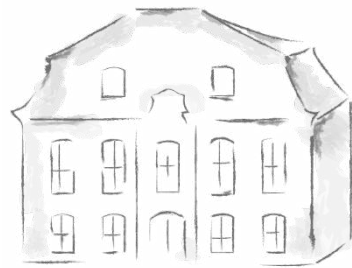




Rokokoschlösschen



Herzlich willkommen!





Wussten Sie, dass...

...das Rokokoschlösschen auch das „Stahlsche Schlösschen“ genannt wird? In der Überlieferung heißt es, dass es im Jahre 1780 von Georg Franz Stahl, dem damaligen Bürgermeister der Reichsstadt Schwäbisch Gmünd, nach Plänen des Gmünder Stadtbaumeisters Johann Michael Keller als Lustschloss für seine Frau Veronika erbaut wurde. Noch heute ist das barocke Familienwappen am Balkon zu sehen.

Wie der Alternativname andeutet, handelt es sich um ein Rokokobauwerk. Das gesamte Bauwerk ist von feingliedrigem Rokokokunsthandwerk geprägt. Die Thematik der umfangreichen künstlerischen Gestaltung ist aus Vergils Aeneis und Ovids Metamorphosen entnommen. Als Stuckateur wird der bereits 1776 bis zu Zeiten St. Leonhard für Keller tätige Lauretin Hieber angenommen.

In der Zeit häufigen Besitzerwechsels, spätestens unter Hauberschem Besitz ab 1885 wurde das Gebäude gastronomischer Nutzung zugeführt.

Unzählige Hochzeiten und andere Feste wurden hier schon gefeiert so wie gemütliche Nachmittage und Abende verbracht.

Dürfen wir auch Sie bei Ihrer nächsten Feierlichkeit hier bei uns begrüßen





Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie hier bei uns im historischen Rokokoschlösschen in Schwäbisch Gmünd begrüßen zu dürfen.

Seit Juni 2021 sind wir im Rokokoschlösschen und im Stadtgarten für Sie da.

Uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und gut essen. Egal ob im Restaurant, beim Bankett, bei kleinen oder großen Feiern im Park, bei unseren Caterings. Wir legen auf traditionell schwäbische Küche Wert und verwöhnen Sie zusammen mit unserem Küchenteam mit frischen, regionalen Zutaten und hausgemachten Spezialitäten.

Seien Sie herzlich willkommen und fühlen Sie sich Wohl!

**Ihr Philipp Jordan, Fabian Verdenik
und das ganze Team der s-genuss**



Getränke

Teinacher Medium 0,75 l	6,90 €
Teinacher Still 0,75 l	6,90 €
Teinacher Medium 0,5 l	4,80 €
Teinacher Still 0,5 l	4,80 €
Teinacher Medium 0,25 l	2,90 €
Teinacher Still 0,25 l	2,80 €

Coca-Cola/ Coca-Cola light 0,33 l	3,90 €
Fanta/ Sprite 0,33 l	3,90 €
Paulaner Spezi 0,33 l	3,90 €
Teinacher Apfelschorle 0,33 l	3,90 €
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l	3,90 €
Teinacher Rhabarber-Mirabelle 0,33 l	3,90 €
Teinacher Zitronen Limonade 0,33 l	3,90 €
Teinacher Eistee Pfirsich 0,33 l	3,90 €
Teinacher Eistee Zitrone 0,33 l	3,90 €

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dallmayr

Tasse Bio Kaffee	3,80 €
Tasse Bio Kaffee (groß)	4,60 €
Tasse Bio Espresso	3,00 €
Tasse Bio Cappuccino	4,20 €
Tasse Bio Cappuccino (groß)	4,90 €
Tasse Bio Milchkaffee	4,90 €
Glas Bio Latte Macchiato	4,90 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,50 €
Lindt Heiße Schokolade	4,90 €

mit Hafermilch + 0,50 €

Kaffeespezialitäten auch gerne entkoffeiniert!



Bier & Wein

Bier

Heubacher Export / Radler 0,5 l	4,90 €
Heubacher Pils / alkoholfrei 0,3 l	4,20 €
Heubacher Hefeweizen 0,5 l / alkoholfrei	4,90 €
Kristallweizen 0,5 l	4,90 €
Dunkles Hefeweizen 0,5 l	4,90 €
Früh Kölsch 0,2 l	2,40 €

Aperitif

Aperol Spritz	7,90 €
Sanddorn Spritz	7,90 €
Hugo	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Campari Orange / Soda	7,90 €
Proseccoschorle	6,90 €

Spirituosen

aus der Brennerei Kottmann, Waldstetten

Williams Christ Birne 2 cl	3,80 €
Vogelbeere 2 cl	3,80 €
Himbeer Geist 2 cl	3,80 €
Apfelbrand 2 cl	3,80 €
Stuifenwasser 2 cl	3,80 €

Jägermeister 2 cl	3,80 €
Ramazotti 2 cl	3,80 €
Averna 2 cl	3,80 €
Ouzo 2 cl	3,80 €
Haselnuss-Likör 2 cl	3,80 €
Grappa- Il Merlot di Nonino 2 cl	4,50 €



Bier & Wein

Schaumweine

Secco Frizzante 0,1 l	4,20 €
Secco-Orange 0,1 l	4,20 €
Kessler Jägergrün 0,75 l	34,90 €
Flasche Crémant 0,75 l	44,90 €
Flasche Gardet Champagner 0,75 l	99,00 €

Weine finden Sie in unsere Weinkarte!

*In unserem Weinschrank finden Sie auch noch
ausgefallene Flaschen-Weine außerhalb der Karte!*



Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salat

mit knackiger Rohkost, knusprigem Kartoffelstroh & Kernen 6,90 € 

Kräftige Rinderbrühe

mit hausgemachten Maultaschen & frischem Schnittlauch 7,90 €

Samtige Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen 7,90 € 

Feiner Ackersalat

mit feinem Himbeer-Dressing, gerösteten Kernen,
Kürbis-Chips & getrockneten Himbeeren 8,90 € 

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit aromatischem Birnen-Chutney an Ackersalat-Bouquet
mit Himbeer-Dressing 14,90 € 

Zartes Carpaccio vom Rind

mit feinem Feldsalat, gehobeltem Parmesan
& gebratenen Kräuterseitlingen 16,90 €

 = vegetarisch

*Vegane Gerichte bereiten wir Ihnen individuell auf Nachfrage zu.
Sprechen Sie uns einfach an.*



Hauptspeisen

Geschmälzte schwäbische Maultaschen

mit zweierlei geschmälzten Zwiebeln, dazu hausgemachter

Kartoffel-Gurkensalat & feine dunkle Soße 14,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

goldgelb ausgebacken, serviert mit

Kräuter-Spätzle & feiner dunkler Soße 19,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter ausgebacken

mit feinen Petersilien-Kartoffeln & Preiselbeeren 28,90 €

Hausgemachte Spinatknödel

mit geschmälzten Kirschtomaten, Pinienkernen
& Walnüssen in feiner Gorgonzola-Soße

18,90 € 

Sanft geschmorter Butternuss-Kürbis

auf Kräuter-Quinoa-Salat mit gerösteten Kürbiskernen,
dazu in knusprigem Panko gebackener Schafskäse

19,90 € 

Cremiges Kürbis-Risotto

mit wildem Brokkoli, gerösteten Kürbiskernen,
Kürbis-Chips & feinen Wildkräutern

19,90 € 

wahlweise mit kross gebratenem Zanderfilet

29,90 €

*Hauptgänge: kleine Portion - 2,00 €

Beilagen-Änderung zu gemischtem Salat + 3,00 €



Hauptspeisen

Gmünder Sauerbraten nach Art des Hauses
mit Rahm-Wirsing,
Preiselbeer-Birne & kleinen Kartoffelklößen 24,90 €

Feines Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Wacholderschinken & Allgäuer Bergkäse,
dazu Pommes Frites 29,90 €

Rosa gebratenes Schweinerückensteak
unter einer knusprigen Walnuss-Kräuterkruste,
serviert an feiner Spätburgunderjus, mit samtigem
Kartoffelpüree & glasierten Fingermöhren 26,90 €

Zart geschmorte Kalbsbäckchen
an geschwenkten Butterspätzle mit frischen Kräutern,
dazu wilder Brokkoli & geschmorter Hokkaido-Kürbis 32,90 €

Rokokoschlösschen-Zwiebelrostbraten
mit feinem Kalbsmaultäschle, zweierlei Zwiebeln,
handgemachten Spätzle & kräftiger Bratensoße
Portion ca. 220 Gramm* 32,90 €
Große Portion ca. 320 Gramm* 39,90 €

(*Rohgewicht)

*Hauptgänge: kleine Portion - 2,00 €

Beilagen-Änderung zu gemischtem Salat + 3,00 €



Hauptspeisen

Kindergerichte**

Portion knusprige Pommes Frites

mit Ketchup & Mayonnaise

6,50 €

Portion Spätzle

mit feiner Bratensoße

6,90 €

Kinderschnitzel vom Schwein

goldgelb ausgebacken,
mit knusprigen Pommes Frites

12,90 €

Kinderschnitzel vom Schwein

goldgelb ausgebacken,
mit Eierspätzle & feiner Bratensoße

12,90 €

Kindermaultäschle

geschmälzte Maultasche
mit dunkler Soße & Kartoffelsalat

9,90 €

**Nur für Kinder bis 12 Jahre



Desserts

Affogato al caffè

feines Bourbon-Vanilleeis & heißer Bio-Espresso

4,90 € 

Coupe „Heiße Liebe“

Bourbon-Vanilleeis mit warmen,
aromatischen Himbeeren

7,90 € 

Geschmälzte Marillenknödel

an fruchtigem Zwetschgen-Ragout
& karamellisierten Pistazien

9,90 € 

Warmes Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, erfrischendem Zwetschgeneis
& marinierten Beeren

9,90 € 

Verschiedene Kugeln Eis

2,00 € 



Service



To Go

Alle unsere Gerichte, Getränke in Flaschen und Kaffee sind auch zum Mitnehmen - gerne auch zum Genießen im schönen Stadtgarten.

Hierzu eine Bitte: hinterlassen Sie alles so, wie Sie es vorgefunden haben. Vielen Dank!



Parken

Als unser Gast dürfen Sie in der Stadtgarten Tiefgarage kostenfrei parken! Lassen Sie einfach ihre Karte entwerten.



Free Wifi

Unser regionaler Partner fairfast stellt kostenfreies WLAN zur Verfügung: bei uns können Sie gratis surfen! So geht's:

1. WLAN an
2. GD_free_WiFi auswählen
3. Login bestätigen und lossurfen



Handy Akku leer

Wir haben für Sie gratis verschiedene Powerbanks zum Ausleihen!



Feedback

Haben Sie einen besonderen Wunsch oder ist etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit gelaufen? Sprechen Sie uns an, wir sind gerne für Sie da!

Waren Sie zufrieden?

Teilen Sie's uns mit!

www.instagram.com/s_genuss_gd

www.facebook.com/s-genuss

www.s-genuss.de/bewertungen



Unsere Öffnungszeiten

Dienstag 11:30 – 14:00 Uhr

Mittwoch - Freitag 11:30 – 22:00 Uhr

Samstag 17:30 – 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11:30 – 20:00 Uhr

Ab Oktober Sonntag bis 15.00 Uhr

Küchenschluss immer 90 Minuten vor Schließung

Tagesessen bis 14.00 Uhr

Stadtgarten | Rokokoschlösschen

Remsbiergarten | Catering

s-genuss GmbH | Rektor-Klaus-Straße 9 | 73525 Schwäbisch Gmünd

Tel. 07171 100 360 | www.s-genuss.de | info@s-genuss.de

