

# 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

herzhaftes 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)



DEIN SCHÜTZENHAUS

# INNERE WERTE

## HAUPTSTADTGENUSS

[glutenfrei]

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Lembergersöble, Apfelscheibe, rote Zwiebele und Kartoffelstampf

29,80 €

\*\*\*

## S'NIERLE VOM LÄNDLE\*

[glutenfrei]

Saure Nierle vom Schwein

mit Lemberger- Senfsöble und Kartoffelstampf

21,90 €

\*\*\*

## SAURE KUADLE\*

[glutenfrei]

Saure Kutteln vom Rind

mit Lembergersöble, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

19,80 €

## WEINEMPFEHLUNG

### LEMBERGER „HUBERTUS“

*Edition*  
**DEIN SCHÜTZENHAUS**

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 LembergersöÙle mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki

36,90 €

\*\*\*

## A STEAK IS BORN

argentinisches Rinderfilet ca. 200g

mit LembergersöÙle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

39,80 €

\*\*\*

## KALBIFORNIA DREAMIN

Kalbssteak ca. 220g

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

37,90 €

## WEINEMPFEHLUNG

### WINEMAKERS BLEND

*Edition*  
**DEIN SCHÜTZENHAUS**

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**

Rindercarpaccio 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 Zwiebele 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 JUNGSCHEINRÜCKEN

## GIPFELKREUZ\*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Schmand, Speck, Zwiebele und Bergkäse überbacken, dazu Preiselbeeren und ein gemischter Salat

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## VO ALLEM EBBES

ein paniertes Schweineschnitzel und ein Mauldäschle mit Lembergersöble, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele

23,90 €

Unsere Weinempfehlung Lemberger

## JÄGERPARADE\*

zwei panierte Schweineschnitzel, Rieslingrahmsöble, Champignons, Speck, Zwiebele, 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

Roaschtbrädle mit geschmälzte Zwiebele, Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons, ein Mauldäschle, dazu Lembergersöble und Spätzle

31,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

## FILETASTISCH\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Rieslingrahmsöble, Champignons und Spätzle

28,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

## THE ONE AND ONLY

Roaschtbrada vom argentinischen Roastbeef  
mit Lembergersöble, Mauldäschlescheibla, geschmälzte Zwiebele und Spätzle

33,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

## SCHMORRÖLLCHEN

Rinderroulade – selbst gewickelt, zart geschmort  
mit Lembergersöble, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

29,80 €

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]

Pfefferrahmgeschnetztes 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 Rieslingrahmsöble 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 Rieslingrahmsöble, 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 Zwiebele, 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 €