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

NOVEMBER
Wildgerichte

***

DEZEMBER
Weihnachtsmenü

***

HEILIGABEND
geschlossen

***

1. WEIHNACHTSFEIERTAG
geöffnet 12-15 Uhr
kleine Auswahlkarte plus Weihnachtsmenü
- um Reservierung wird gebeten -

***

2. WEIHNACHTSFEIERTAG
geöffnet 12-15 Uhr
kleine Auswahlkarte plus Weihnachtsmenü
- um Reservierung wird gebeten -

***

4 Gang-Silvestermenü
geöffnet 17.30 – 21.30 Uhr (gegen Vorkasse)

WILD AUF WILD

SWEET CHESTNUT O´MINE

Maronen-Cremesuppe
mit Kräuteröl
9,80 €

***

ROLLIN´ ROLLIN´ ROLLIN

Wildschwein-Rollbraten
mit Dunkelbiersößle, Apfelrotkraut und Serviettenknödel
24,90 €

***

REH´SPECT!

Rehgulasch
mit Lembergersößle, Spätzle und Preiselbeeren
28,90 €

WEINEMPFEHLUNG

WINEMAKERS BLEND

Edition DEIN SCHÜTZENHAUS

Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach
Cabernet Cubin, Lemberger & Syrah
Gereift im Eichenfass, würzige Komponenten, Zimt und Vanille

EINSTIMMUNG

BRÜHENZAUBER 7,90 €

kräftige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! (glutenfrei) 6,90 €

kleiner gemischter Salat
an Joghurtdressing mit verschiedenen Rohkostsalaten und Kartoffelsalat
Unsere Weinempfehlung Riesling

ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch) 14,90 €

französischer Ziegenfrischkäse
auf Rote Bete-Creme, Honig, Walnüssen und Salatbouquet, dazu Steinofenbaguette
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

FEINSCHNITT-HARMONIE 17,90 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
mit Champignonragout, Rucola und Trüffelmayonnaise, dazu Steinofenbaguette
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

KALB FICTION 16,90 €

Scheiben vom heimischen Weidekalb
mit Thunfischcreme und Kapern, dazu Steinofenbaguette
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc oder Riesling

HEIMATNAH

THE ONE AND ONLY 32,90 €

Roaschtbrada
mit Lembergersößle, geschmälzte Zwiebele und Spätzle
Unsere Weinempfehlung Lemberger

SCHMORRÖLLCHEN 28,90 €

Rinderroulade – selbst gewickelt, zart geschmort
mit Lembergersößle, dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel
Unsere Weinempfehlung Lemberger

GOLDENER GENUSS

JÄGERPARADE* 21,90 €

zwei panierte Schweineschnitzel
mit Rieslingrahmsößle, Champignons, Speck- und Zwiebelwürfel, dazu Spätzle
Unsere Weinempfehlung Riesling

FREUDENSPRUNG* 19,80 €

zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Preiselbeeren
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

BAUERNSCHATZ* 22,90 €

zwei panierte Schweineschnitzel auf Lembergersößle mit geschmälzte Zwiebele,
Spiegeleier und Bacon-Scheiben, dazu Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfel
Unsere Weinempfehlung Lemberger

TRADITIONELL

FÜLLUNGSSCHMAUS 22,90 €

Cordon Bleu vom Jungschweinrücken
gefüllt mit Schinken und Emmentaler, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Grauburgunder

LACHS VEGAS 29,80 €

norwegisches Lachsfilet
dazu Linguine in Parmesan-Sahnesauce
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

INNERE WERTE

S´NIERLE VOM LÄNDLE* (glutenfrei) 19,80 €

Saure Nierle vom Schwein
mit Lemberger- Senfsößle, dazu Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfel
Unsere Weinempfehlung Lemberger

KUADLE* (glutenfrei) 18,90 €

Saure Kutteln vom Rind
mit Lembergersößle, dazu Bratkartoffeln mit Speck- und Zwiebelwürfel
Unsere Weinempfehlung Lemberger

HAUPTSTADTGENUSS 29,80 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Lembergersößle, Apfelscheibe und rote Zwiebele, dazu Röstitaler
Unsere Weinempfehlung Lemberger

KLASSIKER

HAHN & KNOLLE* 23,90 €

Hähnchenbrustfiletstreifen „Zürcher Art“
in Rieslingrahmsößle mit Champignons, dazu Röstitaler
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

FILETASTISCH* 24,90 €

Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Paprika und Zwiebele, dazu Spätzle
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder oder Riesling

GRILLGEFLÜSTER

MISSION POSSIBLE – TRÜFFEL & BEEF 38,90 €

argentinisches Rib Eye
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Trüffelmayonnaise
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

A STEAK IS BORN 31,90 €

argentinisches Rinderhüftsteak
auf Lembergersößle mit Champignonragout und Bacon-Scheiben, dazu Röstitaler
Unsere Weinempfehlung Lemberger

VEGGIETASTISCH

KARTOFFELBETT* (vegetarisch, auch vegan möglich) 18,90 €

Röstitaler
mit Tomatenragout, Fetawürfel und Rucola
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

KNÖDLA* (vegetarisch) 19,80 €

Serviettenknödel
mit Rieslingrahmsößle, Kräuterseitlingen und Champignons
Unsere Weinempfehlung Riesling

PASTA LA VISTA, TRÜFFEL!* (vegetarisch) 24,90 €

Linguine
in Parmesan-Sahnesauce mit schwarzem Trüffel
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

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 €

eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne und Haribo

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

CAFÉ AFFOGATO 5,90 €
Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

WEIßE STILLE (glutenfrei) 8,90 €
Panna Cotta
dazu Bratapfelkompott

GOLDENES KNISTERN (glutenfrei) 8,90 €
Crème Brûlée
dazu marinierte Beeren

HEIßE LIEBE (glutenfrei) 8,90 €
zwei Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne

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

Portion Beilagen (Pommes Frites, Spätzle, Röstitaler uvm.) je 5,90 €

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.