

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 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 habt 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**

KULINARISCHER KALENDER 2026

MAI

Spargel & Erdbeeren – das Beste des Frühlings vereint

12. MAI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

JUNI

Leichter Genuss – Fisch, Pasta, Sommergemüse & Beeren

09. JUNI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

JULI

Pfifferlingszeit – der goldene Sommerpilz

14. JULI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

AUGUST

Leichter Genuss – Fisch, Pasta & Sommergemüse

4. AUGUST

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

EINSTIMMUNG

TOMATENPOESIE [vegetarisch]	7,90 €
Bruschetta mit Parmesansplitter	
Unsere Weinempfehlung Riesling	
ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch]	14,90 €
französischer Ziegenfrischkäse	
auf Roter Bete mit Honig, Salatbouquet, Walnüssen und Steinofenbaguette	
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc	
WOLKE [vegetarisch]	15,90 €
italienischer Burrata	
auf Rucola-Tomatensalat, dazu Erdbeeren und Steinofenbaguette	
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc oder Chardonnay	
FEINSCHNITT-HARMONIE	16,90 €
Carpaccio vom Rind	
mit Rucola, Parmesansplitter, Pinienkerne und Steinofenbaguette	
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder	
KALB FICTION	16,90 €
Kalbsscheiben vom Weidekalb	
mit Thunfischcreme und Kapern, dazu Steinofenbaguette	
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc oder Riesling	
LACHS ME IF YOU CAN	16,90 €
Lachstatar vom hausgebeizten norwegischen Lachs	
mit Avocadocreme und Steinofenbaguette	
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Sauvignon Blanc	

VITAMINKICK

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [glutenfrei] 6,90 €

kleiner bunter Blattsalat an Joghurtdressing
mit verschiedenen Rohkostsalaten und Kartoffelsalat

Unsere *Weinempfehlung* Riesling

FIT WIE´S HUHN 19,80 €

bunter Blattsalat mit Joghurtdressing, verschiedenen Rohkostsalaten, Kartoffelsalat,
dazu Hähnchenbrustfiletstreifen, rote Zwiebele, Parmesansplitter und Steinofenbaguette

Unsere *Weinempfehlung* Riesling

VEGGIETASTISCH

KARTOFFELBETT* [vegan] 17,90 €

Röstitaler mit mediterranem Grillgemüse
und Soja-Kräuterdip

Unsere *Weinempfehlung* Sauvignon Blanc

HARMONIE* [vegetarisch] 18,90 €

Rote Bete-Mauldascha,
dazu bunter Blattsalat mit Joghurtdressing und Soja-Kräuterdip

Unsere *Weinempfehlung* Riesling

KÄSSPATZ´N* [vegetarisch] 17,90 €

Allgäuer Käsespätzle
mit geschmälzte Zwiebele, dazu ein gemischter Blattsalat

Unsere *Weinempfehlung* Riesling oder Weißburgunder

GOLDENER GENUSS

FREUDENSPRUNG*	19,80 €
zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Unsere Weinempfehlung</i> Riesling oder Weißburgunder	
FÜLLUNGSSCHMAUS	22,90 €
Cordon Bleu vom Jungschweinrücken mit Wacholderschinken und Bergkäse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Unsere Weinempfehlung</i> Riesling oder Grauburgunder	
JÄGERPARADE*	21,90 €
zwei panierte Schweineschnitzel mit Rieslingrahmsöble, Champignons, Speckwürfel und Zwiebele, dazu Spätzle <i>Unsere Weinempfehlung</i> Riesling	
BAUERNSCHATZ*	22,90 €
zwei panierte Schweineschnitzel auf Lembergersöble mit geschmälzte Zwiebele, Spiegeleier und Bacon-Scheiben, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele <i>Unsere Weinempfehlung</i> Lemberger	
CAPRESE*	21,90 €
zwei Natur-Schweineschnitzel mit Basilikum Pesto, Tomaten- und Mozzarellascheiben, dazu Wilde Kartoffeln und Tsatsiki <i>Unsere Weinempfehlung</i> Sauvignon Blanc oder Riesling	

Aufpreis Käsespätzle	2,90 €
Portion Beilagen (Bratkartoffeln, mediterranes Grillgemüse, Kartoffelsalat uvm.)	je 5,90 €

HEIMATNAH & TRADITIONELL

THE ONE AND ONLY	32,90 €
Roaschtbrada vom argentinischen Roastbeef mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele und Spätzle <i>Unsere Weinempfehlung</i> Lemberger	
FILETASTISCH*	26,90 €
Pfefferrahmgeschnetzelttes vom Schweinefilet mit Paprika und Zwiebele, dazu Kroketten <i>Unsere Weinempfehlung</i> Grauburgunder oder Riesling	
KAISERGOLD*	32,90 €
Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb mit Pommes Frites, Gurkensalat und Preiselbeeren <i>Unsere Weinempfehlung</i> Weißburgunder oder Riesling	
LAMMAGEDDON*	31,90 €
Gyros vom neuseeländischen Lamm mit rote Zwiebele, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki <i>Unsere Weinempfehlung</i> Winemakers Blend	
HAHN & KNOLLE*	24,90 €
gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen „Zürcher Art“ in Rieslingrahmsöble mit Champignons, dazu Röstitaler <i>Unsere Weinempfehlung</i> Riesling oder Weißburgunder	

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

KLASSIKER

HAUPTSTADTGENUSS [glutenfrei] 31,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit LembergersöÙle, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele
Unsere Weinempfehlung Samtrot oder Primitivo

SCHMORRÖLLCHEN 29,80 €

Rinderroulade – selbst gewickelt, zart geschmort
mit LembergersöÙle, Apfelrotkraut und Spätzle
Unsere Weinempfehlung Lemberger

OIFACH ZART 33,90 €

irische Ochsenbäckchen
mit Trüffel-LembergersöÙle, Fingermöhrchen und Kroketten
Unsere Weinempfehlung Winemakers Blend

KÜSTENSCHÄTZE

SHRIMPLY THE BEST [glutenfrei] 23,90 €

Black Tiger Garnelen (geschält)
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatbouquet
Unsere Weinempfehlung Riesling

LACHS VEGAS [glutenfrei] 29,80 €

norwegisches Lachsfilet
auf Riesling-Limetten-DillsöÙle, dazu mediterranes Grillgemüse mit Kartoffeln
Unsere Weinempfehlung Riesling

HERZHAFTES

- SCHWOBA-SUSHI*** 14,90 €
klassischer Wurstsalat
mit Schinkenwurst, Gewürzgurken und rote Zwiebele, dazu Steinofenbaguette
Unsere Empfehlung helles Bier
- KÄSSPATZ´N*** 17,90 €
Allgäuer Käsespätzle
mit Bergkäse, Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele, dazu ein gemischter Salat
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder
- HERGOTTSBSCHIEBERLE*** 17,90 €
panierte Mauldascha „Wiener Art“
mit Blatt- und Kartoffelsalat, dazu Kräuterquark
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

HITS FOR KIDS

- MEIN LIEBLING** 13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
- KIKERIKI** 12,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
- ICH WERD GROSS MIT** 5,90 €
Spätzle mit Sauce oder Pommes Frites rot/weiß
- DAS HABE ICH MIR VERDIENT** 3,90 €
eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Haribo

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

SCHÜTZENBECHER [glutenfrei]	9,80 €
Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	
GOLDENES KNISTERN [glutenfrei]	8,90 €
Crème Brûlée mit Karamellkruste	
VANILLE TRIFFT SCHOKO [glutenfrei]	7,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis mit lauwarmer Schokoladensauce und Sahne	
WEIßE STILLE [glutenfrei]	8,90 €
Panna Cotta mit marinierten Beeren	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AFFOGATO AL CAFFÈ	5,90 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
ESPRESSO	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,20 €
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, TASSE KAFFEE	4,20 €

DIGESTIF

EDEL-SPIRITUOSE	2cl	8,90 €
BRANDY	2cl	11,90 €

HERZLICHEN DANK



„DEIN SCHÜTZENHAUS“-TEAM

Öffnungszeiten unserer Küche
Mittwoch bis Samstag 17.30 bis 21 Uhr
Sonntag 12-14.30 Uhr und 17-19.30 Uhr

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MWST. UND SERVICE.
BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN SIND WIR GERNE BEHILFLICH.