.20