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 und italienische 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



SOMMERTRÄUME

MISSION POSSIBLE - TRÜFFEL & BEEF

Rodeo Ranch Qualität aus Argentinien Rib Eye Steak mit Trüffelbutter und Parmesan-Pommes 41,90 €

ABENDTEUERLAND

Rodeo Ranch Qualität aus Argentinien Striploin Steak mit mediterraner Tomatensauce, Kapern und schwarzen Oliven, dazu Wilde Kartoffeln 34,90 €

OCTOPUSSY*

Exquisiter Meeresfrüchtesalat
mit Oktopus, Tintenfisch, Miesmuscheln, Pfeilkalamari, Garnelen, Kapern,
schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Rucola, dazu Baguette
26,90 €

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 €



WEIL'S GUAT IS -EGAL WO'S HERKOMMT

A STEAK IS BORN

Rodeo Ranch Qualität aus Argentinien Rinderfilet mit Café de Paris Sauce und Pommes Frites 39,80 €

SCHAFGEFLÜSTER*

Rodeo Ranch Qualität aus Neuseeland Lammgyros mit rote Zwiebele, Pommes Frites und Tsatsiki 31,90 €

HAUPTSTADTGENUSS

Kalbsleber "Berliner Art" mit Lembergersößle, Apfelscheibe, rote Zwiebele und Kartoffelstampf 28,90 €

WEINEMPFEHLUNG

WINEMAKERS BLEND

Weingut Fried Baumgärtner, Hohenhaslach
Cabernet Cubin, Lemberger & Syrah. Gereift im Eichenfass, würzige Komponenten, Zimt und Vanille
4,90 € / 8,90 € / 32,00 €



EINSTIMMUNG

SO WHAT - IT'S BETE	
Rote-Bete-Cremesuppe mit Meerrettich	9,80€
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc	
VITAMINKICK (glutenfrei & vegetarisch)	
verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing und Kartoffel-Gurkensalat Unsere Weinempfehlung Riesling	6,90 €
TOMATENPOESIE (vegetarisch)	
hausgemachtes Bruschetta	7,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling	,
ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch)	
karamellisierter Ziegenfrischkäse	15,90 €
mit Blütenhonig auf Rote Bete, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Baguette	
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc	
EM ITALIENER SEI VESPER	
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Baguette	16,90€
Unsere Weinempfehlung Riesling	
DR SCHWOB'S CARPACCIIO	
Ochsenmaulsalat mit rote Zwiebele, Salatbouquet und Baguette	13,90 €
Unsere Empfehlung Kellerbier oder Weißburgunder	

HEIMATNAH & TRADITIONELL

ROASCHTBRADA	
vom argentinischen Roastbeef mit Lembergersößle, geschmälzte Zwiebele und Spätzle Unsere Weinempfehlung Lemberger	31,90 €
THE ONE AND ONLY	
Currywurst Spezial	17,90 €
mit Mangochutney-Currysauce, Gewürzgurken, rote Zwiebele, Mayonnaise und Pommes Frites Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc	
DER WILDE SCHWABE	
Schweinehalssteak Deluxe	21,90 €
mit Balsamico-Zwiebele und Speckwürfel, dazu Wilde Kartoffeln und Tsatsiki Unsere Empfehlung Kellerbier oder Lemberger	
SAURE KUADLE* (glutenfrei)	
vom Rind mit Lembergersößle, dazu Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele Unsere Weinempfehlung Lemberger	19,80 €
HERGOTTSBSCHEIßERLE*	
Schuster's Mauldascha aus Steinheim	17,90 €
mit Lembergersößle, geschmälzte Zwiebele und Kartoffel- Gurkensalat Unsere Weinempfehlung Lemberger	
MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT	
MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites	19,80€
	19,80€
Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites	19,80€
Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius ALLES IM GRÜNEN BEREICH verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing	19,80 € 17,90 €
Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius ALLES IM GRÜNEN BEREICH	
Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius ALLES IM GRÜNEN BEREICH verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing mit Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Sweet Chili Dip und Baguette	
Double Cheeseburger XL mit Rindfleisch und Burgersauce, dazu Pommes Frites Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius ALLES IM GRÜNEN BEREICH verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing mit Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, dazu Sweet Chili Dip und Baguette Unsere Weinempfehlung Riesling	



GOLDENER GENUSS

EDEI	IDEN	IC DD	UNG*

zwei panierte Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites	18,90€
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder	

FÜLLUNGSSCHMAUS

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

JÄGERPARADE*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Champignons, Speckwürfel und Zwiebele	21,90 €
in Rahmsößle, dazu Spätzle	
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder	

GIPFELKREUZ*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Schmand, Speck, Zwiebele und Bergkäse überbacken,	21,90 €
dazu Preiselbeeren und verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing	
Unsere Weinempfehlung Riesling	

KNUSPERTRAUM*

zwei panierte Schweineschnitzel mit Lembergersößle, Käsespätzle und geschmälzte Zwiebele 22,90 € Unsere Weinempfehlung Lemberger

VEGGIETASTISCH

HERGOTTSBSCHEIßERLE VEGI* (vegetarisch)

Ricotta-Spinat Mauldascha mit geschmälzte Zwiebele, Kartoffel- Gurkensalat und Kräuterquark	18,90 €
Unsere Weinempfehlung Weißburgunder	

KÄSESPÄTZLE VEGI* (vegetarisch)

mit geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing	18,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Weißburgunder	

PASTA LA VISTA, TRÜFFEL!* (vegetarisch)

Linguine in Parmesan-Sahnesauce mit schwarzem Trüffel	24,90 €
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder	



VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

ZITRONENGRAS-PANNA COTTA (glutenfrei)	
hausgemacht, mit marinierten Beeren	8,90€
SCHOKOLADENMOUSSE (glutenfrei) hausgemacht aus dunkler Schokolade	8,90€
CRÈME BRÛLÉE (glutenfrei)	
hausgemachte, gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste	8,90€

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel "Wiener Art"	mit Pommes Frites	1	2,90€

KIKERIKI

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12,90€

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle mit Sauce	5,90 €
Sparzie filit Sauce	3,30 6

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß	5,90 €
------------------------	--------



^{*} 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 17-20 Uhr

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MWST. UND SERVICE. BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN SIND WIR GERNE BEHILFLICH.

