

HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBE GÄSTE,

**SCHÖN DASS IHR DEN WEG ZU UNS GEFUNDEN HABT.
WIR FREUEN UNS SEHR EUCH ZU VERWÖHNEN.**

Seid unsere Gäste und genießt ein paar schöne Stunden in unserem gemütlichen Ambiente mit köstlichen Speisen und ausgewählten Getränken. Wir bieten euch eine vielfältige Auswahl an Spezialitäten, die das Beste aus unserer Region und darüber hinaus vereinen.

Entdeckt frische regionale und italienische Köstlichkeiten, schwäbische Klassiker mit modernen Interpretationen, sowie vegetarische und vegane Gerichte. Auch internationale Gaumenfreuden stehen auf unserer Speisekarte, um eure kulinarischen Horizonte zu erweitern. Begleitet eure Gerichte mit feinen Weinen, die sorgfältig ausgewählt sind.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Zubereitung unserer Gerichte etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen kann – alle Speisen werden mit viel Liebe und Sorgfalt frisch zubereitet.

Viel Spaß beim Stöbern und Ausschuchen – wir sind sicher, dass für jeden etwas dabei ist.

Und wenn ihr mal einen individuellen Wunsch habt, sprecht uns einfach an.

Unser Team hat immer ein offenes Ohr für euch!

GUTEN APPETIT!
„DEIN SCHÜTZENHAUS“-TEAM

KUH-LE SACHE

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

BRÜHENZAUBER

hausgemachte Rinderconsommé mit hausgemachte Kräuterflädle und Markklöble

8,90 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET

mit Sauce Café de Paris und Pommes Frites

38,90 €

SCHOKO-CHILI-MOUSSE

hausgemacht aus Callebaut Schokolade, dazu Zitronensorbet

11,90 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. FABIUS

(Sangiovese & Cabernet Sauvignon)

Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Italien

dunkle Beeren im Zusammenspiel mit saftigen Herzkirschen

für 2 Personen 149,00 €

für 1 Person 92,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

WEIDENZAUBER

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

TAGLIATELLE AUF CARPACCIO

Tagliatelle in Trüffelbutter mit Weißwein glasiert, frittiertem Rucola und Parmesansplitter auf Carpaccio vom Rinderfilet

Vorspeise 21,90 € / Hauptgang 25,90 €

NEUSEELÄNDISCHE LAMMLACHSE

mit Kräuterkruste, Thymian-Rosmarinsauce, Bohnen im Speckmantel und Drillingskartoffeln

35,90 €

CRÈME BRÛLÉE

hausgemachte, gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

9,80 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. CHARDONNAY KALKSTEIN

Weingut Manz, Rheinhessen

Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz

für 2 Personen 169,00 €

für 1 Person 98,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

MEERESBRISE

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

TAGLIATELLE MIT GARNELEN

Tagliatelle in Safransauce mit Black und White Tiger Garnelen

Vorspeise 19,80 € / Hauptgang 22,90 €

NORWEGISCHES LACHSFILET

an weißem Winzerschaum, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

32,90 €

PISTAZIEN-TIRAMISU

hausgemacht mit Mascarponecreme und Amarettini

10,90 €

1 Fl. Wasser
Espresso

1 FL. VERDICCHIO SALERNA

Weingut Sparapani, Marken Italien

Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen mit einer vollkommenen Frische

für 2 Personen 159,00 €

für 1 Person 96,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

FRIESISCHE KÜSTENSCHÄTZE

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

GREETSIELER KRABBENSUPPE

hausgemacht, mit Schlagrahm

11,90 €

OLDENBURGER GRÜNKOHL

mit Pinkel, Kasselernacken, Kochwurst und Salzkartoffeln

21,90 €

OSTFRIESENBECHER

Vanilleeis mit eingelegten Rosinen in Brantwein und Schlagrahm

9,80 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. SAUVIGNON BLANC

Weingut Escher, Schwaikheim

vielschichtiger Sauvignon Blanc mit leicht grasigen, grünen Noten und exotischen Früchten

für 2 Personen 119,00 €

für 1 Person 77,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

EINSTIMMUNG

SAUERKRAUT-CREMESUPPE

hausgemacht vom Filderspitzkraut mit Speckwürfel

9,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

TOMATENPOESIE (vegetarisch)

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter und Basilikum

8,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

WIESENJUWEL

Feldsalat aus der Region

16,90 €

mit hausgebeiztem Lachs, Orangenfilets, Granatapfeldressing und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

FEINSCHNITT-HARMONIE

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

17,90 €

mit Feldsalat an Preiselbeer-Vinaigrette, Parmesansplitter, Pinienkerne und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Fabius

ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch)

karamellierter Ziegenfrischkäse

14,90 €

mit Orangen-Thymian-Honig, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

VITAMINKICK

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing

7,90 €

mit Radieschen, Gurken, Kirschtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Unsere **Weinempfehlung** Riesling



HEIMATNAH

ROASCHTBRAHA

vom argentinischen Roastbeef
mit Lembergersauce, geschmälzte Zwiebele, hausgemachtes Maultäschle und Spätzle
Unsere Weinempfehlung Lemberger

32,90 €

SAURE KUADLE*

vom Rind mit Lembergersauce und Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele
Unsere Weinempfehlung Lemberger

19,80 €

HERGOTTSBSCHIEBERLE*

hausgemachte Maultäschle
mit Lembergersauce, geschmälzte Zwiebele und hausgemachtem Kartoffelsalat
Unsere Weinempfehlung Lemberger

19,80 €

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

KNUSPERTRAUM*

mit Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele
Unsere Weinempfehlung Lemberger

23,90 €

FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Grauburgunder

22,90 €

ROTER ZAUBER*

mit Paprikarahmsauce und Pommes Frites
Unsere Weinempfehlung Fabius

22,90 €

FREUDENSPRUNG*

Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

19,80 €

HERZHAFTES TRADITIONELLES

SCHMORRÖLLCHEN

hausgemachte Rinderroulade mit Lembergersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 25,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

HAUPTSTADTGENUSS

Kalbsleber Berliner Art 28,90 €
mit Lembergersauce, Apfelscheiben, rote Zwiebele und hausgemachtes Kartoffelpüree
Unsere **Weinempfehlung** Rosé oder Riesling

TANDOORI-HÄHNCHENBRUST*

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis 25,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT

Deluxe Burger XL mit Rindfleisch, Limetten-Pfeffersauce und Rucola, dazu Pommes Frites 19,80 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger oder Fabius

VEGGIETASTISCH

KICHERERBSEN-TANDOORI* [vegetarisch & vegan]

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis 23,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

ROTE BETE CARPACCIO [vegetarisch]

mit getrüffelten Tagliatelle, Rucola und Schafskäse 23,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

KÄSEPÄTZLE* [vegetarisch]

mit Emmentaler, Bergkäse und geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate 18,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

* Diese Gerichte erhaltet Ihr auch als kleine Portion abzüglich 2,00 €

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

PISTAZIEN-TIRAMISU

hausgemacht mit Mascarponecreme und Amarettini

10,90 €

SCHOKO-CHILI-MOUSSE

hausgemacht aus Callebaut Schokolade, dazu Zitronensorbet

11,90 €

CRÈME BRÛLÉE

hausgemachte, gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

9,80 €

OSTFRIESENBECHER

Vanilleeis mit eingelegten Rosinen in Brantwein und Schlagrahm

9,80 €

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

12,90 €

KIKERIKI

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12,90 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle und Sauce

5,90 €

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß

5,90 €