

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 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

EINSTIMMUNG

MEDITERRANE GAUMENFREUDEN

Antipasti Variation nach Art des Hauses für 2 Personen 29,80 €
Unsere Weinempfehlung Riesling oder Sauvignon Blanc

VITELLO FORELLO

Kalbsscheiben vom heimischen Weidekalb 18,90 €
mit hausgemachter Räucherforellencreme, Kapern, Sardellen und Baguette
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

FEINSCHNITT-HARMONIE

Carpaccio vom argentinischen Rodeo Rinderfilet 17,90 €
mit Rucola, Parmesansplitter, Kirschtomaten, Pinienkerne und Baguette
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder

VITAMINKICK *(vegetarisch)*

verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing 7,90 €
mit Gurken, Radieschenrädle, Kirschtomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat
Unsere Weinempfehlung Riesling

TOMATENPOESIE *(vegetarisch)*

hausgemachtes Bruschetta mit Parmesansplitter 8,90 €
Unsere Weinempfehlung Riesling

ZIEGENZÄRTCHEN *(vegetarisch)*

karamellierter Ziegenfrischkäse 15,90 €
mit Orangen-Thymian-Honig auf Rote Bete, Feigen, Walnüsse, Salatbouquet und Baguette
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

HEIMATNAH

ROASCHTBRADA

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

SAUGUAD*

Schweinelendchen 27,90 €
mit gebratenen Champignons und Speck in Weißweinrahmsöble, dazu Spätzle
Unsere Weinempfehlung Grauburgunder oder Riesling

SAURE KUADLE*

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

HERZHAFTES TRADITIONELLES

HAUPTSTADTGENUSS

Kalbsleber Berliner Art 28,90 €
mit Lembergersöble, Apfelscheiben, rote Zwiebele und hausgemachtem Kartoffelpüree
Unsere Weinempfehlung Rosé oder Riesling

THE ONE AND ONLY

Schützenhaus Currywurst mit Mangochutney-Currysauce und Pommes Frites 16,90 €
Unsere Weinempfehlung Sauvignon Blanc

MEISTERSTÜCK IM HANDFORMAT

Deluxe Rindfleisch-Burger XL 21,90 €
mit Gouda, Salat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebele, Trüffelmayonnaise und Pommes Frites
Unsere Weinempfehlung Lemberger oder Fabius

GOLDENER GENUSS

HAUSGEMACHTE, PANIERTE SCHNITZEL VOM JUNGSCHEINRÜCKEN

FÜLLUNGSSCHMAUS

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

JÄGERPARADE*

mit gebratenen Champignons und Speck in Weißweinrahmsöble, dazu Spätzle 22,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

KNUSPERTRAUM*

mit Lembergersöble, dazu Käsespätzle mit Speckwürfel und geschmälzte Zwiebele 23,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Lemberger

FREUDENSPRUNG*

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

OFENVERLIEBT

KNUSPERFLAMM

Flammkuchen mit Schmand, Speck und rote Zwiebele 14,90 €
Unsere **Weinempfehlung** Riesling

HAHN & KNOLLE

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

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

GRILLGEFLÜSTER

100% GRASGEFÜTTERT - RODEO RANCH QUALITÄT AUS ARGENTINIEN

FILET

200g

39,80 €

STRIPLOINSTEAK

220g

34,90 €

RIB EYE STEAK

250g

39,80 €

dazu erhaltet Ihr wahlweise

- eine Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
- mediterranes Grillgemüse
- Pommes Frites

Tuning fürs Steak

+ Barbecue Sauce

2,00 €

+ Café de Paris Butter

2,50 €

+ Sauce Béarnaise

3,90 €

WEINEMPFEHLUNG

SYRAH

Weingut Falesco, Latium

Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille und Pfeffer

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

5,60 € / 9,80 € / 35,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

LAMMZAUBER

100% GRASGEFÜTTERT - RODEO RANCH QUALITÄT AUS NEUSEELAND

LAMMGYROS

mit Tsatsiki, Zwiebeln und Pommes Frites

31,90 €

LAMMLACHSE

an Rotwein-Salbeisauce, dazu Bohnen im Speckmantel und Röstitaler

36,90 €

LAMMHAXE

500-600g

an Rotwein-Salbeisauce, dazu mediterranes Gemüse mit Kartoffeln

38,90 €

WEINEMPFEHLUNG

CHIANTI RISERVA

Weingut Uggiano, Toskana

Sangiovese und Canaiolo. Noten von Schwarzkirsche, Waldbeeren und Vanille

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

5,60 € / 9,80 € / 35,00 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

PERLEN DES OZEANS

COZZE*

Miesmuscheln in mediterranem Weißweinsud mit Baguette

19,80 €

LINGUINE FRUTTI DI MARE AL LIMONE*

mit Garnelen, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln in mediterranem Zitronen-Weißweinsud

22,90 €

LINGUINE ALLA VODKA

mit Garnelen in Vodka-Tomatensahnesauce

21,90 €

WEINEMPFEHLUNG

VERDICCHIO SALERNA

Weingut Sparapani, Marken

Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen mit einer vollkommenen Frische

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

5,40 € / 9,50 € / 34,00 €



BELLA ITALIA

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiß / rosé

PASTA TRIFFT WEIDE

Linguine in Butter glasiert mit schwarzem Trüffel und frittiertem Rucola
auf Carpaccio vom argentinischen Rodeo Rinderfilet

Vorspeise 23,90 € / Hauptgang 27,90 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA*

Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbeiblätter, dazu mediterranes Grillgemüse mit Kartoffeln

31,90 €

TIRAMISU

hausgemacht mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit

8,90 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. IL TORNESE

Weingut La Palazza, Emilia-Romagna

Chardonnay und Riesling, welcher an Kräuterbonbon und Holunderblüten erinnert

für 2 Personen 159,00 €

für 1 Person 96,00 €

LANDFRISCHE & MEERESBRISSE

SEKT EDITION SCHÜTZENHAUS

weiß / rosé

VITELLO FORELLO

Kalbsscheiben vom heimischen Weidekalb
mit hausgemachter Räucherforellencreme, Kapern, Sardellen und Baguette

18,90 €

GEGRILLTES DORADENFILET

mit mediterranem Grillgemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree

31,90 €

PANNA COTTA

hausgemacht mit Himbeersauce und Erdbeeren

8,90 €

1 Fl. Wasser

Espresso

1 FL. BELVA

Weingut Villa Prandone, Marken
Sauvignon Blanc und Pecorino, Aromen von Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht

für 2 Personen 155,00 €

für 1 Person 94,00 €

VEGGIETASTISCH

KARTOFFELBETT [glutenfrei, vegetarisch & vegan]

Rösti mit mediterranem Grillgemüse und Soja-Kräuterdip

19,80 €

Unsere **Weinempfehlung** Sauvignon Blanc

LINGUINE TARTUFO* [vegetarisch]

in Butter glasiert mit schwarzem Trüffel

23,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Grauburgunder

KÄSESPÄTZLE* [vegetarisch]

mit geschmälzte Zwiebele, dazu verschiedene Blattsalate der Saison an Balsamicodressing

18,90 €

Unsere **Weinempfehlung** Riesling oder Weißburgunder

KIDS

MEIN LIEBLING

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

13,90 €

BURGI

mit Rindfleisch Patty und Pommes Frites

14,90 €

ICH WERD GROSS MIT

Spätzle mit Sauce

5,90 €

NOCH FRAGEN?

Pommes Frites rot/weiß

5,90 €

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS

SCHOKOLADENMOUSSE

hausgemacht aus Callebaut Schokolade

8,90 €

ZITRONENGRAS-PANNA COTTA

hausgemacht mit marinierten Erdbeeren

9,80 €

APFEL TRIFFT VANILLE

schwäbische Apfelküchle mit einer Kugel Vanilleeis

9,80 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 17-20 Uhr

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