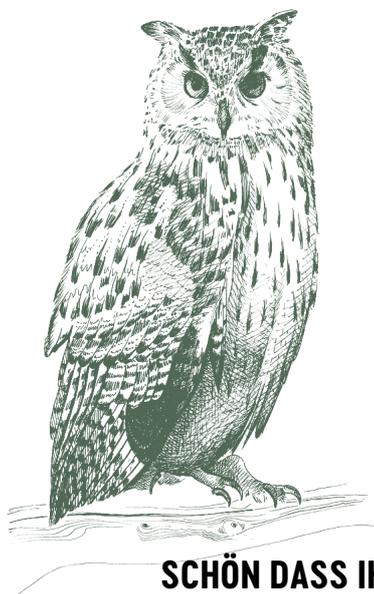


HERZLICH WILLKOMMEN



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

APERITIF

PROSECCO	0,1l	6,90 €
MARTINI BIANCO	5cl	5,90 €
MARTINI TONIC Martini Bianco • Tonic Water	0,2l	8,90 €
APEROL SPRITZ Aperol • Prosecco • Mineralwasser	0,2l	8,90 €
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc • Wild Berry	0,2l	8,90 €
SCHÜTZENHAUS SPRITZER Johannisbeersirup • Riesling • Mineralwasser	0,2l	8,90 €
HUGO Holunderblütensirup • Prosecco • Mineralwasser	0,2l	8,90 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

TRAUBENSECCO	0,1l	6,90 €
APEROL SPRITZ Orangensirup • Tonic Water • Mineralwasser	0,2l	8,50 €
HUGO Holunderblütensirup • Johannisbeernektar • Mineralwasser	0,2l	8,50 €

WEIHNACHTSZAUBER

HEIßER APEROL

mit Aperol, Weißwein, Apfelsaft und Zimtstange

8,90 €

FELDSALAT

mit hausgebeiztem Lachs, Orangenfilets und Granatapfeldressing

13,90 €

RINDERFILET

gefüllt mit Backpflaumen an Rotwein- Lebkuchensauce, dazu Kartoffelklöße und sautierter Rosenkohl

39,80 €

WEIHNACHTSCREME

mit hausgemachtem Eierlikör und Spekulatius-Krokant

11,90 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. SYRAH

Weingut Falesco, Latium

Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille und Pfeffer

für 2 Personen 159,00 €

für 1 Person 94,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

MEERESBRISE

PROSECCO

TAGLIATELLE MIT GARNELEN

Tagliatelle in Safransauce mit Black und White Tiger Garnelen

22,90 €

LOUP DE MER

an weißem Winzerschaum, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

31,90 €

PISTAZIEN-TIRAMISU

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 94,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

KUH-LE SACHE

PROSECCO

MARONENCREMESUPPE

mit Chilinüssen und Zimt-Tonka-Croutons

10,90 €

STEAK CAFÉ DE PARIS

Roastbeef mit Sauce Café de Paris und Pommes Frites

32,90 €

CRÈME BRÛLÉE

gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

9,80 €

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 139,00 €

für 1 Person 87,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

LAMMUH

PROSECCO

TAGLIATELLE AUF CARPACCIO

getrüffelte Tagliatelle mit frittiertem Rucola und Parmesansplitter auf Rindercarpaccio

24,90 €

LAMMLACHSE

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

34,90 €

SCHOKOLADENBROWNIE

mit einer Kugel Vanilleeis

8,90 €

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 159,00 €

für 1 Person 94,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

EINSTIMMUNG

BRÜHENZAUBER

hausgemachte Rinderconsommé mit Kräuterflädle und Markklöße

8,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

BRUSCHETTA

mit Parmesansplitter

8,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE [vegetarisch]

mit Orangen-Thymian-Honig, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Baguette

14,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Blattsalate mit Radieschen, Gurken, Kirschtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

7,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHT VOM JUNGSCHWEINRÜCKEN

SCHÜTZENHAUS SCHNITZEL*

mit Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speck und geschmelzten Zwiebeln

22,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

CORDON BLEU

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

22,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Grauburgunder

SCHNITZEL WIENER ART*

mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

HERZHAFTES TRADITIONELLES

ROULADE

vom Rind mit Lembergersauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

24,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

KALBSLEBER BERLINER ART

mit Lembergersauce, Apfelscheiben, Zwiebeln und hausgemachtes Kartoffelpüree

28,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Rosé oder Riesling

ROSTBRATEN

mit Lembergersauce, geschmelzten Zwiebeln, Maultäschle und Spätzle

31,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

SAURE KUTTELN*

vom Rind mit Lembergersauce und Bratkartoffeln

19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

CHEESEBURGER DELUXE

mit Bacon, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites

19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger oder Fabius

TANDOORI-HÄHNCHENBRUST

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis

24,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

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

VEGGIETASTISCH

VEGETARISCH & VEGAN

ROTE BEETE CARPACCIO

mit getrüffeltem Tagliatelle, Rucola und Parmesansplitter

22,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

TAGLIATELLE

mit Brunnenkresse und Mandelsauce

21,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

KICHERERBSEN-TANDOORI

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis

23,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

12,90 €

BAMBINI ITALIANI

Tagliatelle mit Tomatensahnesauce

9,80 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle und Sauce

5,90 €

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß

5,90 €

Öffnungszeiten unserer Küche
Montag bis Donnerstag 17.30-21 Uhr
Freitag und Samstag 17.30 bis 21.30 Uhr
Sonntag 12-15 Uhr und 17-20 Uhr

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

APFEL TRIFFT ZWETSCHGE

Apfelküchle und Zwetschgenkompott, dazu eine Kugel Vanilleeis

9,80 €

CRÈME BRÛLÉE

gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

9,80 €

SCHOKOLADENBROWNIE

mit einer Kugel Vanilleeis

8,90 €

PISTAZIEN-TIRAMISU

mit Mascarponecreme und Amarettini

10,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis

5,50 €

ESPRESSO

2,70 €

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

4,20 €

TASSE KAFFEE

3,90 €

DIGESTIF

EDEL-SPIRITUOSE

2cl 7,90 €

BRANDY

2cl 11,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER, STILLES WASSER	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,70 €
ENSINGER GOURMET „MEDIUM“ ODER „STILL“	0,75 l	6,90 €
COLA, COLA ZERO, SPEZI, FANTA,	0,2 l / 0,4 l	3,70 € / 4,70 €
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE, SAFTSCHORLE	0,2 l / 0,4 l	3,70 € / 4,70 €
KUMPF MARACUJA-, JOHANNISBEERNEKTAR, NATURTRÜBER APFELSAFT	0,2 l / 0,4 l	4,20 € / 5,40 €

BIER VOM FASS

PILS Fürstenberg	0,3 l	3,90 €
HELLES Chiemseer	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 5,20 €
HEFEWEIZEN HELL Hacker-Pschorr	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 5,20 €
KELLERBIER Hacker-Pschorr	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 5,20 €

ALKOHOLFREIE BIERE

HEFEWEIZEN, NATURTRÜBES HELLES Paulaner, Hacker-Pschorr	0,5 l	5,20 €
---	-------	--------

VIERTELE

SCHORLE

weiss, rosé & rot

0,25 l 4,90 €

VIERTELE

weiss, rosé & rot

0,25 l 6,90 €

WEISS

RIESLING ROTSCIEFER

Weingut St. Antony, Rheinhessen

Cremig, weich und moderat in der Säure. Er riecht nach reifem Pfirsich und Steinobst.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €

GRAUBURGUNDER KALKSTEIN

Weingut Manz, Rheinhessen

Aus alten Reben von Kalksteinböden, ein Hauch Exotik, in der Nase Birne und Mirabelle.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €

SAUVIGNON BLANC II

Weingut von Winning, Pfalz

Zum Auftakt zeigen sich Stachelbeere, Limette und feine Kräuter. Herzhafte Säure und viel Schmelz.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 5,20 € / 9,20 € / 33,00 €

CHARDONNAY

Weingut St. Antony, Rheinhessen

Feine Aromen von Birne und Quitte, cremig mit einer herrlichen Balance.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €

WEISSBURGUNDER

Weingut Müller-Oswald, Rheinhessen

Mit Pfirsich, Limone und Birne zeigt er sich von seiner typischen Burgunderseite.

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €



ROSÉ

ROSÉ 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,20 € / 7,90 € / 29,00 €
Weingut Cote Mas, Languedoc Frankreich
Duft nach Erdbeeren und Waldhimbeeren, frisch-fruchtiger Nachhall.

MERLOT ROSATO 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €
Weingut Ulisse, Abruzzen Italien
Rote Frucht, kräutrige und nussige Akzente. Saftig, frisch, mit fruchtig-verspieltem Nachhall.

ROT

LEMBERGER „HUBERTUS“ 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €
Weingut Notz, Sachsenheim
Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

WINEMAKERS BLEND 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €
Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach
Cabernet Cubin, Lemberger & Syrah. Gereift im Eichenfass, würzige Komponenten, Zimt und Vanille.

PRIMITIVO 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €
Weingut Feudi Di San Marzano, Apulien Italien
Viel dunkle Frucht, feinwürzig, großer Charme, sehr ausgewogen.

FABIUS 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €
Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Italien
Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Dunkle Beeren im Zusammenspiel mit saftigen Herzkirschen.

DEUTSCHLAND WEISS

RIESLING ALTE REBEN	0,75 l	32,00 €
Weingut Escher, Schwaikheim Tropische Früchte mit einem cremigen Geschmackserlebnis und eleganter Säure.		
RIESLING	0,75 l	34,00 €
Weingut Corvers Kauter, Rheingau Die Nase mit Aromen von Blüten und getrockneter Aprikosen. Am Gaumen sehr saftig.		
RIESLING	0,75 l	33,00 €
Weingut Kallfelz, Mosel Intensives Beerenbouquet, dicht verwoben, gleichzeitig elegant und animierend.		
GRAUBURGUNDER -S-	0,75 l	31,00 €
Weingut Notz, Sachsenheim Aromen von Honigmelone, Birne und reifer Mango mit Schmelz.		
WEISSBURGUNDER	0,75 l	37,00 €
Weingut van Volxem, Mosel Vollmundig, seidig mit Aromen von reifen exotischen Früchten und Edelholznoten.		
SAUVIGNON BLANC	0,75 l	31,00 €
Weingut Müller-Oswald, Rheinhessen Er duftet nach Ananas, Holunderblüte und Limette, mit viel Frische und Frucht.		
CHARDONNAY KALKSTEIN	0,75 l	33,00 €
Weingut Manz, Rheinhessen Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz.		

ITALIEN WEISS

PINOT GRIGIO	0,75 l	33,00 €
Weingut Ca' Bolani, Friaul Apfel und Zitrone sowie blumige Nuancen von Akazienblüten.		
PINOT BIANCO	0,75 l	36,00 €
Weingut Lageder, Südtirol Saftige Birnen- und Zitrusfrucht, kombiniert mit einem einzigartig floralen Bouquet.		
CHARDONNAY	0,75 l	36,00 €
Weingut Scrimaglio, Piemonte Erinnert an Zitrus, reife Bananen und exotische Früchte.		
VERDICCHIO SALERNA	0,75 l	34,00 €
Weingut Sparapani, Marken Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen mit einer vollkommenen Frische.		
PIGNOLETTO	0,75 l	35,00 €
Weingut Gaggioli, Emilia-Romagna Ein Grechetto mit blumigen Noten und einer feinen Mineralität.		
IL TORNESE	0,75 l	38,00 €
Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Chardonnay und Riesling, welcher an Kräuterbonbon und Holunderblüten erinnert.		
LUGANA	0,75 l	33,00 €
Weingut Cà Maiol, Lombardei Aromen von Apfel, Melone, Aprikose, Limetten, Mandeln und Frühlingsblumen.		
BELVA	0,75 l	38,00 €
Weingut Villa Prandone, Marken Sauvignon Blanc und Pecorino, Aromen von Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht.		
MERI	0,75 l	34,00 €
Weingut Argiolas, Sardinien Vermentino, exotische Früchte, Aromen von Bittermandel und Thymian.		

ITALIEN ROT

MARINUS

0,75 l 34,00 €

Weingut Villa Prandone, Marken

Montepulciano und Sangiovese. Schokolade und Kirsche, samtig am Gaumen.

CHIANTI RISERVA

0,75 l 35,00 €

Weingut Uggiano, Toskana

Sangiovese und Canaiolo. Noten von Schwarzkirsche, Waldbeeren und Vanille.

ROSSO DI MONTALCINO

0,75 l 49,00 €

Weingut Bolsignano, Toskana

Sangiovese mit Aromen nach Kirschen, Orangenschalen, Himbeeren und Pfeffer.

SYRAH

0,75 l 35,00 €

Weingut Falesco, Latium

Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille und Pfeffer.

CECCANTE

0,75 l 50,00 €

Weingut Il Grillesino, Toskana

Cabernet Sauvignon mit Aromen von Cassis, Kirschen, Zwetschgen.

MONTEPULCIANO RISERVA

0,75 l 37,00 €

Weingut Vignamadre, Abruzzen

Weich und vollmundig, Noten von Kakao, Vanille und roter Fruchtkonfitüre.

EPIBIOS

0,75 l 52,00 €

Weingut Colombaiolo, Toskana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Süße Früchte, Eukalyptus und Kräuter.

FALCONERI

0,75 l 39,00 €

Weingut Uggiano, Toskana

Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Duft von Veilchen und Vanille.

NINO 70

0,75 l 48,00 €

Weingut Serra, Sardinien

Cannonau (Grenache), Hauch von Waldbeeren und floralen Aromen.

HERZLICHEN DANK



„DEIN SCHÜTZENHAUS“-TEAM

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