

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

JULI

Pfifferlingszeit – der goldene Sommerpilz

10. JULI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

14. JULI

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

4. AUGUST

After Work ab 18 Uhr – entspannter Genuss zum Feierabend (nicht bei Regen)

SEPTEMBER

Pilzsaison – herzhaft Aromen

OKTOBER

Kürbiszeit – eine runde Sache

10. OKTOBER

3-Gang Hummermenü (gegen Vorkasse) – auch a la carte möglich



DEIN SCHÜTZENHAUS

EINSTIMMUNG

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [glutenfrei] 6,90 €

kleiner bunter Blattsalat an Joghurtdressing
mit verschiedenen Rohkostsalaten

Unsere Weinempfehlung Riesling

TOMATENPOESIE [vegetarisch] 7,90 €

Bruschetta
mit Parmesansplitter

Unsere Weinempfehlung Riesling

BRÜHENZAUBER 7,90 €

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Minimauldäschle

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch] 14,90 €

französischer Ziegenkäse
mit Roter Bete-Creme, Salatbouquet, Walnüssen und Steinofenbaguette

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

FEINSCHNITT-HARMONIE 16,90 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Parmesansplitter, Pinienkerne und Steinofenbaguette

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

KALB FICTION 16,90 €

Kalbsscheiben vom Weidekalb
mit Thunfischcreme und Kapern, dazu Steinofenbaguette

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc oder Riesling

GOLDENER GENUSS

FREUDENSPRUNG*

19,80 €

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

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

FÜLLUNGSSCHMAUS

22,90 €

Cordon Bleu vom Jungschweinrücken
gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkäse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Grauburgunder

JÄGERPARADE*

21,90 €

zwei panierte Schweineschnitzel mit Rieslingrahmsöble, Champignons,
Speckwürfel und Zwiebele, dazu Spätzle

Unsere Weinempfehlung Riesling

VO ALLEM EBBES

23,90 €

ein paniertes Schweineschnitzel und ein Mauldäschle
mit Lembergersöble, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele

Unsere Weinempfehlung Lemberger

GIPFELKREUZ*

21,90 €

zwei panierte Schweineschnitzel mit Schmand, Speckwürfel, Zwiebele und Mozzarella
überbacken, dazu Preiselbeeren und ein gemischter Salat

Unsere Weinempfehlung Riesling

BAUERNSCHATZ*

22,90 €

zwei panierte Schweineschnitzel auf Lembergersöble mit geschmälzte Zwiebele,
Spiegeleier und Bacon-Scheiben, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

Unsere Weinempfehlung Lemberger

HEIMATNAH & TRADITIONELL

THE ONE AND ONLY

32,90 €

Roaschtbrada vom argentinischen Roastbeef
mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele und Spätzle

Unsere Weinempfehlung Lemberger

SCHMORRÖLLCHEN [glutenfrei]

29,80 €

selbst gewickelte Rinderroulade – gefüllt mit Frischkäse, Tomaten und Basilikumpesto
an Cognacsöble, dazu mediterranes Grillgemüse mit Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung Lemberger

HAHN & KNOLLE*

24,90 €

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen „Zürcher Art“
in Rieslingrahmsöble mit Champignons, dazu Röstitaler

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT

18,90 €

Cheeseburger XL mit Rindfleisch
geschmälzte Zwiebele, Bacon-Scheiben und Burgersauce, dazu Pommes Frites

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

SCHWOBA-SUSHI* [glutenfrei]

17,90 €

Wurstsalat mit Schinkenwurst und Gewürzgurken
dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

Unsere Empfehlung helles Bier

SAUER MACHT LUSTIG* [glutenfrei]

18,90 €

Saure Kuadle vom Rind
mit Lembergersöble, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

Unsere Weinempfehlung Lemberger

SCHATZKISTE

LACHS VEGAS [glutenfrei]

29,80 €

norwegisches Lachsfilet

auf Riesling-Limetten-DillsöÙle, dazu mediterranes Grillgemüse mit Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung Riesling

FILETASTISCH*

28,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat und Walnüssen, dazu Röstitaler

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

A STEAK IS BORN [glutenfrei]

39,80 €

argentinisches Rinderfilet

mit LembergersöÙle, dazu mediterranes Grillgemüse mit Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung Riesling

VITAMINKICK

FIT WIE'S HUHN

18,90 €

bunter Blattsalat mit Joghurtdressing und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, rote Zwiebele, Parmesansplitter und Steinofenbaguette

Unsere Weinempfehlung Riesling

STRIP(TEASE)

23,90 €

bunter Blattsalat mit Joghurtdressing und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu

gebratene Streifen vom Roastbeef, rote Zwiebele, Parmesansplitter und Steinofenbaguette

Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

VEGGIETASTISCH

KARTOFFELBETT* [vegan] 17,90 €

Röstitaler

mit mediterranem Grillgemüse und Soja-Kräuterdip

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN* [vegetarisch] 21,90 €

Linguine

mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat und Walnüssen

Unsere Weinempfehlung Weißburgunder

SCHWOBA-KNÖDLA* [vegetarisch] 18,90 €

Serviettenknödel

mit Rieslingrahmsößle, Kräuterseitlingen und Champignons

Unsere Weinempfehlung Riesling

HERGOTTSBSCHIEBERLE* [vegan & glutenfrei] 18,90 €

Rote Bete-Mauldascha

mit Soja-Kräuterdip, dazu ein gemischter Salat mit Olivenöl

Unsere Weinempfehlung Riesling

KÄSSPATZ´N* [vegetarisch] 17,90 €

Käsespätzle

mit geschmälzte Zwiebele, dazu ein gemischter Salat mit Joghurtdressing

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder



HITS FOR KIDS

MEIN LIEBLING

12,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

KIKERIKI

12,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

NOCH FRAGEN?

5,90 €

Pommes Frites rot/weiß

ICH WERD GROSS MIT

5,90 €

Spätzle mit Sauce

DAS HABE ICH MIR VERDIENT

3,90 €

Vanilleeis mit Sahne und Haribo

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

Aufpreis Käsespätzle

2,90 €

Portion Beilagen (Bratkartoffeln, mediterranes Grillgemüse, Pommes Frites uvm.)

je 5,90 €

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

GOLDENES KNISTERN [glutenfrei]	8,90 €
Crème Brûlée mit Karamellkruste	
SCHÜTZENBECHER [glutenfrei]	9,80 €
Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	
VANILLE TRIFFT SCHOKO [glutenfrei]	7,90 €
Vanilleeis mit Sahne, Schokoladensauce und Schokoraspeln	
HEIßE LIEBE [glutenfrei]	9,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
KAISER'S PARADISE	14,90 €
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Aprikosenkompott	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

DIGESTIF

EDEL-SPIRITUOSE	2cl	8,90 €
------------------------	-----	--------

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.