

# 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 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**

# EINSTIMMUNG

## MEDITERRANE GAUMENFREUDEN

Antipasti Variation nach Art des Hauses für 2 Personen 29,80 €  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

## VITAMINKICK

verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing 7,90 €  
mit Gurken, Radieschenrädle, Kirschtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## TOMATENPOESIE (vegetarisch)

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter 8,90 €  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## VITELLO FORELLO

Kalbsscheiben vom heimischen Weidekalb 18,90 €  
mit hausgemachter Räucherforellencreme, Kapern, Radieschenrädle und Baguette  
Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

## FEINSCHNITT-HARMONIE

Carpaccio vom argentinischen Rodeo Rinderfilet 16,90 €  
mit Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Pinienkerne und Baguette  
Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

## ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch)

karamellisierte Ziegenfrischkäse 15,90 €  
auf Rote Bete, mit Thymian-Honig, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Baguette  
Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

# GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHWEINRÜCKEN

## FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren 23,90 €  
Unsere *Weinempfehlung* Riesling oder Grauburgunder

## JÄGERPARADE\*

mit gebratenen Champignons und Speck in Weißweinrahmsöble, dazu Spätzle 21,90 €  
Unsere *Weinempfehlung* Grauburgunder

## FREUDENSPRUNG\*

Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren 19,80 €  
Unsere *Weinempfehlung* Riesling oder Weißburgunder

## GIPFELKREUZ\*

mit Schmand, Speck, Zwiebele und Bergkäse überbacken, dazu Preiselbeeren und Blattsalate 22,90 €  
Unsere *Weinempfehlung* Riesling

# HEIMATNAH

## SAUGUAD\*

Schweinelendchen 26,90 €  
mit gebratenen Champignons und Speck in Weißweinrahmsöble, dazu Spätzle  
Unsere *Weinempfehlung* Grauburgunder oder Riesling

## ROASCHTBRADA

vom argentinischen Roastbeef 32,90 €  
mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele, Maultäschle und Spätzle  
Unsere *Weinempfehlung* Lemberger

## SAURE KUADLE\*

vom Rind mit Lembergersöble, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele 19,80 €  
Unsere *Weinempfehlung* Lemberger

# HERZHAFTES TRADITIONELLES

## HAUPTSTADTGENUSS

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

## SCHMORRÖLLCHEN

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

## THE ONE AND ONLY

Schützenhaus Currywurst mit Mangochutney-Currysauce und Pommes Frites 16,90 €  
*Unsere Weinempfehlung* Sauvignon Blanc

## NEUSEELÄNDISCHE RODEO LAMMLACHSE

an Thymian-Rosmarinsauce, dazu Bohnen im Speckmantel und Röstitaler 36,90 €  
*Unsere Weinempfehlung* Winemakers Blend

## PASTA TRIFFT WEIDE

Tagliatelle in Trüffelbutter mit Weißwein glasiert, dazu frittiertes Rucola und Parmesansplitter 24,90 €  
auf Carpaccio vom Rodeo Rinderfilet  
*Unsere Weinempfehlung* Fabius

## WURSCHSCHLOTZER\*

Wurstsalat mit Gewürzgerken, rote Zwiebele und Baguette 14,90 €  
+ Käse und Baguette 15,90 €  
+ Bratkartoffeln 17,90 €  
+ Käse und Bratkartoffeln 18,90 €  
*Unsere Weinempfehlung* Riesling

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

# GRILLGEFLÜSTER

100% GRASGEFÜTTERT - RODEO RANCH QUALITÄT AUS ARGENTINIEN

## STRIPLOINSTEAK

220g

34,90 €

## RIB EYE STEAK

250g

38,90 €

## FILET

200g

39,80 €

dazu erhalten Ihr wahlweise

- eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
- mediterranes Grillgemüse
- Pommes Frites

Tuning fürs Steak

+ Barbecue Sauce

2,00 €

+ Café de Paris Butter

2,50 €

+ Sauce Béarnaise

3,90 €

# OFENVERLIEBT

## KNUSPERFLAMM

hausgemachter Flammkuchen mit Schmand, Speck und rote Zwiebele

14,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## RUSTIKALES KARTOFFELBETT

Rösti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken

23,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

## MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT

Cheeseburger Deluxe XL mit Rindfleisch, Käse, Bacon und Burgersauce, dazu Pommes Frites

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius

# VEGGIETASTISCH

## KICHERERBSEN-TANDOORI\*

mit Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Wildreis [glutenfrei, vegetarisch & vegan] 22,90 €

+ gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen [glutenfrei] 25,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## KÄSESPÄTZLE\* [vegetarisch]

mit geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing 18,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

## GRÜNE ZAUBER

verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing

+ Fetakäse, Oliven, Gurken, rote Zwiebele, Kirschtomaten und Baguette [vegetarisch] 17,90 €

+ gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Kirschtomaten, Gurken und Baguette 18,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Rosé oder Riesling

## KARTOFFELBETT VEGI [glutenfrei, vegetarisch & vegan]

Rösti mit mediterranem Gemüse und Soja-Kräuterdip 19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

# KIDS

## MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 13,90 €

## BURGI

mit Crunchy Chicken Patty und Pommes Frites 13,90 €

## ICH WERD GROSS MIT

Spätzle mit Sauce 5,90 €

## NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß 5,90 €

# VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

## NONNENFÜRZLE

hausgemachte, gebackene Teigkrapfen mit Vanillesauce

9,80 €

## SCHOKOLADENMOUSSE

hausgemacht aus Callebaut Schokolade

9,80 €

## ZITRONENGRAS-PANNA COTTA

hausgemacht mit marinierten Beeren

9,80 €

## HEIßE LIEBE

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

## CRÊPE SUZETTE [auf Anfrage, ab 2 bis 4 Personen]

am Tisch flambiert, dazu eine Kugel Vanilleeis

p.P. 16,90 €

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

## AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

## ESPRESSO

2,90 €

## ESPRESSO MACCHIATO

3,20 €

## CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

4,20 €

## TASSE KAFFEE

3,90 €

# HERZLICHEN DANK



**„DEIN SCHÜTZENHAUS“-TEAM**

Öffnungszeiten unserer Küche  
Mittwoch bis Samstag 17.30 bis 21 Uhr  
Sonntag 12-14.30 Uhr und 17-20 Uhr

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