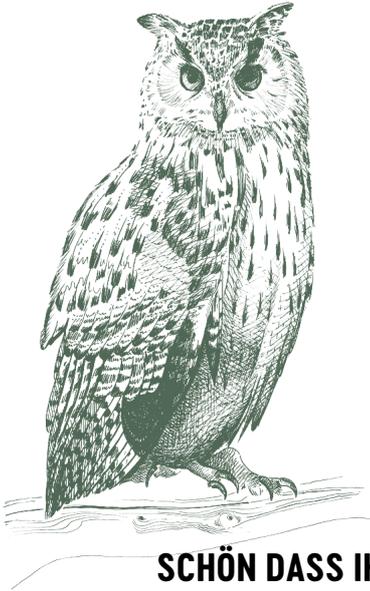


HERZLICH WILLKOMMEN



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.

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 2024

Kürbiszeit, eine runde Sache

11.09. – 27.10.

Gans ganz schön

06.11. – 17.11.

Wild auf Wild

20.11. – 01.12.

3 Gang-Weihnachtsmenü

04.12. – 22.12.

Weihnachtsfeiertage geschlossen

24.12. – 26.12.

5 Gang-Silvestermenü

[nur gegen Vorkasse]

mit Mitternachtssnack und Feuerwerk, Einlass 18 Uhr, Ende 1 Uhr

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH, UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!

APERITIF

PROSECCO WEIß/ROSÉ

Vini La Delizia, Friaul

0,1l 5,90 €

MANGO SPRITZ

Spumante • Aperol

0,2l 8,90 €

LEMON SPRITZ

Spumante • Ramazzotti Rosato Mio

0,2l 8,90 €

APEROL SPRITZ

Aperol • Prosecco • Mineralwasser

0,2l 8,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc • Wild Berry

0,2l 8,90 €

SCHÜTZENHAUS SPRITZER

Johannisbeersirup • Riesling • Mineralwasser

0,2l 8,90 €

SPRITZIGER APFEL

Holunderblütensirup • Prosecco • Apfelsaft • Mineralwasser

0,2l 8,50 €

HUGO

Holunderblütensirup • Prosecco • Mineralwasser

0,2l 8,50 €

MARTINI BIANCO

5cl 5,90 €

TRAUBENSECCO alkoholfrei

Weingut Herzog von Württemberg

0,1l 5,90 €

APEROL SPRITZ alkoholfrei

Orangensirup • Wild Berry • Mineralwasser

0,2l 8,50 €

HUGO alkoholfrei

Holunderblütensirup • Johannisbeernektar • Mineralwasser

0,2l 8,50 €

KÜRBISZAUBER

SEKT

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

8,90 €

ROASTBEEF

mit Kürbisrisotto und Lembergersauce

31,90 €

APFEL TRIFFT ZWETSCHGE

Apfelküchle und Zwetschgenkompott, dazu Vanilleeis

9,80 €

1 Fl. Wasser
Espresso

1 FL. WEIßBURGUNDER

Weingut Müller-Oswald, Rheinhessen

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

für 2 Personen 125,00 €

für 1 Person 78,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

VOLL INS SCHWARZE

PROSECCO

VITELLO TONNATO

dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Baguette

15,90 €

SURF & TURF

Rinderfilet mit Black und White Tiger Garnelen, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream Dip

39,80 €

MOUSSE CHOCOLATE

mit Himbeersorbet

9,80 €

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 149,00 €

für 1 Person 89,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

LA DOLCE VITA

PROSECCO

TAGLIATELLE CON GAMBERONI

Tagliatelle in Safransauce mit Black und White Tiger Garnelen

21,90 €

ARROSTO DI MANZO

Roastbeef auf Barolosauce, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

32,90 €

PISTAZIEN-TIRAMISU

mit Mascarponecreme und Amarettini

9,80 €

1 Fl. Wasser
Espresso

1 FL. FABIVS

[Sangiovese & Cabernet Sauvignon]

Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Italien

dunkle Beeren im Zusammenspiel mit saftigen Herzkirschen

für 2 Personen 149,00 €

für 1 Person 89,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

LANDFRISCHE UND MEERESBRISE

PROSECCO

BEEFTATAR

mit Tropea Zwiebeln, Basilikumsorbet und Baguette

17,90 €

LACHSFILET

an Zitronen-Buttersauce, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

29,80 €

PANNA COTTA

mit marinierten Waldbeeren

8,90 €

1 Fl. Wasser
Espresso

1 FL. VERDICCHIO SALERNA

Weingut Sparapani, Marken Italien

Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen mit einer vollkommenen Frische

für 2 Personen 139,00 €

für 1 Person 87,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

FRIESISCHE KÜSTENSCHÄTZE

SEKT

GREETSIELER KRABBENSUPPE

mit Schlagrahm

9,80 €

OLDENBURGER GRÜNKOHL

mit Pinkel, Kasselernacken, Kochwurst und Salzkartoffeln

19,80 €

OSTFRIESENBECHER

Vanilleeis mit eingelegten Rosinen in Brantwein und Schlagrahm

9,80 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. RIESLING ALTE REBEN

Weingut Escher, Schwaikheim

tropische Früchte mit einem cremigen Geschmackserlebnis und eleganter Säure

für 2 Personen 109,00 €

für 1 Person 69,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

VEGGIE DELIGHT

SEKT

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Orangen-Thymian-Honig, Walnüsse und Baguette

14,90 €

KICHERERBSEN-TANDOORI

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis

22,90 €

HEIßE LIEBE

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

1 Fl. Wasser
Espresso

1 FL. RIESLING

Weingut Kallfelz, Mosel

intensives Beerenbouquet, dicht verwoben, gleichzeitig elegant und animierend

für 2 Personen 125,00 €

für 1 Person 78,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

EINSTIMMUNG

GUSTO PER DUE

(jede weitere Person 14,90€)

Bruschetta • Beefstatar • Vitello Tonnato • Oliven • Baguette

29,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

BRUSCHETTA

mit Parmesansplitter

8,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Blattsalate, Radieschen, Gurken, Kirschtomaten, hausgemachtem Kartoffelsalat

7,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

OFENVERLIEBT

BURGER

Cheeseburger Deluxe mit Tropea Zwiebeln, Bacon und Burgersauce, dazu Pommes Frites

19,80 €

Crunchy Chick´n Burger mit Sweet Chili Sauce, dazu Pommes Frites

17,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Lemberger oder Grauburgunder

RÖSTI

mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken

22,90 €

mit mediterranem Gemüse und Soja-Kräuterdip **(vegetarisch & vegan)**

19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

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

GOLDENER GENUSS

CORDON BLEU

mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Preiselbeeren 22,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Grauburgunder

SCHÜTZENHAUS SCHNITZEL*

mit Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speck und geschmelzten Zwiebeln 22,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

SCHNITZEL WIENER ART*

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

HERZHAFTES TRADITIONELLES

RINDERROULADE

mit Lembergersauce, Apfelrotkraut und Spätzle 23,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

KALBSLEBER BERLINER ART*

mit Lembergersauce, Apfelscheibe, Tropea Zwiebeln und Kartoffelpüree 27,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Rosé oder Riesling

ROSTBRATEN

mit Lembergersauce, geschmelzten Zwiebeln, Maultäschle und Spätzle 31,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

SAURE KUTTELN*

vom Rind mit Bratkartoffeln 19,80 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

CUCINA ITALIANA

COZZE*

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Baguette

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

TAGLIATELLE AL RAGU*

mit Wildschweinragout

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Fabius

POLPETTE AL SUGO*

Fleischnäpfchen aus Hackfleisch und Parmesan mit Tomatensauce, dazu Rigatoni

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

SÜßES FINALE

PANNA COTTA

mit marinierten Waldbeeren

8,90 €

PISTAZIEN-TIRAMISU

mit Mascarponecreme und Amarettini

9,80 €

SCHOKOLADENMOUSSE

aus Callebaut Schokolade, dazu Himbeersorbet

9,80 €

HEIßE LIEBE

Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

APFEL TRIFFT ZWETSCHGE

Apfelküchle und Zwetschgenkompott, dazu Vanilleis

9,80 €

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 12,90 €

BAMBINI ITALIANI

Spaghetti mit Tomatensahnesauce 9,80 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle und Sauce 5,90 €

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß 5,90 €

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 €

DIGESTIF

EDEL-SPIRITUOSE 2cl 7,90 €

BRANDY 2cl 11,90 €

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 €
RADLER	0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 5,20 €

ALKOHOLFREIE BIERE

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AFFOGATO AL CAFFÈ Espresso mit Vanilleeis	5,50 €
ESPRESSO	2,70 €
TASSE KAFFEE	3,90 €
CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO	4,20 €

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 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €

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 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €

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 4,90 € / 8,90 € / 32,00 €

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 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €

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 4,40 € / 8,20 € / 30,00 €



ROSÉ

ROSÉ 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,00 € / 7,60 € / 28,00 €

Weingut Cote Mas, Languedoc Frankreich

Duft nach Erdbeeren und Waldhimbeeren, frisch-fruchtiger Nachhall.

MUSKAT-TROLLINGER ROSÉ 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,00 € / 7,60 € / 28,00 €

Weingut Notz, Sachsenheim

Duft nach Himbeere, Erdbeere und Cassis. Lieblich ausgebaut, am Gaumen mit schöner Restsüße.

ROT

LEMBERGER „HUBERTUS“ 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,40 € / 8,20 € / 30,00 €

Weingut Notz, Sachsenheim

Getrocknete Früchte und dunkle Kirsche in der Nase mit feingliedrigen Röstaromen.

PRIMITIVO 0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 4,20 € / 7,90 € / 29,00 €

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 4,60 € / 8,50 € / 31,00 €

Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Italien

Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Dunkle Beeren im Zusammenspiel mit saftigen Herzkirschen.

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

Weingut Ziegler, Pfalz

Duft nach Kirsche und Brombeere, kräftige Gerbstoffe und trotzdem schöne Frucht.

DEUTSCHLAND WEISS

RIESLING ALTE REBEN	0,75 l	31,00 €
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	30,00 €
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	30,00 €
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

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

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