

# 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 haben Sie 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**

# KUH-LE SACHE

## SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

\*\*\*

## BRÜHENZAUBER

hausgemachte Rinderconsommé mit hausgemachte Kräuterflädle und Markklöble

8,90 €

\*\*\*

## ARGENTINISCHES RINDERFILET

mit Sauce Café de Paris und Pommes Frites

38,90 €

\*\*\*

## SCHOKOMOUSSE

hausgemacht aus Callebaut Schokolade, dazu Zitronensorbet

10,90 €

1 Fl. Wasser

Espresso

## 1 FL. FABIUS

(Sangiovese & Cabernet Sauvignon)

Weingut La Palazza, Emilia-Romagna Italien

dunkle Beeren im Zusammenspiel mit saftigen Herzkirschen

für 2 Personen 149,00 €

für 1 Person 92,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

# WEIDENZAUBER

## SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

\*\*\*

## TAGLIATELLE AUF CARPACCIO

Tagliatelle in Trüffelbutter mit Weißwein glasiert, frittiertem Rucola und Parmesansplitter auf Carpaccio vom Rinderfilet

Vorspeise 21,90 € / Hauptgang 25,90 €

\*\*\*

## NEUSEELÄNDISCHE LAMMLACHSE

mit Kräuterkruste, Thymian-Rosmarinsauce, Bohnen im Speckmantel und Drillingskartoffeln

35,90 €

\*\*\*

## CRÈME BRÛLÉE

hausgemachte, gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste

9,80 €

1 Fl. Wasser

Espresso

## 1 FL. CHARDONNAY KALKSTEIN

Weingut Manz, Rheinhessen

Duft nach gelben Früchten wie Mirabelle und Honigmelone, gefolgt von dezentem Holz

für 2 Personen 169,00 €

für 1 Person 98,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

# MEERESBRISE

## SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

\*\*\*

## TAGLIATELLE MIT GARNELEN

Tagliatelle in Safransauce mit Black und White Tiger Garnelen

Vorspeise 19,80 € / Hauptgang 23,90 €

\*\*\*

## NORWEGISCHES LACHSFILET

an weißem Winzerschaum, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

32,90 €

\*\*\*

## PISTAZIEN-TIRAMISU

hausgemacht mit Mascarponecreme und Amarettini

10,90 €

1 Fl. Wasser  
Espresso

## 1 FL. VERDICCHIO SALERNA

Weingut Sparapani, Marken Italien

Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen mit einer vollkommenen Frische

für 2 Personen 159,00 €

für 1 Person 96,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

# FRIESISCHE KÜSTENSCHÄTZE

## SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiss / rosé

\*\*\*

## GREETSIELER KRABBENSUPPE

hausgemacht, mit Schlagrahm

11,90 €

\*\*\*

## OLDENBURGER GRÜNKOHL

mit Pinkel, Kasselernacken, Kochwurst und Salzkartoffeln

21,90 €

\*\*\*

## OSTFRIESENBECHER

Vanilleeis mit eingelegten Rosinen in Brantwein und Schlagrahm

9,80 €

1 Fl. Wasser

Espresso

## 1 FL. SAUVIGNON BLANC

Weingut Escher, Schwaikheim

vielschichtiger Sauvignon Blanc mit leicht grasigen, grünen Noten und exotischen Früchten

für 2 Personen 119,00 €

für 1 Person 77,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

# EINSTIMMUNG

## SAUERKRAUT-CREMESUPPE

hausgemacht vom Filderspitzkraut mit Speckwürfel

9,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## TOMATENPOESIE (vegetarisch)

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter und Basilikum

8,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## WIESENJUWEL

Feldsalat aus der Region

16,90 €

mit hausgebeiztem Lachs, Orangenfilets, Granatapfeldressing und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Sauvignon Blanc

## FEINSCHNITT-HARMONIE

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

17,90 €

mit Feldsalat an Preiselbeer-Vinaigrette, Parmesansplitter, Pinienkerne und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Fabius

## ZIEGENZÄRTCHEN (vegetarisch)

karamellierter Ziegenfrischkäse

14,90 €

mit Orangen-Thymian-Honig, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Sylter Genussbrot

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

## VITAMINKICK

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing

7,90 €

mit Radieschen, Gurken, Kirschtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat

Unsere **Weinempfehlung** Riesling



# HEIMATNAH

## ROASCHTBADA

vom argentinischen Roastbeef

mit Lembergersauce, geschmälzte Zwiebele, hausgemachtes Maultäschle und Spätzle

Unsere [Weinempfehlung](#) Lemberger

32,90 €

## SAURE KUADLE\*

vom Rind mit Lembergersauce und Bratkartoffeln mit Speckwürfel und Zwiebele

Unsere [Weinempfehlung](#) Lemberger

19,80 €

## HERGOTTSBSCHIEBERLE\*

hausgemachte Maultäschle

mit Lembergersauce, geschmälzte Zwiebele und hausgemachtem Kartoffelsalat

Unsere [Weinempfehlung](#) Lemberger

19,80 €

# GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

## KNUSPERTRAUM\*

mit Lembergersauce, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele

Unsere [Weinempfehlung](#) Lemberger

23,90 €

## FÜLLUNGSSCHMAUS

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Unsere [Weinempfehlung](#) Riesling oder Grauburgunder

22,90 €

## ROTER ZAUBER\*

mit Paprikarahmsauce und Pommes Frites

Unsere [Weinempfehlung](#) Fabius

22,90 €

## FREUDENSPRUNG\*

Wiener Art mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Unsere [Weinempfehlung](#) Riesling oder Weißburgunder

19,80 €

# HERZHAFTES TRADITIONELLES

## SCHMORRÖLLCHEN

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

## HAUPTSTADTGENUSS

Kalbsleber Berliner Art 28,90 €  
mit Lembergersauce, Apfelscheiben, rote Zwiebele und hausgemachtes Kartoffelpüree  
Unsere **Weinempfehlung** Rosé oder Riesling

## TANDOORI-HÄHNCHENBRUST\*

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis 25,90 €  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT

Deluxe Burger XL mit Rindfleisch, Limetten-Pfeffersauce und Rucola, dazu Pommes Frites 19,80 €  
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger oder Fabius

# VEGGIETASTISCH

## KICHERERBSEN-TANDOORI\* [vegetarisch & vegan]

mit mediterranem Gemüse in Curry-Kokossauce, dazu Duftreis 23,90 €  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

## ROTE BETE CARPACCIO [vegetarisch]

mit getrüffelten Tagliatelle, Rucola und Schafskäse 23,90 €  
Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

## KÄSEPÄTZLE\* [vegetarisch]

mit Emmentaler, Bergkäse und geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate 18,90 €  
Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

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



# VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

## **PISTAZIEN-TIRAMISU**

hausgemacht mit Mascarponecreme und Amarettini 10,90 €

## **SCHOKOMOUSSE**

hausgemacht aus Callebaut Schokolade, dazu Zitronensorbet 10,90 €

## **CRÈME BRÛLÉE**

hausgemachte, gebrannte Creme mit Bourbon Vanille und Karamellkruste 9,80 €

## **OSTFRIESENBECHER**

Vanilleeis mit eingelegten Rosinen in Brantwein und Schlagrahm 9,80 €

# KIDS

## **MEIN LIEBLING**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites 12,90 €

## **KIKERIKI**

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 12,90 €

## **ICH WERD GROSS MIT**

Spätzle und Sauce 5,90 €

## **NOCH FRAGEN?**

Pommes Frites rot/weiß 5,90 €