

# 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 Aussuchen – 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

## JANUAR

wärmende Suppen & Eintöpfe für kalte Wintertage

\*\*\*

## FEBRUAR

herhaftes aus Kohl & Lauch – deftig, winterlich, gut

\*\*\*

## 14. FEBRUAR

Valentinstags-Menü

\*\*\*

## MÄRZ

Bärlauch bringt den Duft des Frühlings auf den Teller

\*\*\*

## 6. MÄRZ

Bayrischer Abend mit Musik & zünftigen Spezialitäten

\*\*\*

## APRIL

Rhabarber & Spargelzeit – leicht, frisch & saisonal

\*\*\*

## 17. APRIL

Hummer Abend – edler Genuss aus dem Meer

\*\*\*

## MAI

Spargel & Erdbeeren – das Beste des Frühlings vereint

\*\*\*

## 12. MAI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend [nicht bei Regen]

# INNERE WERTE

## HAUPTSTADTGENUSS

[glutenfrei]

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Lembergersößle, Apfelscheibe, rote Zwiebele und Kartoffelstampf

29,80 €

\*\*\*

## S'NIERLE VOM LÄNDLE\*

[glutenfrei]

Saure Nierle vom Schwein

mit Lemberger- Senfsößle und Kartoffelstampf

21,90 €

\*\*\*

## SAURE KUADLE\*

[glutenfrei]

Saure Kutteln vom Rind

mit Lembergersößle, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

19,80 €

## WEINEMPFEHLUNG

### LEMBERGER „HUBERTUS“



Weingut Notz, Sachsenheim

Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

4,40 € / 8,20 € / 30,00 €

# GRILLGEFLÜSTER

## LANDFRISCHE & MEERESBRISE

argentinisches Roastbeef ca. 220g

an Lembergersößle mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki

36,90 €

\*\*\*

## A STEAK IS BORN

argentinisches Rinderfilet ca. 200g

mit Lembergersößle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

39,80 €

\*\*\*

## KALBIFORMIA DREAMIN

Kalbssteak ca. 220g

mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfel, Walnüsse und Röstitaler

37,90 €

## WEINEMPFEHLUNG

### WINEMAKERS BLEND



Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach

Cabernet Cubin, Lemberger & Syrah. Gereift im Eichenfass, würzige Komponenten, Zimt und Vanille

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

5,20 € / 9,20 € / 33,00 €

# EINSTIMMUNG

## TOMATENPOESIE [vegetarisch]

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter 7,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling

## KALB FICTION

Kalbsscheiben vom heimischen Weidekalb mit Thunfischcreme, Kapern und Baguette 17,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Sauvignon Blanc oder Riesling

## FEINSCHNITT-HARMONIE

Rinder carpaccio mit Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Pinienkerne und Baguette 16,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Grauburgunder

## ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch]

Ziegenfrischkäse auf Rote Bete, mit Honig, Walnüssen, Granatapfelkerne, Salat und Baguette 15,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

## ROHDIAMANT

Lachstatar auf Apfelscheibe mit Zitronensauce, Meerrettich, rote Zwiebel und Baguette 16,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling

## WOLKE [vegetarisch]

Büffelmozzarella auf Rucola-Tomatensalat mit Basilikum und Baguette 15,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Rosé Cote Mas

## OCTOPUSSY

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Tintenfisch, Miesmuscheln, Garnelen, Kapern und Baguette 19,80 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling

# SEELENWÄRMER

## BRÜHENZAUBER

Rinderkraftbrühe mit Mauldäschle

7,90 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

## TOMATISSIMO [glutenfrei]

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

8,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

# ALLES IM GRÜNEN BEREICH

## NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing, verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat

6,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## FIT WIE'S HUHN

bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing, verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat, dazu gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen und Baguette

21,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## STRIP(TEASE)

bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing, verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat, dazu gebratene Streifen vom Roastbeef und Baguette

24,90 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

## BEET IT

bunter Blattsalat mit Balsamico-Limetten-Dressing, verschiedene Rohkostsalate und Kartoffelsalat, dazu gebratene Black Tiger Garnelen und Baguette

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

# GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEINRÜCKEN

## GIPFELKREUZ\*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Bergkäse überbacken, dazu Preiselbeeren und ein gemischter Salat 22,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling

## VO ALLEM EBBES

ein paniertes Schweineschnitzel und ein Mauldäschle mit Lembergersößle, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebeln 23,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Lemberger

## JÄGERPARADE\*

zwei panierte Schweineschnitzel, Rieslingrahmsößle, Champignons, Speck, Zwiebeln, Spätzle 22,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling

## FREUDENSPRUNG\*

zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren 21,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

## FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu gefüllt mit Gouda und Schinken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 22,90 €  
**Unsere Weinempfehlung** Riesling oder Grauburgunder

## NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

unser gemischter Salat mit Balsamico-Limetten-Dressing 6,90 €

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

# HEIMATNAH & TRADITIONELL

## SCHÜTZENHAUS-TELLER

Roaschtbrädel mit geschmälzte Zwiebele, Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons, 31,90 €  
ein Mauldäschle, dazu Lembergersößle und Spätzle  
*Unsere Weinempfehlung Lemberger*

## FILETASTISCH\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Rieslingrahmsößle, Champignons und Spätzle 28,90 €  
*Unsere Weinempfehlung Grauburgunder*

## THE ONE AND ONLY

Roaschtbrada vom argentinischen Roastbeef 33,90 €  
mit Lembergersößle, Mauldäschlescheibla, geschmälzte Zwiebele und Spätzle  
*Unsere Weinempfehlung Lemberger*

## SCHMORRÖLLCHEN

Rinderroulade – selbst gewickelt, zart geschmort 29,80 €  
mit Lembergersößle, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße  
*Unsere Weinempfehlung Lemberger*

## KAISERGOLD\*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Gurkensalat 33,90 €  
*Unsere Weinempfehlung Grauburgunder*

## NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

unser gemischter Salat mit Balsamico-Limetten-Dressing 6,90 €

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

# RÖSTIGLÜCK

## **SAUGUAD** [glutenfrei]

Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Paprika und Zwiebele, dazu Röstitaler

25,90 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

## **LACHS VEGAS** [glutenfrei]

Graved Lachs mit Röstitaler, Salatbouquet, Schmand, rote Zwiebele, Kapern und Meerrettich

24,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## **HAHN & KNOLLE** [glutenfrei]

Hähnchenbrustfiletstreifen in Rieslingrahmsöße mit Speck und Champignons, dazu Röstitaler

25,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

# HITS FOR KIDS

## **MEIN LIEBLING**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

13,90 €

## **KIKERIKI**

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12,90 €

## **NOCH FRAGEN?**

Pommes Frites rot/weiß

5,90 €

## **ICH WERD GROSS MIT**

Spätzle mit Sauce

5,90 €

## **DAS HABE ICH MIR VERDIENT**

eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Haribo

3,90 €

# VEGGIETASTISCH

## KARTOFFELBETT [glutenfrei, vegetarisch & vegan]

Röstitaler mit mediterranem Gemüse und Soja-Kräuterdip

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

## HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN\* [vegetarisch]

Linguine mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfel und Walnüssen

21,90 €

Unsere Weinempfehlung Chardonnay

## KNÖDLA\* [vegetarisch]

Serviettenknödel mit Rieslingrahmsößle, Kräuterseitlingen und Champignons

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## PASTA LA VISTA\* [vegetarisch]

Linguine in Parmesan-Sahnesauce mit schwarzem Trüffel

25,90 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

## KÄSSPATZ'N\* [vegetarisch]

Käsespätzle mit geschmälzte Zwiebel, dazu ein gemischter Salat

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

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

# VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

## GOLDENES KNISTERN [glutenfrei]

Crème Brûlée mit Karamellkruste und marinierten Beeren  
+ eine Kugel Cassis-Sorbet

9,80 €

12,90 €

## OMAS STOLZ

Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahne

10,90 €

## HEIßE LIEBE [glutenfrei]

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

## KAISER'S PARADISE

Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Aprikosenkompott

13,90 €

## SÜße Nacht [glutenfrei]

dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Beeren  
+ eine Kugel Himbeer-Sorbet

9,80 €

12,90 €

# KAFFEEspezialitäten

## AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

## ESPRESSO

2,90 €

## ESPRESSO MACCHIATO

3,20 €

## CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO, TASSE KAFFEE

4,20 €