

HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBE GÄSTE,

**EIN HERZLICHES WILLKOMMEN,
WIR FREUEN UNS SEHR, DASS IHR DA SEID!**

Seid unsere Gäste und genießt ein paar schöne Stunden bei uns in unserem gemütlichen Ambiente mit leckeren Köstlichkeiten und ausgewählten Tropfen. Wir servieren Euch moderne, schwäbische Küche mit klassischen und pfiffigen Gerichten. Unser Angebot ist ehrlich, saisonal und kreativ-frisch. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir großen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit & auf die ökologischen Aspekte der Lieferanten & Lebensmittelhersteller.

Auf los geht's los! Viel Spaß beim Stöbern & Ausschauen - wir sind uns sicher, dass hier für alle was 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!

Euer Team von DEIN SCHÜTZENHAUS




DEIN SCHÜTZENHAUS

ZU BEGINN

VORSPEISEN

„VON ALLEM EBBES“

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses^{A, C, D, F, G, I, J, K}

für 2 Personen..... 29,50 €

jede weitere Person..... 13,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Muskateller „Orangewine“ Einzelstück vom Lembergerland (nur als Flaschenwein).....0,7l 29,50 €

BUNTER BLATTSALAT

Hausdressing | Kirschtomaten | Kürbiskerne | Radieschen

groß..... 8,50 €

klein..... 4,50 €

wahlweise mit gebratenen Extras.....zzgl. 8,50 €

- Roastbeefstreifen

- Garnelen^B

- Schinken vom schwäbisch hällischem Schwein

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weißweincuvée Schwäberia vom Lembergerland.....0,7l / 0,2l / 0,1l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

MAIERS VESPERPLATTE^A

verschiedene hausgemachte Schinkenspezialitäten | Cornichons | Brot..... 14,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc vom Weingut Escher.....0,7l / 0,2l / 0,1l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

GAISBURGER MARSCH^{A, C, I}

Tafelspitz | Kartoffelschnitze | Spätzle | Wurzelgemüse..... 8,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grau-Weiß vom Weingut Notz.....0,7l / 0,2l / 0,1l 28,50 € / 8,50 € / 4,50 €

Weißweincuvée Schwäberia vom Lembergerland.....0,7l / 0,2l / 0,1l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €



HAUPTGERICHTE

UNSERE KLASSIKER

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL*^{A, C}

wahlweise mit Pommes Frites, frittierten Kartoffelspalten oder Spätzle..... 18,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Dr Dofache Rotweincuvée 1.0.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 26,50 € / 7,00 € / 3,60 €

CORDON BLEU*^{A, C, G}

gefüllt mit Wacholderschinken & Bergkäse |

wahlweise mit Pommes Frites, frittierten Kartoffelspalten oder Spätzle..... 19,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Rotweincuvée Schwäberia vom Lembergerland.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

JÄGERSCHNITZEL*^{A, C, G}

Pilzrahmsauce |

wahlweise mit Pommes Frites, frittierten Kartoffelspalten oder Spätzle..... 18,50 €

Dr Dofache Rotweincuvée 1.0.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 26,50 € / 7,00 € / 3,60 €

*Wir beziehen unser Schweinefleisch von der Landmetzgerei Aberle aus Neckarweihingen. Die eigenen Tiere der Familie Aberle werden mit eigens hergestelltem Getreidefutter ernährt und werden bei uns um die Ecke und mit großer Fürsorge großgezogen. Dadurch bekommen wir stets qualitatives, nachhaltiges und frisches Schweinefleisch.



HAUPTGERICHTE

UNSERE KLASSIKER

IM GANZEN GEBRATENE SCHWARZWÄLDER FORELLE AUS BAD WILDBAD

gefüllt mit Tomaten-Blattspinat | Zitrone | Kartoffeln..... 23,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grau-Weiß vom Weingut Notz.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 28,50 € / 8,50 € / 4,50 €

GAISBURGER MARSCH^{A, C, I}

Tafelspitz | Kartoffelschnitze | Spätzle | Wurzelgemüse..... 12,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grau-Weiß vom Weingut Notz.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 28,50 € / 8,50 € / 4,50 €

Weißweincuvée Schwäberia vom Lembergerland.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

SAURE NIERCHEN

frittierte Kartoffelspalten..... 14,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Chianti Classico.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 32,50 € / 8,50 € / 4,80 €

SCHWÄBISCHE PASTA À LA SCHÜTZENHAUS^{A, C, G}

Hausgemachte Spätzle | Sahnesauce | Trüffel | Bergkäsehobel |

frittierte Zwiebeln | feiner Schnittlauch (enthält Gluten, Milch)..... 14,50 €

wahlweise mit Speckwürfeln à la Carbonara..... 16,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grau-Weiß vom Weingut Notz.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 28,50 € / 8,50 € / 4,50 €

MANGO-LINSENCURRY

vegane Maultaschen..... 14,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc vom Weingut Escher.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €



HAUPTGERICHTE

UNSERE KLASSIKER

ROSTBRATEN^{A, C}

Gebratenes Roastbeef | Lembergersauce | geschmälzte Zwiebeln | Maultäschle

wahlweise mit Spätzle oder frittierten Kartoffelspalten

200 gr / 300 gr..... 24,50 € / 32,50 €

wahlweise mit Bauernbrot | Lembergersauce (enthält Gluten)

200 gr / 300 gr..... 21,50 € / 29,50 €

Unser Fleisch für unseren Rostbraten bekommen wir direkt von der Mega aus Göppingen. Wir verwenden Färsenfleisch vom Staufenfleisch - dieses lassen wir für mindestens 6 Wochen reifen, bis es einen wunderbaren Schmelz bekommen hat. Zartheit, Saftigkeit, Geruch und Geschmack ist das, was Sie als Fleischqualität wahrnehmen. Für uns ist jedoch Fleischqualität mehr als die Summe dieser Eigenschaften. Die richtige Rasse, Gattung, Fütterung, eine fürsorgliche Aufzucht, Tiergesundheit, ein schonender und kurzer Tiertransport sowie eine qualitätserhaltende schonende Schlachtung sind für uns weitere wichtige Qualitätsparameter.

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Unser Wein von Nebenan! Wenn Ihr auf die Weinberge gegenüber blickt, seht Ihr dort den Weinberg Hoheneck oberer Berg - unsere Neuentdeckung mit viel Spaß im Glas! Unser neuer LEMBERGER!

2018 Oberer Berg Lemberger trocken (nur als Flaschenwein).....0,7l 49,50 €

Die Charakteristik dieses Weines ist geprägt von den besonderen Eigenschaften des Standorts und des Jahrgangs. Ausschließlich gesunde Trauben werden von Hand verlesen. Nach einer Maischegärung über mehrere Wochen reift der junge Rotwein 2 Jahre im gebrauchten, französischen Barrique. Nach einem weiteren Jahr Flaschenreife, zeigt sich im Geschmack die spannende Verbindung einer subtilen Leichtigkeit, langanhaltender Strahlkraft und einem eleganten Säurespiel. Es finden sich fruchtige Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren sowie kräutrig, ätherische Komponenten. In den Steillagen wird am Ufer des Neckars seit Jahrhunderten Weinbau betrieben. Dort befindet sich auch die terrassierte Einzellage Oberer Berg mit einer Neigung von bis zu 72°. Der fossilreiche Muschelkalk des Bodens sowie der aufgebauten Trockenmauern speichert die Wärme tagsüber und gibt sie nachts an die Reben ab.



- natürlich passend auch zu allen anderen Fleischgerichten -

DESSERT

CRÈME BRULÉE^{C. G.}

marinierte Beeren | hausgemachtes Salzkaramelleis..... 8,50 €

NONNENFÜRZLE^{A. C. G.}

gebackene Teigkrapfen - eines der ältesten Klassiker aus der schwäbischen Küche
hausgemachtes Vanilleeis..... 8,50 €

SORBET ODER EIS

1 Kugel hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesangebot | frische Früchte..... 4,50 €
jede weitere Kugel..... zzgl. 2,50 €

ALLGÄUER BERGKÄSE

Feigensenf | marinierte Beeren | Brot..... 8,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Chateau du Pin aus Bordeaux..... 0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 29,50 € / 9,00 € / 4,80 €

DIGESTIF

Unsere aktuelle Auswahl findet Ihr in unserer Lounge!

Likör..... 2 cl 4,50 €
Brand..... 2 cl 6,50 €

EURE EIGENE DIGESTIF-FLASCHE IN UNSEREM RESTAURANT?

Kein Problem! Wählt Euch Eure Lieblingsorte von der Firma Bockfieber aus, wir erstellen Euch ein persönliches Etikett und Ihr seid stolzer Besitzer einer 0,5 l Flasche feinstem Digestif.

LIKÖRE: Pflaume, Sauerkirsch, Nuss, Kräuter

GEISTE: Sauerkirsch, Pflaume, Kräuter, Haselnuss

Diese Flasche deponieren wir für Euch in unserer Lounge und Ihr könnt Euch jederzeit einfach an Eurem Liebling bedienen.

PREISE

Likör..... 0,5 l 70,00 €
Geist..... 0,5 l 100,00 €

GETRÄNKE

APERITIF

Hauscocktail: Zitrone & Ingwer mit GIN.....	8,50 €
Aperol Spritz ^{1,10}	6,50 €
Hugo.....	6,50 €
Lillet Wildberry ^{1,10}	6,50 €
Sekt ^l0,1 l	4,50 €
Alkoholfreier Sekt.....0,1 l	4,50 €
Alkoholfreier Aperol Spritz ^l	4,50 €

ALKOHOLFREI

Ensinger BIO-Mineralwasser Still oder Medium0,2 l	2,80 €
Ensinger BIO-Mineralwasser Still oder Medium.....0,7 l	6,00 €
PROVIANT Saftschorle in verschiedenen Sorten ^{12,3,9,11}	
Apfel Kirsche & Granatapfel Maracuja & Orange.....0,3 l	3,20 €
PROVIANT Limo in verschiedenen Sorten ^{12,3,9,11}	
Orange Rhabarber Zitrone Zitrone & Ingwer.....0,3 l	3,20 €
PROVIANT Cola (mit & ohne Zucker) ^{12,3,9,11}0,3 l	3,20 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DER LA MARZOCCO

Espresso.....	2,60 €
Kaffee.....	3,20 €
Cappuccino ⁶	3,40 €
Latte Macchiato ⁶	3,60 €
Doppelter Espresso.....	3,40 €
Tee.....	2,80 €
Vollmilch-Trinkschokolade ⁶	3,20 €
Weißer Trinkschokolade ⁶	3,20 €

GETRÄNKE

BIERE

FRISCH VOM FASS VON DER BENEDIKTINER BRAUEREI

Radler & Helles (enthält Gerstenmalz).....	0,3 l	3,20 €
Helles (enthält Gerstenmalz).....	0,5 l	4,50 €
Weizenbier (enthält Gersten- und Weizenmalz).....	0,3 l	3,20 €
Weizenbier (enthält Gersten- und Weizenmalz).....	0,5 l	4,50 €

FLASCHENBIERE

Alkoholfreies Weizen (enthält Gersten- und Weizenmalz).....	0,5 l	4,50 €
König Pilsener (enthält Gerstenmalz).....	0,3 l	3,20 €
Bitburger bleifrei (enthält Gerstenmalz).....	0,3 l	3,20 €

GETRÄNKE

WEINE (enthält Sulfite)

Wir haben eine wunderbare & abwechslungsreiche Auswahl an Rotweinen in unserer Lounge -
sucht Euch doch einfach Euren Lieblingswein aus!
Zusätzliche Weißweine findet Ihr auf unserer Empfehlungstafel.

OFFENAUSSCHANK

Schorle weiß, rosé & rot^L.....0,2 l 4,50 €

WEISS

Weißer Gespritzter mit Zitronenlimonade^L.....0,2 l 4,50 €

Lembergerland: Weißweincuvée „Domina Cerva Carissima“^L

Erfrischend - leicht - spritzig.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

Weingut Notz: Grau-Weiß „Petasum Verandi“^L

Mineralisch - ausgewogen - Essensbegleiter.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 28,50 € / 8,50 € / 4,50 €

Weingut Escher: Sauvignon Blanc „Carnu Verandi“^L

Frisch - fruchtig - Abendbegleiter.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

Schützenviertele weiß^L..... 4,90 €

ROSÉ

Weingut Escher Muskat-Trollinger^L

Mineralisch - fruchtige Beerennoten - easy going!^L.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

Schützenviertele rosé^L..... 4,90 €

ROT

Chianti Classico „Iuvenus Sagittarius“^L

Lieblingswein - ausgewogen - rund.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 32,50 € / 8,50 € / 4,80 €

Weingut Schwegler: Rotweincuvée 1.0 „Lepus Europaeus“^L

Bodenständig - fruchtig - kraftvoll.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 26,50 € / 7,00 € / 3,60 €

Weingut Schwegler: Rotweincuvée 2.0 „Adelar“^L

Kräftig - besonders - Glücklichermacher.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 36,50 € / 9,80 € / 5,50 €

Lembergerland: DEIN SCHÜTZENHAUS Cuvée „Cervus Rex“^L

Klassisch - fruchtige Nuancen - geht immer.....0,7 l / 0,2 l / 0,1 l 24,50 € / 7,00 € / 3,60 €

Schützenviertele rot^L..... 4,90 €



DEIN SCHÜTZENHAUS

INFORMATIONEN

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Weizengetreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesam
L Sulfit
M Lupine
N Weichtiere

LIEFERANTEN / PARTNER

Geflügelhof Föll
Mega Stuttgart
Deutsche See
Metzgerei Aberle
Metzgerei Schäfer
Getränkhandel Kiesel
Bockfieber GmbH
Weingut Schwegler
Lembergerland
Weingut Notz
Weingut Escher
Weingut Maier
VinoSardo
Proviant
Ensinger
Benediktiner Brauerei
LaMarzocco
Kaffeerösterei Heimbs