



Schloss Stuben

NORDKIRCHEN



Lieber Gast

Wir heißen Sie ganz herzlich willkommen
zu herzhaftem und gesundem Essen.

Zarte und saftige Steaks
selbstverständlich immer ganz frisch für Sie zubereitet.

Wir garantieren gleich bleibende Qualität auf höchstem Niveau,
Zubereitung aller Speisen und Getränke mit großer Perfektion.

Freundliche Bedienung, gemütliche Atmosphäre,
ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Bitte urteilen Sie selbst.

**Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation,
Beerdigung oder Geburtstag,**

für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen
bis ca. 120 Personen.

Unser **Hotel-Bereich** umfasst 9 moderne **Doppelzimmer**
ausgestattet mit neuen stilvollen Badezimmern
inklusive Dusche und WC.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen
das Team vom Gasthof

Schloss Stuben

NORDKIRCHEN

Inh.: Familie Bandic

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen.



Kalte Vorspeisen

01. Carpaccio vom Rinderfilet ^A 15,90 €
raffiniert gewürzt mit Parmesan, dazu Butter und Toast

Warme Vorspeisen

07. Gefüllte Champignonköpfe mit Krabben ^B 11,90 €
mit Käsesauce überbacken
08. Gebackener Camembert ^{A, C, G} 10,90 €
auf Toast mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie
09. Schafskäse ^A 10,90 €
überbacken, dazu Toast
10. Schnecken „Nach Art des Hauses“ ^{A, C, G} 10,90 €
in Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce

Suppen

15. Rinderkraftbrühe ^{I, G} 6,50 €
mit Fleischeinlage
16. Hühnerkraftbrühe ^I 5,50 €
18. Zwiebelsuppe mit Parmesankäse und Croutons ^G 7,50 €
19. Tomatensuppe mit Sahnehäubchen, dazu Toast ^{A, G, L} 5,50 €



Für unsere Senioren

- | | | |
|-----|--|---------|
| 25. | Schinkenomelette ^{1,2,3 C, G}
Garniert mit Pommes frites | 11,90 € |
| 26. | Hawaii Toast ^{C, G}
mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken | 11,50 € |
| 27. | Damen Toast
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce | 13,90 € |
| 28. | Herren Toast ^{C, G}
Hüftsteak mit frischen gerösteten Champignons
und Sauce Bèarnaise | 15,90 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Blattspinat ^{A, C, G}
mit Salzkartoffeln und Spiegelei | 13,90 € |
| 36. | Gemüseauflauf ^{C, G}
diverse Gemüsesorten, Sauce Hollandaise,
mit Käse ¹ überbacken, dazu Krokette | 15,90 € |
| 37. | Gemüsepfanne mit gegrilltem Käse ^{C, G}
Grillkäse mit Paprika, Oliven, grünen Zucchini, Zwiebeln und Champignons | 17,90 € |

Salatteller

- | | | |
|------|---|---------|
| 100. | Hirtensalat
frische Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven mit Schafskäse | 11,90 € |
| 101. | Salat "Kalifornia"
großer gemischter Salat mit Putenstreifen | 13,90 € |



Steaks – das Beste vom argentinischen Rind

Unser Steakfleisch stammt vom Aberdeen-Angus-Rind.
Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf.
Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak
seinen eigenen Geschmack verleiht.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt **Medium:** rosa gegrillt **Well done:** durch gegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **Medium** gegrillt.

HÜFTSTEAK

40.	ca.250g	19,90 €
41.	ca.350g	26,90 €

FILETSTEAK

44.	ca.250g	28,90 €
45.	ca.350g	35,90 €

RUMPSTEAK

42.	ca.250g	25,90 €
43.	ca.350g	32,90 €

ENTRECOTE

46.	ca.250g	26,90 €
46.	ca.350g	32,90 €

Beilagen

Kartoffeln und Reis:

51.	Kroketten	4,00 €
52.	Pommes Frites	4,00 €
53.	Djuwetschreis	5,50 €
54.	Bratkartoffeln	5,90 €
55.	Butterreis	4,90 €
56.	Rösti	4,00 €

Saucen:

57.	Sauce Hollandaise	4,90 €
58.	Mexicosauce	4,50 €
59.	Pfeffersauce	4,50 €
60.	Kräuterbutter	2,50 €
61.	Champignonrahmsauce	4,50 €
62.	Weißweinrahmsauce	4,50 €
63.	Knoblauchsauce	4,50 €

Dazu empfehlen wir:

50.	Gebackene Kartoffel in Folie mit Kräuterbutter ⁷ oder Kräuter-Quark	6,50 €
-----	---	--------

Zu jedem Steak servieren
wir Ihnen Kräuterbutter⁷

Gemüse:

64.	Prinzess-Bohnen	5,50 €
65.	Frische geröstete Champignons	6,90 €
67.	Broccoli	5,00 €
68.	Röstzwiebeln	5,00 €
69.	Erbsen u. Möhren	5,00 €



Argentinische Steak-Gerichte

(mit Beilagen – alle Steaks gut 200g)

- | | | |
|------|--|---------|
| 70. | Rumpsteak „Queen Elisabeth“ ^{A, G, I, L}
mit grünem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln | 26,90 € |
| 70a. | Rumpsteak "Falscher Bosnier" ^{A, C, G, I}
gefüllt mit Gouda-Käse und Schinken, dazu Pommes frites | 27,00 € |
| 71. | Rumpsteak "Zwiebel" ^{A, C, G}
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter ⁷ | 26,50 € |
| 72. | Knoblauchsteak ^{A, C, G}
Rumpsteak mit frischer Knoblauchsauce,
Pommes frites | 26,00 € |
| 74. | Filetsteak "Paris" ^{A, C, L}
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce,
Kroketten und Prinzessbohnen | 31,90 € |
| 75. | Filetsteak "Matuschka" ^{A, C, G}
mit ger. Speck, Zwiebeln und Champignons , in einer
Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Gemüse | 32,90 € |
| 76. | Filetsteak "Champignons"
mit frischen gerösteten Champignons und Zwiebeln,
dazu Pommes frites | 31,90 € |
| 77. | Filetsteak "Mexiko" ^{A, G, I, L}
mit Sauce von grob gemahlenem Pfeffer, Kroketten | 30,90 € |
| 79. | Lady Filetsteak ^G
mit frischen gerösteten Champignons,
dazu Folienkartoffel | 31,90 € |
| 80. | Filetsteak „Schlossstuben“ ^G
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und zartem Broccoli | 33,00 € |



141. Medaillons „Königin“^{C, G} 25,90 €
drei Schweinemedallions mit Spargel, Sauce Hollandaise,
dazu Folienkartoffel
142. Schweinefilet „Dalmatien“^{G, L} 24,90 €
gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites
143. Schweinefilet „Marco Polo“^{G, C} 23,90 €
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites
144. Schweinelendchen „California“^{C, G} 23,90 €
mit Sauce Hollandaise, Pfirsichen und Rösti

Platten für mehrere Personen

145. Chateaubriand (für 2 Personen) ca. 600g Filet^{A, C, G} 85,00 €
mit Sauce Bèarnaise, reichlich garniert mit Champignons,
Prinzess-Bohnen, Pfeffersauce, dazu Butterreis und Pommes frites
146. Steak-Platte (für 2 Personen)^{A, C, G} 65,00 €
mit Spargel, Champignons, Gemüse, Pommes frites und Sauce Bèarnaise
147. Dubrovnik-Platte (für 2 Personen)^{A, C, G} 55,00 €
Rumpsteak, Cordon-bleu vom Schwein, Medaillons,
Gemüse, Butterreis, Kroketten, Sauce Hollandaise

Spezialitäten aus der Pfanne

(inkl. Salat vom Buffet)

153. Filetspitzen "Stroganoff"^{A, G, L, J} 25,90 €
geschnetzeltes Rinderfilet in Rahm-Rotweinsauce, mit Butterreis
154. Filetspitzen "Madagaskar"^{A, L} 25,50 €
geschnetzeltes Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce, mit Bratkartoffeln
155. Züricher Geschnetzeltes^{G, A, C} 21,90 €
Schweinefilet in Weißwein-Rahmsauce mit Rösti
156. Muckalica Leskovaca - Art (scharf)^{A, C, G, L} 22,90 €
geschnetzeltes Schweinefilet in einer Sauce von frischen
Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis
158. Nordkirchen-Topf^{A, G, C} 28,90 €
1 Rumpsteak, 1 Rinderfilet, 1 Schweinefilet mit Bratkartoffeln,
feinem Gemüse, Spiegelei und Weißwein-Rahmsauce



Geflügel

(inkl. Salat vom Buffet)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 90. | Putenschnitzel "Wiener Art" ^{A, C, G}
mit Pommes frites, feinem Gemüse | 16,90 € |
| 91. | Putenbrust "Oskar" ^{A, G}
mit Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln | 18,90 € |
| 92. | Puten-Geschnetzeltes ^{A, C, G}
in frischer Champignonrahmsauce, mit Bratkartoffeln | 18,50 € |
| 93. | Putensteak "Prinzessin Beatrix" ^{A, C, G}
mit Spargel, Broccoli, Kroketten und Sauce Hollandaise | 22,90 € |
| 94. | Putensteak „Aurora“ ^{C, G}
mit spezieller Sauce und Ananas, dazu Kroketten | 19,90 € |
| 95. | Putensteak „Tropic“ ^{C, G}
mit Früchten in Currysauce, dazu Kroketten | 19,90 € |

Internationale Gerichte

(inkl. Salat vom Buffet)

- | | | |
|------|---|---------|
| 128. | Schnitzel "Wiener Art" ^{A, C, G}
mit Pommes frites und Gemüse | 16,50 € |
| 129. | Schnitzel „Prinzess“ ^{A, C, G}
mit Spargel, Sauce Hollandaise, dazu Röstiecken | 19,90 € |
| 131. | Zigeunerschnitzel ^{A, C, G}
mit Pommes frites | 16,50 € |
| 133. | Schnitzel "Schweizer Art" ^{A, C, G}
überbacken mit Käse ¹ , dazu Rösti und feines Gemüse | 17,90 € |
| 134. | Zagreb Schnitzel ^{A, C, G}
gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , paniert, dazu Djuwetschreis, Pommes frites | 21,00 € |
| 136. | Schweinefilet "Holland" ^{C, G}
mit frischen Champignonköpfen, Broccoli, Kroketten und Sauce Hollandaise | 24,90 € |
| 140. | Schweinefilet „Lady“ ^{A, L}
mit Champignons, Pfeffersauce, dazu Pommes frites | 22,90 € |



Grill-Spezialitäten

(inkl. Salat vom Buffet)

- | | | |
|------|---|---------|
| 164. | Cevapcici ^{A, I, L}
mit Pommes frites, Djuwetschreis | 14,90 € |
| 165. | Halb und Halb ^{A, I, L}
ein Raznjici-Spieß, vier Cevapcici mit Pommes frites,
Djuwetschreis | 15,90 € |
| 166. | Raznjici ^{A, I, L}
zwei Spieße mit Pommes frites und Djuwetschreis | 15,90 € |
| 167. | Holzfällersteak ^{A, G}
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln | 19,90 € |
| 168. | Pljeskavica "Balkan Art" ^{A, I, G}
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
dazu Pommes frites, Djuwetschreis | 19,90 € |
| 169. | Grillteller ^{A, I}
Cevapcici, Schweinelachs, Hähnchenfilet und Speck
mit Pommes frites, Djuwetschreis | 19,90 € |
| 170. | Casanova Spieß ^G
ein Rumpsteak, ein Rinderfilet, ein Schweinefilet,
mit Broccoli, Kroketten und Sauce Béarnaise | 27,90 € |
| 171. | Zigeunerspieß ^{A, C, G, I}
Rumpsteak, Schweinelachse, mit Zigeunersauce,
dazu Pommes frites, Djuwetschreis | 25,90 € |
| 172. | Piratenspieß ^{A, G, I, C}
Schweinefilet, Hähnchenfilet, Schweinelachse,
mit grobgemahlener Pfeffersauce, Kroketten | 24,90 € |
| 173. | Argentinischer Spieß ^{A, G}
1 Hüftsteak, Rumpsteak, Rinderfilet mit gegrillten Zwiebeln,
Paprika, Tomaten und Kartoffel in Folie | 27,90 € |
| 174. | Gegrillte Leber ^{A, C, G, I}
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 13,90 € |



Fisch

- | | |
|--|---------|
| 181. Lachsfilet ¹³ "Chantily" ^{A, D, C, G} | 26,90 € |
| in Schaumwein-Kräutersauce,
mit Bandnudeln | |
| 184. Schollenfilet ^{13 A, G} | 22,90 € |
| mit Krabben-Dillsauce und Butterreis | |
| 185. Zanderfilet ^{13 A, G} | 24,90 € |
| mit Krabben-Dillsauce, Petersilienkartoffeln | |
| 186. Rotbarschfilet ^{A, G, J} | 21,90 € |
| mit Senfsauce, Salzkartoffeln | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|---------|
| 190. Bugs Bunny | 10,50 € |
| 2 Cevapcici, Putensteak mit Pommes frites | |
| 191. Winnie Pooh ^G | 10,50 € |
| 2 Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise und Pommes frites | |
| 192. Bambi-Schnitzel ^{A, C, G} | 10,50 € |
| Schweineschnitzel mit Pommes frites | |
| 193. Chicken-Nuggets ^{A, C, G} | 9,50 € |
| mit Pommes frites | |



Dessert – Eis

196. Heiße Träume ^{A, C, G}	10,90 €
Pfannkuchen mit Vanilleeis ¹ und heißen Kirschen ¹¹	
197. Palacinke (Crêpes) ^{A, C, G}	8,50 €
mit Konfitüre oder Schokolade	
199. Heißer Herr ^{A, C, G}	6,90 €
Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade und Sahne	
200. Palacinke (Crêpes) ^{A, C, G}	10,90 €
mit Vanilleeis ¹ und heißer Schokolade	
201. Heiße Dame ^{A, C, G}	6,90 €
Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen	

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	3,00 €
Kännchen Kaffee ⁵	5,90 €
Cappuccino ⁵	3,50 €
Latte Macchiato ⁵	4,90 €
Espresso ⁵	2,90 €
Doppelter Espresso ⁵	3,90 €
Glas Tee	3,00 €



Schloss Stuben



NORDKIRCHEN

Biere

Krombacher Pils	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,20 €
	0,5 l	5,20 €
Krombacher Dunkel	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	5,40 €
Krombacher Weizen	0,5 l	5,00 €
Erdinger	0,5 l	5,00 €
(hell, dunkel oder alkoholfrei)		
Radler ² /Krefelder/ Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,20 €
	0,5 l	5,20 €
Vitalmalz	0,3 l	4,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola/Light/Zero	0,3 l	3,50 €
Fanta ^{2,3}	0,3 l	3,50 €
Coca Cola/Zero	Flasche 0,33 l	4,50 €
Fanta	Flasche 0,33 l	4,50 €
Sprite	Flasche 0,33 l	4,50 €
Spezi	Flasche 0,33 l	4,50 €
VIO Apfelschorle	0,25 l	4,00 €
VIO Johannisbeerschorle	0,25 l	4,00 €
VIO Rhabarberschorle	0,25 l	4,00 €
Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	7,60 €
Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Orangensaft	0,3 l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,3 l	4,50 €
Bitter Lemon ^{2,3}	0,3 l	4,50 €
Ginger Ale ^{2,3}	0,3 l	4,50 €
Apfelschorle	0,3 l	3,10 €

Liköre

Kruskovac	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Sekt

Prosecco Glas	0,2 l	5,50 €
Glas Sekt	0,2 l	5,50 €
Fl. Prosecco	0,75 l	21,50 €
Fl. Sekt	0,75 l	21,50 €

Weißweine

Riesling, Grauer Burgunder Weißburgunder, Chardonnay

Weißwein trocken	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €
Weißwein lieblich	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €

Rotweine

Plavac, Merlot, Spätburgunder

Rotwein trocken	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €
Rotwein lieblich	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €

Roséweine

Rosé trocken	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €
Rosé lieblich	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	9,80 €

Spirituosen

Korn	2 cl	1,30 €
Wacholder	2 cl	1,50 €
Malteser	2 cl	4,00 €
Jubiläum	2 cl	4,00 €
Linie	2 cl	4,00 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Slivovitz	2 cl	3,50 €
Julischka	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Hennessy B.A.	2 cl	10,00 €
Remy Martin	2 cl	10,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Whisky	2 cl	8,00 €
Williamsbirne	2 cl	3,50 €



Allergene	Kennzeichnung
Glutenhaltiges Getreide/- erzeugnisse u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer, Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen...	A
Krebstiere/- erzeugnisse u.a. Krebs, Shrimps, garnelen, Scampi, Hummer Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten	B
Eier/- erzeugnisse u.a. alle Eiersorten	C
Fisch/- erzeugnisse alle Fischarten (u.a. auch Anchovis, Kaviar)	D
Erdnüsse/- erzeugnisse alle Erdnussorten	E
Soja/- erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F
Milch/- erzeugnisse einschließlich Laktose, alle Milchprodukte	G
Schalenfrüchte (Nüsse)/- erzeugnisse u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne	H
Sellerie/- erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	I
Senf/- erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner	J
Sesam/- erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen	K
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l Schwefeldioxid u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein	L
Lupinen/- erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat	M
Weichtiere/- erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Auster, Tintenfische, Calamares	N

Zusatzstoffe	Kennzeichnung
mit Farbstoff	1
mit Konservierungsstoff	2
mit Antioxidationsmittel	3
mit Geschmacksverstärker	4
koffeinhaltig	5
mit Süßungsmittel	6
unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine	7
Steinobst könnte Reststeine enthalten	11
in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein	13
Panhotensäure	14
Pfanne ist heiß	20

Falls Sie dennoch Fragen haben sollten, wenden Sie sich bitte an unser Personal!