

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 2025

Kürbiszeit, eine runde Sache

12.09. – 10.10.

Meeresbrise trifft Beets

3 Gang-Hummer Menü (gegen Vorbestellung), auch a la carte möglich, mit Mike Janipka LIVE
11.10.

Gans ganz schön

05.11. – 16.11.

Wild auf Wild

19.11. – 30.11.

Glühweinabend im Freien

25.11. (nicht bei Regen)

Weihnachtsfeiertage geschlossen

24.12. – 26.12.

4 Gang-Silvestermenü

geöffnet 17.30 – 21.30 Uhr (gegen Vorkasse)



DEIN SCHÜTZENHAUS

GRILLGEFLÜSTER

100% GRASGEFÜTTERT - RODEO RANCH QUALITÄT AUS ARGENTINIEN

FEUER & FLAMME

(für 2 Personen)

Rinderfilet ca. 200g & Roastbeef ca. 220g

mit mediterranem Gemüse und Pommes Frites, dazu Sauce Béarnaise und hausgemachte Steaksauce

74,90 €

MISSION POSSIBLE – TRÜFFEL & BEEF

Roastbeef ca. 220g

mit Trüffelbutter und Parmesan-Pommes

34,90 €

A STEAK IS BORN

Rinderfilet ca. 200g

mit Lembergersößle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

39,80 €

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 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

INNERE WERTE

KLASSIKER MIT CHARAKTER

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

4,60 € / 8,50 € / 31,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

EINSTIMMUNG

GAUMENFREUDEN (für 2 Personen)

Lachstatar, Kalbsscheiben mit Thunfischcreme, Ziegenfrischkäse, dazu Brot und Baguette 34,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Sauvignon Blanc

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! (vegetarisch)

unser kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing 6,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

KALB FICTION

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

ROHDIAMANT

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

ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch)

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

SEELENWÄRMER

SO WHAT – IT'S BETE (glutenfrei & vegetarisch)

Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich 8,90 €
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

BORN TO BE WILD

Champignon-Cremesuppe mit Kräutercroutons 8,90 €
Unsere Weinempfehlung Weißburgunder

HEIMATNAH & TRADITIONELL

FILETASTISCH*

Schweinelendchen vom Landschwein mit Rieslingrahmsöble, Champignons und Spätzle 28,90 €
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

THE ONE AND ONLY

Roaschtbrada mit Lembergersöble, Mauldäsche, geschmälzte Zwiebele und Spätzle 32,90 €
Unsere Weinempfehlung Lemberger

SCHMORRÖLLCHEN

Rinderroulade – selbst gewickelt, mit Lembergersöble, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 29,80 €
Unsere Weinempfehlung Lemberger

KAISERGOLD*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Gurkensalat 32,90 €
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

DANIEL'S FLEISCHKÜCHLA*

mit Rieslingrahmsöble, Champignons, Kartoffelstampf und Preiselbeeren 19,80 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

HAHN & KNOLLE [glutenfrei]

Rösti mit Hähnchenstreifen, Rieslingrahmsöble, Speck, Champignons und Käse überbacken 23,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

HERGOTTSBSCHIEBERLE*

Schuster's Mauldascha mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele, Blatt- und Kartoffelsalat 18,90 €
Unsere Weinempfehlung Lemberger

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

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

GIPFELKREUZ*

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

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu gefüllt mit Gouda und Schinken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Grauburgunder

JÄGERPARADE*

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

21,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

VO ALLEM EBBES

paniertes Schweineschnitzel und Schuster's Mauldäschle mit Lembergersöble, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele

23,90 €

Unsere Weinempfehlung Lemberger

FREUDENSPRUNG*

zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

KÜSTENZAUBER

DER MIT DEM WOLF TANZT* [glutenfrei]

Wolfsbarschfilet mit Riesling-Limettensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

34,90 €

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

LACHS VEGAS [glutenfrei]

Graved Lachs auf Rösti mit Schmand, rote Zwiebele, Kapern und Lieblings Kren Meerrettich

24,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

VEGGIETASTISCH

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN* [vegetarisch]

Gnocchi mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfelscheibe und Walnüssen

Unsere Weinempfehlung Chardonnay

21,90 €

KARTOFFELBETT [glutenfrei, vegetarisch & vegan]

Rösti mit mediterranem Gemüse und Soja-Kräuterdip

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

18,90 €

KÄSESPÄTZLE* [vegetarisch]

mit geschmälzte Zwiebele, dazu ein gemischter Salat mit Himbeerdressing

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

18,90 €

PASTA LA VISTA* [vegetarisch]

Linguine in Parmesan-Sahnesauce mit schwarzem Trüffel

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

25,90 €

SCHWOBA-KNÖDLA* [vegetarisch]

Serviettenknödel mit Rieslingrahmsöble, Kräuterseitlingen und Champignons

Unsere Weinempfehlung Riesling

19,80 €

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

13,90 €

KIKERIKI

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

13,90 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle und Sauce oder Pommes Frites rot/weiß

5,90 €

DAS HABE ICH MIR VERDIENT

eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Haribo

3,90 €

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 €

SÜßE NACHT [glutenfrei]

dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Beeren
+ eine Kugel Cassis-Sorbet

9,80 €
12,90 €

HEIßE LIEBE [glutenfrei]

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

KAISER'S PARADISE

Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Aprikosenkompott

12,90 €

I WANT TO CRÊPE FREE [auf Anfrage, ab 2 bis 4 Personen]

Crêpe Suzette, am Tisch flambiert, dazu eine Kugel Vanilleeis

p.P. 18,90 €

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 €

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.