

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

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)



ZU GUT FÜR DEN ALLTAG

SEKT *Edition*  **DEIN SCHÜTZENHAUS**

weiß / rosé

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN

Linguine mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat und Walnüssen

A STEAK IS BORN

Argentinisches Rodeo Rinderfilet mit Lembergersöbtle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

WEIßE STILLE

Panna Cotta mit Himbeersauce und marinierten Beeren

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. PRIMITIVO

Weingut Feudi Di San Marzano, Apulien Italien

Viel dunkle Frucht, feinwürzig, großer Charme, sehr ausgewogen

für 2 Personen

149,00 €

HARMONIE DER SINNE

SEKT *Edition*  **DEIN SCHÜTZENHAUS**

weiß / rosé

SHRIMPLY THE BEST

Linguine mit Black Tiger Garnelen in Kokos-Chili-Limettensauce

MISSION POSSIBLE – TRÜFFEL & BEEF

Argentinisches Rodeo Rib Eye mit Trüffelbutter und Parmesan-Pommes

PISTAZIENCREME

mit Mascarponecreme und Amarettini

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. CHARDONNAY

Weingut Fried, Baumgärtner, Hohenhaslach

Frische Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, Nuancen von Birne und Ananas

für 2 Personen

159,00 €

EINSTIMMUNG

GAUMENFREUDEN FÜR ZWEI

Bruschetta, Lachstatar, Kalbsscheiben mit Thunfischcreme, Ziegenfrischkäse und Baguette 29,80 €
jede weitere Person 13,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

NICHT DEIN DATE – ABER AUCH KNACKIG! [vegetarisch]

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

TOMATENPOESIE [vegetarisch]

Bruschetta mit Parmesansplitter 7,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

ROHDIAMANT

Lachstatar mit Wasabi-Creme und Ananas-Salsa, dazu Baguette 16,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

KALB FICTION

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

ZIEGENZÄRTCHEN [vegetarisch]

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

SEELENWÄRMER

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

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

SMELLS LIKE COCONUT SPIRIT [glutenfrei, vegetarisch & vegan]

Kokos-Chili-Cremesuppe mit Sesam und Curry 8,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

HEIMATNAH & TRADITIONELL

THE ONE AND ONLY

Roaschtbrada vom argentinischen Roastbeef
mit Lembergersöble, geschmälzte Zwiebele und Spätzle
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger 32,90 €

SCHMORRÖLLCHEN

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

HAUPTSTADTGENUSS

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Lembergersöble, Apfelscheibe, rote Zwiebele und Kartoffelstampf
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger 29,80 €

HAHN & KNOLLE (glutenfrei)

Rösti mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Rieslingrahmsöble, Speck, Champignons und
Mozzarella überbacken
Unsere **Weinempfehlung** Riesling 23,90 €

OIFACH GUAD*

Daniel's Fleischküchle
mit Rieslingrahmsöble, Champignons, Kartoffelstampf und Preiselbeeren
Unsere **Weinempfehlung** Riesling 19,80 €

SAURE KUADLE* (glutenfrei)

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

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

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

JÄGERPARADE*

zwei panierte Schweineschnitzel 21,90 €
mit Rieslingrahmsößle, Champignons, Speckwürfel und Zwiebele, dazu Spätzle
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu gefüllt mit Gouda und Schinken, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren 23,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Grauburgunder

FREUDENSPRUNG*

zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Preiselbeeren 19,80 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

VO ALLEM EBBES

ein paniertes Schweineschnitzel und ein Mauldäschle mit Lembergersößle, dazu Käsespätzle 23,90 €
mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

KÜSTENZAUBER

DER MIT DEM WOLF TANZT* [glutenfrei]

Wolfsbarschfilet mit Riesling-Limettensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf 32,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

LACHS VEGAS [glutenfrei]

Graved Lachs auf Rösti mit Schmand, rote Zwiebele, Kapern und Lieblings Kren Meerrettich 24,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

VEGGIETASTISCH

SCHWOBA-KNÖDLA* [vegetarisch]

Serviettenknödel mit RieslingrahmsöÙle, Kräuterseitlingen und Champignons

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

TANDOORI* [vegetarisch & vegan]

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce und Reis

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Riesling

HIMMLISCHES DUETT – BLAU TRIFFT GRÜN* [vegetarisch]

Linguine mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat und Walnüssen

19,80 €

Unsere Weinempfehlung Chardonnay

KÄSESPÄTZLE VEGGIE* [vegetarisch]

mit geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate mit Himbeerdressing

18,90 €

Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

13,90 €

KIKERIKI

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

13,90 €

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 €

GRILLGEFLÜSTER

100% GRASGEFÜTTERT - RODEO RANCH QUALITÄT AUS ARGENTINIEN

MISSION POSSIBLE – TRÜFFEL & BEEF

Rib Eye ca. 250g
mit Trüffelbutter und Parmesan-Pommes

41,90 €

LANDFRISCHE & MEERESBRISE

Roastbeef ca. 220g
mit Sauce Béarnaise, Black Tiger Garnelen und Pommes Frites

36,90 €

A STEAK IS BORN

Rinderfilet ca. 200g
mit Lembergersößle, mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf

39,80 €

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 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

KULINARISCHE TAFELFREUDEN

FILETASTISCH*

Schweinefilet vom Landschwein
mit Gorgonzolasauce, Baby-Blattspinat, Apfelscheibe, Walnüssen und Röstitaler

27,90 €

WINE & DINE*

[glutenfrei]

sous vide gegartes Pollo Fino (Hähnchenkeule ohne Knochen)
mit Lembergersöble, Champignons und Zwiebele, dazu Bohnen im Speckmantel und Kartoffelstampf

25,90 €

LAMMAGEDDON*

Rodeo Ranch Qualität aus Neuseeland
Lammgyros mit rote Zwiebele, Wilde Kartoffeln und Tsatsiki

29,80 €

WEINEMPFEHLUNG

GRAUBURGUNDER -S-

Weingut Notz, Sachsenheim
Aromen von Honigmelone, Birne und reifer Mango mit Schmelz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

4,60 € / 8,50 € / 31,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

PISTAZIENCREME

mit Mascarponecreme und Amarettini

10,90 €

WEIßE STILLE (glutenfrei)

Panna Cotta mit Himbeersauce und marinierten Beeren

8,90 €

HEIßE LIEBE

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9,80 €

OMAS STOLZ

Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahne
+ Franzbrötchen-Likör

10,90 €

12,90 €

KAISER´S PARADISE

Kaiserschmarrn mit einer Kugel Bourbon 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.**