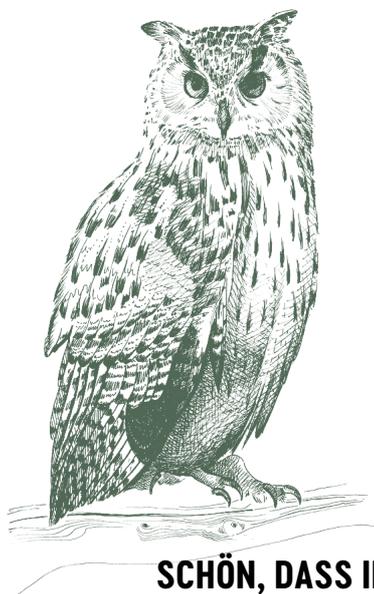


HERZLICH WILLKOMMEN



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 2025

Kürbiszeit, eine runde Sache

12.09. – 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)



EINSTIMMUNG

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

unser kleiner gemischter Salat mit Himbeerdressing 6,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

TOMATENPOESIE [vegetarisch]

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter 7,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

SO WHAT – IT´S BETE [glutenfrei & vegetarisch]

Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich 8,90 €
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

KALB FICTION

Kalbsscheiben vom heimischen Weidekalb mit Thunfischcreme, Kapern und Baguette 17,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

LACHS VEGAS

Norwegischer Graved Lachs mit Salat, Avocadocreme, Granatapfelkerne und Baguette 16,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Sauvignon Blanc

ROHDIAMANT

Beeftatar vom argentinischen Rinderfilet 18,90 €
mit Kapern, Zwiebele, Wachtelei und Trüffelmayonnaise, dazu Baguette
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch]

karamellierter Ziegenfrischkäse 15,90 €
auf Rote Bete mit Walnüssen, Granatapfelkerne, Salat und Baguette
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

THE ONE AND ONLY*

mit Tomaten-Mango-Chutneysauce, Gürkchen, Röstzwiebeln, Mayonnaise und Pommes Frites 22,90 €
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

JÄGERPARADE*

mit Rieslingrahmsöble, Champignons, Speckwürfel und Zwiebele, dazu Spätzle 21,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

FLUCH DER KARIBIK*

mit Schinken, Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Preiselbeeren und Pommes Frites 22,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

GIPFELKREUZ*

mit Schmand, Speck, Zwiebele und Bergkäse überbacken, Preiselbeeren und Wilde Kartoffeln 21,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

VO ALLEM EBBES

mit Lembergersöble, Mauldäschle, Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele 23,90 €
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

FREUDENSPRUNG*

„Wiener Art“ mit Pommes Frites 19,80 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

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

HEIMATNAH & TRADITIONELL

SAUGUAD

Schweinebraten in dunkler Biersauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelstampf 23,90 €
Unsere Empfehlung Kellerbier

OANS, ZWOA, HAXN*

Gualsch von der Schweinshaxe in Lembergersöble mit Kartoffelknödel, dazu Krautsalat 22,90 €
Unsere Empfehlung Lemberger

FILETASTISCH*

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfelscheibe, Walnüssen und Röstitaler 27,90 €
Unsere Weinempfehlung Chardonnay

HAHN & KNOLLE [glutenfrei]

Rösti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Rieslingrahmsöble, Speck, Champignons und Mozzarella überbacken 22,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

SCHMORRÖLLCHEN

hausgemachte Rinderroulade – selbst gewickelt, zart geschmort 28,90 €
mit Lembergersöble, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
Unsere Weinempfehlung Lemberger

ROASCHTBRADA

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

LINSA VO DR SCHWÄB´SCHA ALB*

mit Speckwürfel, Spätzle und einem Paar Saitawürschtle 18,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

SAURE KUADLE* [glutenfrei]

vom Rind mit Lembergersöble, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele 19,80 €
Unsere Weinempfehlung Lemberger

VEGGIETASTISCH

TANDOORI [vegetarisch & vegan]

Röstitaler mit mediterranem Gemüse und Curry-Kokossauce 19,80 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

KÄSESPÄTZLE VEGGIE* [vegetarisch]

mit geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate mit Himbeerdressing 18,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN* [vegetarisch]

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

HIRTENTRAUM [vegetarisch]

gemischter Salat mit Himbeerdressing, Fetakäse, rote Zwiebele, Granatapfelkerne und Baguette 17,90 €
Unsere Weinempfehlung Rosé

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 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle mit Sauce 5,90 €

DAS HABE ICH MIR VERDIENT

eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Haribo 3,90 €

ZU GUT FÜR DEN ALLTAG

MISSION POSSIBLE – TRÜFFEL & BEEF

Argentinisches Roastbeef
mit Sauce Béarnaise, Parmesan-Pommes und Trüffelmayonnaise

34,90 €

SWISS AND THE CITY*

Zürcher Geschnetzeltes
vom heimischen Weidekalb in Rieslingrahmsöble mit Champignons, Zwiebele und Röstitaler

35,90 €

LAMMAGEDDON

Neuseeländische Lammlachse
mit Lembergersöble, dazu Bohnen im Speckmantel und Röstitaler

36,90 €

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

4,90 € / 8,90 € / 32,00 €

KÜRBISZAUBER

PUMPKIN LOVE

[glutenfrei & vegetarisch]

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne

8,90 €

HERBSTGOLD*

panierte Schweineschnitzel
mit Kürbissauce, Speckwürfel, Zwiebele und Wilde Kartoffeln

21,90 €

GAUCHO MAGIC

[glutenfrei]

Argentinisches Roastbeef
mit Lembergersöble und Kartoffel-Kürbisstampf

31,90 €

WEINEMPFEHLUNG

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

4,60 € / 8,50 € / 31,00 €



VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

WEIßE STILLE [glutenfrei]

Panna Cotta mit Granatapfel-Orangensauce

8,90 €

GOLDENES KNISTERN [glutenfrei]

Crème Brûlée mit Karamellkruste

8,90 €

OMAS STOLZ

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

9,80 €

KAISER´S PARADISE

Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis und Aprikosenkompott

11,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

ESPRESSO

2,70 €

ESPRESSO MACCHIATO

2,90 €

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO

4,20 €

TASSE KAFFEE

3,90 €

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.**