

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 einer Königsgarnele, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki
38,90 €

A STEAK IS BORN

argentinisches Rinderfilet ca. 200g
mit LembergersöÙle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf
42,90 €

CUT & CRUNCH

argentinisches Roastbeef ca. 220g
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
34,90 €

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

Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit Kapern, Zwiebele, Trüffelmayonnaise und Baguette

19,80 €

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, Scampi, Kapern und einer Königsgarnele, dazu Baguette

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

SEELENWÄRMER

BRÜHENZAUBER

Rinderkraftbrühe mit Mauldäschle, Grieß- und Markklößchen

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 Mozzarella überbacken, dazu Preiselbeeren und ein gemischter Salat

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

BAUERNSCHMAUS*

zwei panierte Schweineschnitzel auf Lembergersöble mit geschmälzte Zwiebele, Spiegelei und Speckscheiben, dazu Bratkartoffeln

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Lemberger

FLUCH DER KARIBIK*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Schinken, Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites

22,90 €

Unsere Weinempfehlung Rosé

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

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

unser gemischter Salat mit Balsamico-Limetten-Dressing

6,90 €

HEIMATNAH & TRADITIONELL

SCHÜTZENHAUS-TELLER

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

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

32,90 €

FILETASTISCH*

Medaillons vom Schweinefilet
mit Rieslingrahmsöble, Champignons und Spätzle

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

28,90 €

THE ONE AND ONLY

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

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

33,90 €

DER WILDE SCHWABE

Schweinehalssteak in Bier-Senf-Marinade
mit geschmälzte Zwiebele, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki

Unsere **Empfehlung** Kellerbier oder Lemberger

22,90 €

SCHMORRÖLLCHEN

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

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

29,80 €

KAISERGOLD*

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Gurkensalat

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

33,90 €

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

unser gemischter Salat mit Balsamico-Limetten-Dressing

6,90 €

RÖSTIGLÜCK

SAUGUAD* [glutenfrei]

Pfefferrahmgeschnitzeltes vom Schweinefilet mit Paprika und Zwiebele, dazu Röstitaler 26,90 €

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 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 €

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

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 RieslingrahmsöÙe, Kräuterseitlingen und Champignons

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

PASTA LA VISTA* [vegetarisch]

getrüffelte Linguine auf Rote Bete Carpaccio mit Rucola und Parmesansplitter

24,90 €

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

KÄSSPATZ´N* [vegetarisch]

Käsespätzle mit geschmälzte Zwiebele, dazu ein gemischter Salat

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder



Unsere aktuelle Edition enthält mehrere ausgewählte Weine und Sekte, unser hausgemachtes LembergersöÙe sowie das Balsamico-Limetten-Dressing.

Genüßliche Momente als Geschenk, für zu Hause oder für eine gemütliche Grillparty.

Exklusiv nur bei uns erhältlich!

Wir beraten Euch hierzu gerne.

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

GOLDENES KNISTERN [glutenfrei]

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

9,80 €
12,90 €

APFEL TRIFFT KIRSCH

Apfelküchle mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sauerkirschkompott

9,80 €

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 €