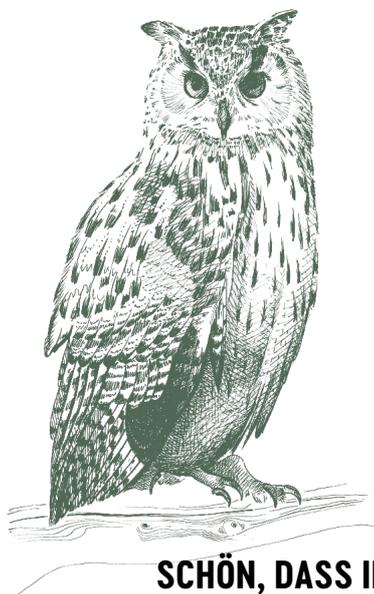


HERZLICH WILLKOMMEN



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 Ausschuchen – 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

Betriebsferien

11.08. – 24.08.

After Work

09.09. (nicht bei Regen)

Kürbiszeit, eine runde Sache

26.09. – 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

EINSTIMMUNG

VITAMINKICK [glutenfrei & vegetarisch]

kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing

6,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

TOMATENPOESIE [vegetarisch]

hausgemachtes Bruschetta

7,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch]

karamellierter Ziegenfrischkäse

15,90 €

mit Honig auf Rote Bete, Walnüsse, Feldsalat an Himbeerdressing und Baguette

Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

JÄGERPARADE*

mit RieslingrahmsöÙle, Champignons, Speckwürfel und Zwiebele, dazu Spätzle

21,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

THE MEXICAN

mit Chili con Carne, Schmand und Pommes Frites

23,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Primitivo

FLUCH DER KARIBIK*

mit Schinken, Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites

21,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

ZEUS

mit LembergersöÙle, Schuster's Gyros-Mauldäschle und geschmälzte Zwiebele,
dazu Wilde Kartoffeln und Tsatsiki

23,90 €

Unsere Weinempfehlung Lemberger

HEIMATNAH & TRADITIONELL

SAUGUAD*

Schweinefilet vom Landschwein 27,90 €
mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfelscheiben, Walnüsse und Wilde Kartoffeln
Unsere **Weinempfehlung** Chardonnay

HAUPTSTADTGENUSS [glutenfrei]

Kalbsleber Berliner Art 28,90 €
mit Lembergersöble, Apfelscheiben, rote Zwiebele und Kartoffelstampf
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

SAURE KUADLE* [glutenfrei]

vom Rind mit Lembergersöble und Kartoffelstampf 19,80 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

SCHMORRÖLLCHEN [glutenfrei]

hausgemachte Rinderroulade mit Lembergersöble, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße 25,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

ROASCHTBRADA

vom argentinischen Roastbeef mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele und Spätzle 31,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

VEGGIETASTISCH

KARTOFFELBETT-TANDOORI

Rösti mit mediterranem Gemüse und Curry-Kokossauce [glutenfrei, vegetarisch & vegan] 19,80 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN* [vegetarisch]

Linguine mit Gorgonzolasauce und Baby-Blattspinat 18,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Chardonnay

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

12,90 €

KIKERIKI

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

12,90 €

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß

5,90 €

DAS HABE ICH MIR VERDIENT

eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Haribo

3,90 €

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

CHEESECAKE

mit Amarettini

8,90 €

TIRAMISÙ

mit Löffelbiskuit

8,90 €

CRÈME BRÛLÉE [glutenfrei]

mit Karamellkruste

8,90 €

PANNA COTTA [glutenfrei]

mit marinierten Beeren

8,90 €

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

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.**