

Speise-Karte

Vorspeisen

Feldsalat mit Sauerrahmdressing, Kürbiskernen & Croutons 5,20€
8,10,11,17

Geräuchertes Forellenfilet mit süß-saurem Kürbis und Landbrot 6,20€
4,5,8,10,11,13,14,21

Suppen

Tagessuppe 4,50€

Maronencremesuppe mit Cranberries 5,20€
5,10,11,17

Fischgerichte

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Kirschtomatenrisotto* 17,80€
10,14

*Lachsfilet gegrillt
auf Tagliatelle Aioli* 15,80€
10,13,14,17

Fleischgerichte

<i>Rehrücken an Preiselbeeren auf Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>18,90€</i>
<small>2,5,9,10,11,17,18,21</small>	
<i>Geisaer Schlossburger Wildpatty mit BBQ-Cranberriesauce dazu Farmer Salat & Kartoffelecken</i>	<i>19,00€</i>
<small>4,8,10,11,13,17,19</small>	
<i>Gänsekeule aus dem Backrohr mit Cranberries auf Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen</i>	<i>16,50€</i>
<small>2,5,9,10,11,17,18,21</small>	
<i>Entenbrust rosa auf Steinpilzrisotto und Trüffel</i>	<i>17,00€</i>
<small>5,10</small>	
<i>Steak vom Weiderind mit Kräuterbutter und Kartoffelecken</i>	<i>23,50€</i>
<small>10,11</small>	

Vegetarische Gerichte

<i>Tagliatelle Aioli mit Chili, Parmesan, Knoblauch, Petersilie und Pinienkernen</i>	<i>11,90€</i>
<small>10,11,13,17</small>	
<i>Risotto mit Kirschtomaten und Feldsalat in Kürbiskernöl</i>	<i>10,80€</i>
<small>5,10</small>	

Dessert

*Gemischtes Bauernhofeis
mit Sahne*

5,60€

Rockslide Brownie mit Vanilleeis & Zimt-Waldbeeren
2,8,10,11,13,17,22

5,90€

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom Schloss Geisa

Getränke-Karte

Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel Mineralwasser:

Classic	Fl. 0,25l	1,70€
	Fl. 0,75l	4,50€
Medium	Fl. 0,25l	1,70€
	Fl. 0,75l	4,50€
Pur	Fl. 0,25l	1,70€
	Fl. 0,75l	4,50€

Limonaden

Coca Cola	0,3l	2,10€
Fanta	0,3l	2,10€
Sprite	0,3l	2,10€
Coca Cola light	0,3l	2,10€
Bitter Lemon	Fl. 0,25l	1,90€

Tonic Water Fl. 0,25l 1,90€

Ginger Ale Fl. 0,25l 1,90€

Fassbrause

Holunder Fl.0,33l 2,10€

Zitrone Fl.0,33l 2,10€

Säfte, Nektar und Schorlen:

Apfelsaft 0,3l 2,40€

Orangensaft 0,3l 2,40€

Kirschsaft 0,2l 1,90€

Bananennektar 0,2l 1,90€

Alle Säfte als Schorlen erhältlich 0,3l 2,10€

Bierspezialitäten

Unsere Empfehlung!

*„Geiserämter Schlossbräu“
naturtrübes Kellerbier vom Fass aus unserer Region*

0,5l 3,40€

Biere vom Fass: Veltins

0,3l 2,10€

0,5l 3,20€

Fassbiere auch als Radler oder Diesel erhältlich

Flaschenbiere:

Veltins Alkoholfrei Fl. 0,33l 2,10€

Rhöner Weisse – Hell 0,5l 3,20€

*Rhöner Weisse – 0,5l 3,20€
Alkoholfrei*

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,20€</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>3,20€</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80€</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>2,90€</i>
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	<i>2,60€</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50€</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,90€</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>2,50€</i>
<i>Heiße Schokolade ohne Sane</i>	<i>2,10€</i>

Teespezialitäten

<i>Grüner Tee</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
<i>Kamillentee</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
<i>Waldbeerentee</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>
<i>Schwarzer Tee</i>	<i>Glas</i>	<i>1,80€</i>

Pfefferminztee

Glas

1,80€

Weinkarte

Weißwein

2012er **HEILBRONNER STAUFENBERG – KERNER**
QBA, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn Württemberg

0,2l	3,80€
Fl. 1,0l	15,00€

Der Kerner ist der bekannteste Spross Württemberger Rebzüchtungen. Bereits 1969 aus einer Kreuzung von Trollinger und Riesling gewonnen. Auf den Keuper Böden um Heilbronn gedeiht sie besonders gut und bringt feinherbe-würzige Geschmacksnoten mit. Er ist intensive, hat ein geschmeidiges Fruchtspiel mit zartem muskatigen Unterton.

2012er **VINUM RIESLING CLASSIC**
QBA, feinherb, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn Württemberg

0,2l	4,30€
Fl. 0,75	16,00€

Vinum Riesling ist eine Rebsorte die wohl zu den ältesten Rebsorten unsrer Erde zählt. Er hat einen eindrucksvollen Charakter mit einer noblen Säure und einem Bukett, welches im Duft an Apfel und Zitrusfrüchte erinnert.

Die frische und rassige Art machen diesen Riesling im Abgang zum Geschmackserlebniss.

2012er **CUVÉE WEIß – SOMMERWEIN**
QBA, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn Württemberg

0,2l 4,10€
Fl. 0,75l 15,00€

Cuvée Weiss setzt sich aus den Sorten Kerner, Riesling und Gewürztraminer zusammen und ist ein wahres Feuerwerk an Aromavielfalt, mit ausgesprochener Frische und dezenter Säure. Im Cuvée trifft der Kerner mit seinem feinherben, teils würzigen Geschmacksnoten auf den rassigen Riesling mit seinem frisch-fruchtigen Gaumenspiel.

2012er **HEILBRONNER GRAUBURGUNDER**
QBA, trocken, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn Württemberg

0,2l 4,20€
Fl. 0,75l 15,60€

Der Weißwein Grauburgunder, trocken hat ein fruchtiges, wuchtiges Bukett mit einer feinen Spritzigkeit und einem extra reichen und intensiven Gaumenspiel.

Er erinnert an Aromen Birnen, Honig und Nüssen. Dieser Wein, ist ein Wein der ein sehr feines Pinot-Bukett erkennen lässt. Der Grauburgunder wird in schwäbischen auch Ruländer genannt- ist eine Rebsorte die zu den edelsten in der Burgunderfamilie zählt.

Roséwein

2012er *CUVÉE ROSÉ – SOMMERWEIN*
QBA, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn
Württemberg

0,2l 4,10€
Fl. 0,75l 15,00€

Cuvée Rosè ist ein frisch-fruchtiger Rosé mit feinen Aromen und zartem Duft. Ein Rosé, gekeltert aus der bekannten Fleiner Spezialität Samtrot. Die Rebsorte ist eine Mutation aus dem Schwarzriesling. Er wurde 1928 entdeckt.

2012er *SAMTROT – WEIßHERBST*
QBA, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn Württemberg

0,2l 4,30€
Fl. 0,75l 16,00€

Hat ein duftig, blumiges Bukett, mit einem zarten Fruchtkleid, dass an hellrote Beerenfrüchte erinnert. Die noble Rebsorte Samtrot ist eine natürliche Mutation des Schwarzrieslings. Wie sein Name schon sagt, ist er weich, harmonisch und mild im Wesen. In der milden Ausbauart Weißherbst präsentiert sich dieser Wein als idealer Alltagsbegleiter.

Rotwein

2012er

HEILBRONNER SAMTROT
QBA, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn
Württemberg

0,2l	4,30€
Fl.0,75l	16,00€

*Ist ein Rotwein mit weichem und samtigem Charakter.
In der Nase duftet er nach Himbeeren und Kirschen, er hinterlässt im
Abgang
einen bleibenden, fruchtigen und harmonischen Eindruck. Der Samtrot
ist eine Mutation aus Schwarzriesling und wurde 1928 entdeckt.*

2012er

HEILBRONNER WARTBERG - TROLLINGER
QBA, trocken, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn
Württemberg

0,2l	4,10
Fl.0,75l	15,00

*Der Rotwein Heilbronner Wartberg Trollinger ist mild mit
abgerundeten Fruchtaromen, samtig am Gaumen und kann eine
harmonisch eingebundene Säure vorweisen.
Die Rebsorte Trollinger ist seit dem 18. Jahrhundert in Württemberg*

heimisch. Die Trollinger Rebe kann nur in die besten Rebanlagen gepflanzt werden und ist eine Sorte die spät reift.

2012er **HEILBRONNER DORNFELDER**
QBA, trocken oder lieblich, deutscher Qualitätswein
Genossenschaftskellerei Heilbronn
Württemberg

0,2l	4,10€
Fl. 0,75l	15,00€

Dornfelder trocken präsentiert sich mit tiefem Farbenspiel. Er besitzt einen fülligen Schmelz und eine Charakteristik mit kraftvollen Aromen von Brombeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Im Abgang ist er ausdauernd und setzt fruchtige Akzente. Der Dornfelder wurde in Lauffen aus einer Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe geboren und zählt zu den farbintensivsten Rotweinen in Deutschland.

Lieblicher Dornfelder wurde im Lauffen aus einer Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe geboren und zählt zu den farbintensivsten Rotweinen in Deutschland. Mit einer gewichtigen Restsüße ausgestattet, zeigt er sich südländisch mediterran.

2012er **HEILBRONNER LEMBERGER**
QBA, trocken Genossenschaftskellerei
Heilbronn Württemberg

0,2l	4,30€
Fl. 0,75l	17,50€

Der Heilbronner Stiftsberg Lemberger ist ein kräftiger, erdiger und wuchtiger Wein. Er präsentiert sich vollmundig, elegant und dicht mit Aromen von dunklen Früchten wie Johannisbeeren, Brombeeren und Holunder. Die reifen und kräftigen Tanninen sind bei diesem Lemberger

harmonisch eingebunden. Die Lembergerrebe kommt aus den Donauländern und erzeugt mitunter die besten Rotweine in der deutschen Weinwelt.

Spirituosen

Schnaps:

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,90€</i>
<i>Wodka Gorbatschow</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Burgenkümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Tequila Silver</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20€</i>

Weinbrand / Cognac:

<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,70€</i>

Whisky:

<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60€</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>

Liköre:

<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Rhöntropfen</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>
<i>AHA</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10€</i>

Edelbrände aus der Schlitzer Destillerie:

*in den Sorten Williams-Birne, Haselnuss,
Obstbrand, Himbeere*

<i>2 cl</i>	<i>2,50€</i>
-------------	--------------

Liköre aus der Schlitzer Destillerie:

in den Sorten Kirsch, Haselnuss, Schlehe 2 cl 2,10€

Erfahren Sie mehr über die Schlitzer Destillerie

Entwicklung des Betriebes

Im Zuge der Festigung ihrer Herrschaftsposition in Schlitz wurde neben dem Brauhaus im Jahre 1616 auch eine neue Brennerei errichtet. Gut hundert Jahre später entstand ein neues Brennereigebäude in der damaligen Auerhahn-Brauerei in Schlitz. Nachweislich waren die Grafen von Schlitz seit 1732 im Besitz der Brennrechte. In den 50er Jahren wurde die Brennerei schließlich an den heutigen Standort, in den früheren gräflichen Schafhof, verlegt. 1969 ging die Graf Görtz'sche Kornbrennerei mit Destillation zusammen mit dem Karlshof in das Eigentum des Landes Hessen – Domänenverwaltung – über. Die Kornbrennerei mit dem Karlshof war bis zum 30.09.2006 hessischer Landesbetrieb und hieß „Schlitzer Kornbrennerei der Hessischen Staatsdomäne Karlshof“. Im Jahr 2006 kaufte die Stadt Schlitz das Unternehmen und gründete eine GmbH. Die Städte Schlitz (zu 90%) und Hünfeld (zu 10%) halten als Gesellschafter die Anteile an der neuen Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei GmbH. Hier werden ausgesuchte Früchte und Kräuter von Meisterhand zu Spirituosen von höchster Qualität und Reinheit verarbeitet. Dafür zeichnet uns die DLG als „Top Ten Betrieb“ aus und verleiht uns seit zwanzig Jahren den „Preis der Besten“ in Gold. Unsere Edelobstbrände, Fruchtsaftliköre, Kräuterliköre, der berühmte Burgenkümmel und der eichenfassgelagerte Schlitzer Korn erfreuen sich weit über die Grenzen unserer Region hinaus großer Beliebtheit.

Unsere Historie

Die Wurzeln der Schlitzer Kornbrennerei gehen zurück in das Jahr 1585. Das belegen vor allem Rechnungen aus dem 16. Jahrhundert. Abgaben von Wein, Bier und Branntwein in der Herrschaft Schlitz lassen sich seit 1575 belegen. Im Dörfchen Sandlofs, einem heutigen Stadtteil von Schlitz, wurde im Jahr 1585 erstmals herrschaftliches Bier gebraut. Der



damalige Graf Eustach von Schlitz, genannt von Görtz, habe zugleich eine Branntweinblase aufstellen und neben der Brauerei eine Brennerei betreiben lassen.



Hotel + Restaurant

R
C
S

36419 Geisa

de