



RESTAURANT
SCHLOSS FILSECK



Das Schloss Filseck

HISTORIE

Das Schloss Filseck, wie wir es heute kennen, ging aus einer Burg hervor, die um 1230 erbaut wurde, vermutlich von dem Grafen Egino von Aichelberg, im Jahr 1268 findet der Ritter Ernst von Filseck eine urkundliche Erwähnung.

1597/98 begann Burkhardt von Berlichingen dann, die alte Burganlage durch ein wohnlicheres Schloss im Stil der Renaissance zu ersetzen.

Unter Generalleutnant Freiherr Carl Magnus Leutrum von Ertingen entstand 1733 der östliche Flügelaufbau, nach seiner Frau benannte Charlottenhof und der Schlosspark sowie die Alleen.

Am 08. Mai 1971 brannten die den West- und Südflügel bildenden Wirtschaftsgebäude des Schloss Filseck ab.

Der Landkreis Göppingen erwarb das Schloss im Jahre 1986, um es in das Denkmalschutzprogramm des Landes Baden-Württemberg aufzunehmen, die Wiederaufbauarbeiten begannen im Mai 1989 und konnten 1993 abgeschlossen werden.

Seit dem 01. Januar 2008 ist die Anlage im Besitz der Schloss-Filseck-Stiftung der Kreissparkasse Göppingen. Das Schloss wurde schrittweise weiter modernisiert und zu einer zeitgemäßen Veranstaltungs- und Tagungsstätte mit Gastronomie aufgebaut. Im Jahr 2016 wurde durch den Landschaftspark Schloss Filseck ein vielfältiges Angebot an Freizeit und Aufenthaltsqualität geschaffen. Mit der Eröffnung der Schloss Schänke im selben Jahr wurde das kulinarische Angebot für Wanderer, Spaziergänger und Erholungssuchende samt Biergarten ergänzt.

Mit der Auszeichnung des MICHELIN-Sternes hat die kulinarische Reise des Schloss Filsecks seinen momentanen Höhepunkt erreicht und wir freuen uns sehr Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.



Unsere Räumlichkeiten

01

STANDESAMTLICHE TRAUUNGEN ODER TAGUNGEN

WAGGERSHAUSER ZIMMER

Reihenbestuhlung inkl. Brautpaar & Standesbeamten bis 20 Gäste
Mit Tischen bis 10 Gäste



MOSERSAAL

Reihenbestuhlung inkl. Brautpaar & Standesbeamten bis 90 Gäste
U-Form bis 30 Gäste
Parlamentarisch mit Tischen bis 60 Gäste
Flügel vorhanden



LEUTRUMSAAL

Reihenbestuhlung inkl. Brautpaar & Standesbeamten bis 100 Gäste
U-Form bis 24 Gäste
Parlamentarisch mit Tischen bis 40 Gäste
Flügel vorhanden



02 | SÄLE FÜR VERANSTALTUNGEN MIT SPEISEN

RESTAURANT IM ERDGESCHOSS

Tafeln bis 110 Gäste
Runde Tische bis 72 Gäste



MÜNCHSAAL IM 1. STOCK & BERLICHINGENSAAL

Tafeln bis 70 Gäste
Runde Tische bis 56 Gäste
Tafel bis 22 Gäste



SCHLOSSKELLER

Tafel/einzelne Tische bis 42 Gäste



STAUFERSAAL IM 2. STOCK

Tafeln bis 160 Gäste
Runde Tische bis 104 Gäste



Fingerfood

01 | FLEISCHGERICHTE

PRO STÜCK

• Iberico Bäckchen auf Chorizo-Kichererbsenpüree	€ 7,90	<input type="checkbox"/>
• konfiertes Schweinebauch auf Zwiebelconfit	€ 5,50	<input type="checkbox"/>
• Vitello Tonnato vom Kalbsfilet	€ 9,90	<input type="checkbox"/>
• Knusprige Kalbsbries Praline auf getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 8,90	<input type="checkbox"/>
• Praline von der Entenleber mit Pistazien und Brioche	€ 8,90	<input type="checkbox"/>
• Tartar vom Rinderfilet mit Wachtelei und Wildkräuter	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Gänsestopfleber Parfait auf Safran-Apfelconfit und Brioche	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Gelbes Chickencurry auf Duftreis	€ 7,90	<input type="checkbox"/>
• Rinderfilet Low-Carb auf asiatischem Wok Gemüse	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Tranchen von der Barberie Entenbrust auf Orangen-Belugalinsen	€ 13,50	<input type="checkbox"/>
• Tranche vom Rehrücken auf Petersilienwurzelpüree und wilden Preiselbeeren	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Kalbsfilet und Wildgarnele auf Limonenfregola	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Zweierlei von der Wachtel auf Brokkoli Gröstl	€ 13,50	<input type="checkbox"/>
• Bio Freiland Poulardenbrust auf cremiger Kräuterpolenta	€ 11,50	<input type="checkbox"/>
• Kalbsleber mit glasiertem Apfel, Zwiebeln und Kartoffelpüree	€ 15,50	<input type="checkbox"/>

02 | VEGETARISCHE VARIATIONEN

PRO STÜCK

• Bio Stundenei mit getrüffeltem jungen Rahmspinat	€ 11,00	<input type="checkbox"/>
• Antipasti di Verdura mit grünem Oliven Öl und Parmesan	€ 6,90	<input type="checkbox"/>
• Champagner Risotto mit Trüffel	€ 7,90	<input type="checkbox"/>
• Ziegenkäse Creme Brûlée mit Feigenconfit und Balsamico Zwiebeln	€ 8,90	<input type="checkbox"/>
• Burrata Caprese	€ 7,90	<input type="checkbox"/>
• Gebratener Pecorino Sardo mit Portwein Birne	€ 8,90	<input type="checkbox"/>

03 | FISCH & MEERESFRÜCHTE

PRO STÜCK

• Lachsforelle auf Kartoffel-Gurkensalat und Limonenschmand	€ 7,90	<input type="checkbox"/>
• Carabineros auf geschmorten Soja-Auberginen	€ 16,50	<input type="checkbox"/>
• Jakobsmuscheln auf Vanille-Blumenkohlrisotto	€ 12,50	<input type="checkbox"/>
• Oktopus Gemüse Couscous Salat	€ 10,50	<input type="checkbox"/>
• Glen Douglas Lachs im Sojalack und Gurken-Dill Risoni	€ 12,50	<input type="checkbox"/>
• Carpaccio mit Rucola, Parmesan und altem Balsamico-Essig	€ 10,50	<input type="checkbox"/>
• Cremesuppe vom Pimento mit Wildgarnele	€ 6,90	<input type="checkbox"/>
• Zander auf Peperonata mit Bulgur	€ 8,00	<input type="checkbox"/>
• Sashimi vom Thunfisch auf Wakame-Sesam Salat	€ 11,50	<input type="checkbox"/>
• Legierte Hummercremesuppe mit Jakobsmuscheln	€ 13,50	<input type="checkbox"/>
• Gebackene Garnelen auf Gurken-Dill Relish	€ 11,50	<input type="checkbox"/>
• Gebeizter Wildlachs auf Orangen-Fenchel und weißem Balsamicokaramel	€ 11,50	<input type="checkbox"/>
• Japanischer Unagi Aal auf asiatischem Glasnudelsalat	€ 13,50	<input type="checkbox"/>
• Seeteufel auf rote Beete-Meerrettichrisotto	€ 15,90	<input type="checkbox"/>
• Arancino von der Seezunge mit Safranrisotto	€ 15,50	<input type="checkbox"/>
• Riesengarnele im rote Beete-Mantel auf Guacamole	€ 11,50	<input type="checkbox"/>
• Garnele im Bio-Asche-Mantel auf Sojasprossen Salat und Cashewkernen	€ 11,50	<input type="checkbox"/>

04 | SÜSSE HÄPPCHEN

PRO STÜCK

• Sacher Torte neu interpretiert im Glas	€ 8,50	<input type="checkbox"/>
• veganes Beeren-Orangen Törtchen	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Flieder-Blaubeertörtchen mit Pistazie	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Vollkorn Johannisbeeren Sablé	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Holunder-Wiebele Tiramisu mit Brombeeren	€ 8,50	<input type="checkbox"/>
• Tequila-Erdbeeren Creme Brûlée	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Schokoladen-Chili Brownie auf Vanille-Basilikum-Creme	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• vegane Mandel Panna Cotta mit Orangen-Zimtblüten Kompott	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Käsekuchen vom Ziegenfrischkäse mit Wild-Preiselbeeren und Thymian	€ 8,50	<input type="checkbox"/>
• Baba au rum mit Maraschino Sahne	€ 7,50	<input type="checkbox"/>
• Crêpes Suzette von der Flugmango	€ 8,50	<input type="checkbox"/>
• Topfenmousse mit Lavendel-Crumble und eingelegten Sauerkirschen	€ 7,50	<input type="checkbox"/>

Menü zum Selber erstellen

01 | VORSPEISEN

PRO PERSON

- Knuspriger Taleggio im Brick Teig mit mariniertem Rucola und Tomatenragout € 16,20
- Ligurischer Oktopus-Kartoffelsalat mit Staudensellerie € 24,00
- Afrikanische Wildgarnele mit Erdnusscreme und jungem Zupfsalat € 24,00
- Sashimi vom Thunfisch mit asiatischem Glasnudelsalat, Sesam und Ingwer € 26,00

02 | SUPPEN

PRO PERSON

- Indische Linsensuppe mit Tandoori Masala € 9,40
(mit Garnele oder Jakobsmuschel zzgl. € 5,00) € 13,80
- Cremesuppe von der weißen Strauchtomate mit Pesto Genovese € 11,60
- Gazpacho mit gegrilltem Oktopus € 14,00
(ohne Oktopus) € 8,50
- Maronen-Apfelcremesuppe mit Wachtelbrust (Oktober bis Ende Januar) € 13,80

03 | FISCH | ALS ZWISCHENGANG ODER HAUPTGANG

- Gegrillter Schwertfisch auf Caponata Gemüse und marinierten Rucola ZG € 27,50 /
HG € 35,50
- Gebratene Jakobsmuschel mit Blumenkohl in Texturen ZG € 27,50 /
HG € 35,50
- Gegrillter Mittelmeer Oktopus auf Artischocken-Fregola und Gewürztomaten ZG € 27,50 /
HG € 35,50
- Thunfischsteak auf asiatischem Glasnudelsalat mit Sesam und frischem Koriander ZG € 32,50 /
HG € 35,60

Menü zum Selber erstellen

04 | FLEISCH | ALS HAUPTGANG

PRO PERSON

- Geschmorte Iberico Schweinebäckchen auf Chorizo-Süßkartoffelpüree und Artischockenchips € 30,80
- Geschmorte Tiroler Kalbsbacke auf getrüffeltem Ofenselleriepüree und glasiertem Frühlingslauch € 32,50
- Tranche vom Tiroler Rinderfilet mit gebratenem wilden Brokkoli und schwarzem Kaiserreis € 39,60
- Irischer Lammrücken auf cremiger Zitrus-Polenta, Auberginen-Tomaten-Tatar und ligurische Oliven € 41,80
- Tranche vom Tiroler Rinderfilet mit Madeirasoße auf schwarzem Trüffel-Risotto und jungem Spinat € 47,60

05 | VEGETARISCH | ALS HAUPTGANG

PRO PERSON

- Safranrisotto mit mariniertem Fenchel und Süßholz € 16,50
- Trüffel-Ricotta Ravioli mit jungem Spinat à la Creme € 17,60
- Risotto vom schwarzen Kaiserreis mit gepickeltem Gemüse, Pastinaken Chips und Soja-Joghurt € 17,60
- Risotto vom Ur-Korn mit wildem Brokkoli und Edelkäse Fondue € 18,80
- Risotto von heimischen Pfifferlingen mit jungem Spinat und eingelegten Kirschtomaten (Sommer) € 19,80
- Fregola Sarda mit Artischocken in Texturen und Bio-Eigelb Bottarga € 23,10

06 | DESSERT

PRO PERSON

- Creme Brûlée (können wir in jeder Geschmacksrichtung anbieten mit passendem Eis) € 10,50
- Schwarzwälder neu interpretiert € 12,10
- Feines vom grünen Tee: Creme Brûlée, Crumble und Eis € 12,10
- Variation von der Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht € 14,50
- Panna Cotta von der Mango mit eingelegter Grill-Ananas und Kokos-Eis € 14,50

Buffet VARIATIONEN

01 | KLASSISCH

- hausgemachte Brotauswahl
- Butter, Olivenöl, alter Balsamico di Modena
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Auswahl an internationalem Edelpilz und mediterranen Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Ligurische Oliven, sonnengetrocknete Tomaten
- gegrillte Paprika
- Burrata von der Manufaktur Melillo
- Auberginencaviar
- Cremesuppe von der weißen Tomate mit Garnelenspieß und Pesto Genovese

- Tranchen vom Tiroler Almo Rinderfilet in Madeira Soße
- Tataki vom Super Sashimi Thunfisch auf gebratenem Gemüse mit Sojajus und Sesam
- Trüffel Bottoni mit wildem Brokkoli à la Creme
- Perlgraupenrisotto
- gegrillte italienische Gemüseauswahl
- gebackene Kräuter-Drillinge

- Zweierlei von der Waldbeere
- Variation von der Schokolade im Glas
- Piña Colada Creme Brûlée

Buffetpreis pro Person: € 94,00

Buffet VARIATIONEN

02 | VEGETARISCH & VEGAN

- Brotauswahl
- Butter und Olivenöl
- Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico Vinaigrette
- toskanischer Brotsalat mit Büffelmozzarella
- asiatischer Glasnudelsalat
- Rote Beete Couscous
- Kichererbsenmousse
- Gelbe Linsencurry Creme
- Tomaten-Kokos Suppe mit Tandoori und gebackenen Falaffelbällchen

- Süß-Saures Caponata Gemüse
- asiatische Knödel
- Waldpilz-Kartoffelpfanne
- gefüllte Paprika mit Couscous
- Artischockenfregola
- Ricotta-Spinat Canelloni mit Salsa Aurora

- Mango-Vanille Panna Cotta
- Tiramisu
- Zweierlei von der Waldbeere
- Eingelegte, gegrillte Ananas mit grünem Tee

Buffetpreis pro Person € 50,00

Banquetweine & Spirituosen

01 | WEISSWEINE

PRO FLASCHE

2018	Weingut Dautel Weissburgunder, trocken, Bönningheim, Württemberg	€ 32,00	<input type="checkbox"/>
2018	Azienda Bulgarini Lugana Goccia D'Oro, trocken, Lombardei, Italien	€ 38,00	<input type="checkbox"/>
2018	Weingut Dr. Loosen Riesling Grauschiefer, feinherb, Mosel	€ 35,00	<input type="checkbox"/>

02 | ROSÉWEINE

PRO FLASCHE

2017	Azienda Bulgarini Chiaretto Rosé, Lombardei, Italien	€ 32,00	<input type="checkbox"/>
2018	Domaine Montrose Côtes de Thongue Rosé, Frankreich	€ 32,00	<input type="checkbox"/>

03 | ROTWEINE

PRO FLASCHE

2018	Weingut Aldinger Spätburgunder Gutswein, Fellbach, Württemberg	€ 31,00	<input type="checkbox"/>
2016	Bodegas LAN Marqués de Mundaiz, Rioja, Spanien	€ 31,00	<input type="checkbox"/>
2017	Ca dei Frati Ronchedone, Lombardei, Italien	€ 48,00	<input type="checkbox"/>

04 | SPIRITUOSEN

PRO GETRÄNK

Schnäpse, 2cl, verschiedene Sorten	€ 5,40	<input type="checkbox"/>
Cocktails/Longdrinks, verschiedene Sorten	€ 9,50	<input type="checkbox"/>

Aperitif

01 | SCHAUMWEINE

PRO FLASCHE

Cremant Bouvet, (rosé oder blanc)	39 €	<input type="checkbox"/>
Prosecco DOC	29 €	<input type="checkbox"/>
Champagner Maison Mandois (blanc de blanc oder rosé)	85 €	<input type="checkbox"/>
Champagner, Gosset, Ay Extra Brut	105 €	<input type="checkbox"/>
Champagner, Ruinart rosé	179 €	<input type="checkbox"/>

02 | ALKOHOLFREIES

PRO FLASCHE

Chauffeur Blanc, Weinmanufaktur	25 €	<input type="checkbox"/>
Prisecco, Jörg Geiger	25 €	<input type="checkbox"/>

03 | APERITIF COCKTAILS

PRO GLAS

Hugo	8,90 €	<input type="checkbox"/>
Aperol Spritz	8,90 €	<input type="checkbox"/>
Lillet Wildberry	8,90 €	<input type="checkbox"/>

Getränke

ALKOHOLFREIES

PRO FLASCHE

- Gerolsteiner spritzig und still 0,7l € 8,30
- Afri Cola, Afri Cola Zero, Bluna, Bluna-Mix, Bluna-Zitrone 0,33l € 4,30
- Johannisbeer- und Apfelsaftschorle 0,33l € 4,30
- Thomas Henry Tonic Water, Ginger Ale, Bitter lemon 0,2l € 3,90

BIERE

PRO FLASCHE

- Gruibinger Stiefelpils 0,33l € 4,50
- Gruibinger Brunnenbier 0,33l € 4,50
- Maisel's Weiße Hefeweizen 0,5l € 4,90
- Maisel's Weiße Kristallweizen 0,5l € 4,90
- Maisel's alkoholfreies Weizen 0,5l € 4,90
- Meckatzer Radler 0,33l € 4,50
- Meckatzer alkoholfreies Pils 0,3l € 4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

PRO GETRÄNK

- Espresso € 3,70
- Espresso Doppio € 4,70
- Espresso Macchiato € 4,10
- Cappuccino € 4,20
- Latte Macchiato € 4,80
- Tasse Kaffee € 3,70

Zusätzliches

bei außer Haus Veranstaltungen

PERSONALKOSTEN

- Bankettleiter € 36,00/Std.
- Servicemitarbeiter € 34,00/Std.
- Buffetbetreuung € 34,00/Std.
- Koch € 36,00/Std.
- Logistiker € 34,00/Std.

Ab 1 Uhr pro Stunde pro Servicemitarbeiter € 52,00

EQUIPMENT

- Gläser, Teller, Besteck € 2,80 / pro Person
- Buffetverkleidung € 8,50 / pro Meter
- Duni-Servietten in Ihren Wunschfarben € 0,30 / Stk.
- Stoffservietten weiß € 0,95/Stk.
- Tischdecken eckig 130 / 220cm € 4,90/Stk.
- Bankettische 182 / 76cm € 14,90/Stk.
- Tisch rund für 8-10 Gäste 180cm € 26,00/Stk.
- Tischdecke rund 280cm € 30,00/Stk.
- Stuhl Aluminium weiss € 6,50/Stk.
- Stuhl inkl. weißer Stuhlhusse € 13,00/Stk.
- Stehtisch inkl. Stretchhuse oder Überwurfhuse (in Ihren Wunschfarben) € 38,00/Stk.
- Kühlanhänger € 100,00
- Grillwagen € 150,00

An- und Abfahrt je nach Distanz ab € 40,00



Daniele Corona stellt sich vor

Daniele Corona absolvierte in Nürtingen, im Gourmetrestaurant „Die Ulrichshöhe“ unter Sternekoch Armin Karrer seine Ausbildung zum Koch.

In seinen Wanderjahren wurde er zudem von vier Schülern des vom Gault & Millau zum „Koch des Jahrhunderts“ gekürten Eckart Witzigmann sowie von seinem Bruder Sergio Corona geprägt.

Letzterer leitete zu dieser Zeit die Küche als stellvertretender Küchenchef im 3 Sterne Restaurant Schloss Lerbach. An der Seite seines Bruders erkochte Daniele Corona im Gourmetrestaurant

Remise in Monschau innerhalb kürzester Zeit einen Michelin Stern, es landete dadurch auf Platz 48 der besten Restaurants in Deutschland.

Seit 2012 leitet er mit Engagement und Teamgeist sowie einzigartigem kulinarischen Verständnis die Küche des Restaurants auf Schloss Filseck. Die Entwicklung zu einem Gourmet Restaurant fand dabei genauso behutsam statt wie die Gesamtentwicklung der Schlossanlage zu ihrem heutigen Niveau. Seine avantgardistisch-italienische Küchenausrichtung lässt an außergewöhnlichen Aromen sowie an Modernität nichts zu wünschen übrig, sie versprechen Einfallsreichtum und spiegeln vor allem sein außergewöhnliches Talent im Bezug auf seine kulinarische Kreativität wieder. Dabei wird jedes Menü von ihm fantasievoll kreiert und mit dem höchsten Respekt zum Produkt zubereitet.

Kompetent und leidenschaftlich zaubert er hier wahre kulinarische Komplimente. Diese Leidenschaft wurde 2020 vom Guide MICHELIN mit 1 Stern für das Restaurant auf Schloss Filseck unter der Leitung von Daniele Corona ausgezeichnet.

Unsere Philosophie

DAS VUJICIC GASTRO UNTERNEHMEN

„Kulinarische Komplimente“ – unter diesem Leitmotiv haben wir seit 2012 Konzepte für außergewöhnliche Restaurants und Locations in Baden-Württemberg entworfen, die für jedes unserer Objekte passen wie ein maßgeschneiderter Anzug.

Die intensive Prüfung der Kundenwünsche ist dabei stets die Maxime unseres Angebots. Denn den Fokus bei uns im Haus legen wir immer auf Sie – unseren Gast. Ihre Erwartungen zu übertreffen ist unser Ziel. Die besten Produkte, die innovativsten Gerichte und ein überragender Service sind die Mittel, mit denen wir Sie von unserer Kompetenz überzeugen möchten.

In unserem Portfolio befinden sich Restaurants mit den verschiedensten Auszeichnungen: Vom MICHELIN-Stern über das BIB Männchen bis hin zur regionalen Auszeichnung „Schmeck den Süden“ ist alles vertreten. Das alles ist nur möglich, mit einem herausragenden Team.

Die Interaktion und der vielfältige Austausch zwischen Gästen, den Mitarbeitern und dem Management macht dabei das Besondere aus. Der Erfolg entsteht bei uns durchs Zuhören. Hierauf sind wir sehr stolz.

Genauso hören wir Ihnen zu, wenn Sie bei uns feiern wollen. Ob als Catering, in einer unserer einmaligen Locations oder auch bei uns im Restaurant – wir richten Ihre Festivität maßgeschneidert nach Ihren Wünschen aus. Dabei ist das Einzige, das stets gleichbleibt, der konsequente Anspruch an uns selbst, Ihnen ein kulinarisches Kompliment zuzubereiten.

Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner mit langjähriger Erfahrung an Ihrer Seite, der von Sekunde Eins mit Rat und Tat zur Seite steht und dabei hilft, Ihre ganz persönlichen und individuellen Wünsche in die Tat umzusetzen!

Die Zentrale unserer Verwaltung befindet sich auf dem Schloss Filseck, wo wir Sie gerne begrüßen und willkommen heißen. Hier haben wir all unser Wissen und Können eingebracht und wurden im Jahr 2020 dafür mit unserem ersten MICHELIN-Stern ausgezeichnet.

Für die viele Unterstützung auf dem Weg dahin, möchte ich mich persönlich bedanken. Bei allen Partnern, Freunden und vor allem bei Ihnen – unseren Gästen!

Ihr