



# Herzlich Willkommen

Im Schützenhaus Neuffen

**Wir sind für Sie da:**

Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr

Samstag ab 14 Uhr

Sonntag ab 11:30 Uhr

## Vorspeisen, Starter & kleine Snacks

### Kürbis Creme Suppe

Feine Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kernen 5,50

### Flädlesuppe

Hausgemachte Rinder Fleischbrühe mit Kräuter Flädle Streifen 6,10

### Gebackener Feta

Panierte und Frittierte Feta an hausgemachten Zaziki mit gebratenem Pitabrot 7,90

### Griechischer Vorspeisen Teller mit Pita Brot

Vorspeisen Teller mit mediterraner Feinkost; Gegrilltem Gemüse, Weinblätter, Pepperoni, Oliven, Hirtenkäse, Garnelen, Calamari, Meeresfrüchtesalat...  
13,80

Auch **Vegetarisch** erhältlich: Griechischer Vorspeisen Teller mit Pita Brot 13,80

Portion Frittierte Kartoffelscheiben mit Zaziki 4,60

Portion Zaziki mit gebratenem Pita Brot 5,10

Portion Calamari mit Zaziki 6,80

Portion Pommes 3,50

Portion Pommes mit Zaziki 3,80

Salat vom Buffet 3,90

## Große Blattsalate

### **Blattsalat Gyros**

Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, Gyros, Zaziki & Pita Brot 11,20

### **Blattsalat Calamari**

Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, frittierten Calamari & Pita Brot 11,20

### **Blattsalat Feta**

Blattsalat mit hausgemachtem Dressing, gebackenem Feta & Pita Brot 11,20

## **Biergarten Vesper & Klassiker**

### **Wurstsalat**

Hausgemachter Wurstsalat aus Metzger Wurst geschnitten mit Essiggurken und Dressing verfeinert dazu Landbrot 9,80

### **Wurstsalat mit Käse**

Hausgemachter Wurstsalat aus Metzger Wurst geschnitten Essiggurken und Dressing verfeinert mit Emmentaler Käse dazu Landbrot 10,20

### **Vesper Rostbraten**

Rostbraten in ihrer Wunsch Garstufe gebraten mit geschmelzten Zwiebeln hausgemachter Bratensoße dazu Landbrot 18,20

### **Kalbsbratwurst**

Ein Paar gebratene Kalbsbratwurst auf hausgemachter Bratensoße dazu Landbrot & Salat vom Buffet 11,20€

## **Vegetarisch & Vegan**

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln & Salat 11,90



Gemüse Curry mit buntem Gemüse, Hülsenfrüchte und fruchtig würziger gelber Currysoße mit Kokos und Maracuja verfeinert dazu Pita Brot & Salat vom Buffet 12,50

→ Wir weisen darauf hin dass unser hausgemachter Kartoffelsalat und das weiße Dressing generell nicht Vegan ist!

Gerne bereiten Wir alle unsere Speisen auch als „kleine“ Portion zu

## **Gyros & CO**

Wahlweise mit Pommes, Kartoffelscheiben oder Tomatenreis dazu Salat vom Buffet

Für andere Beilagen (Bratkartoffeln & Spätzle) berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 1,50

**Gyros mit Zwiebeln, Zaziki 14,50**

**Gyros trifft auf Calamari, Zaziki, Zwiebeln 15,80**

**Gyros nach Art des Hauses, Zaziki, Zwiebeln 15,50**

Gyros Art des Hauses = Gyros mit Pfefferrahmsoße und Käse verfeinert

**Schützenhaus Teller mit kleinem Rindersteak, Calamari & Gyros 17,80**

**Calamari mit Zaziki, Zitronen 16,80**

## **Unser Klassiker**

Zu allen Hauptgängen dürfen Sie sich einen Salat vom Buffet nehmen.

Für Umbestellungen zu qualitativ Höheren Beilagen (Pommes-> Bratkartoffeln oder z.B. Pommes-> Spätzle) berechnen wir Ihnen 1,50

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes 14,50**

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle & Soße 16,00**

**Cordon Bleu- gefüllt mit Schinken & Käse dazu Pommes 16,50**

**Cordon Bleu- gefüllt mit Schinken & Käse dazu Spätzle & Soße 18,00**

**Zarter Kalbsbraten aus dem Bug mit Pilzrahmsoße & Spätzle 17,90**

**3 Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße & Zwiebeln garniert 13,50**

**Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Bratensoße  
und g'schmelzten Zwiebeln 24,60**

Extra's zusätzlich zu Ihrem Essen

Hausgemachte Braten oder Pilzrahmsoße 2,00

Gerne bereiten Wir alle unsere Speisen auch als „kleine“ Portion zu  
Speisekarte mit Allergenen Auszeichnung erhalten Sie auf Nachfrage

## Nachtisch

Warme Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachtes Himbeeren Ragout mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne 7,10

Gemischtes Eis im Becher

3erlei Sorten Eis im Becher mit oder ohne Sahne garniert 5,80

Eine Kugel Eis im Becher

1 Kugeln Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne garniert 1,60

Apfelküchle mit Vanilleeis

3 Apfelküchle im Fett ausgebacken mit Vanilleeis und Sahne garniert 7,90

Galaktobourekó

Hausgemachtes Griechisches Grießdessert mit Vanilleeis und Sahne garniert 8,50

**Für die kalten Tage..**

### **Hausgemachter Punsch**

**in der Tasse serviert**



**Alkoholfrei 0,25l 3,50€**

**Mit Alkohol 0,25l 3,70€**



Unser Hausgemachter Punsch wird aus hochwertigen Säften (alle Vegan) hergestellt und mit Gewürzen und Vanille verfeinert.



## Biere

Zwiefalter <b>1521</b> (Fass)	0,3l	2,70	0,5l	3,70
Zwiefalter <b>Weizen- Hefetrüb</b> (Fass)	0,3l	2,70	0,5l	4,00
Zwiefalter <b>Hefeweizen alkoholfrei</b>			0,5l	4,00
Zwiefalter <b>Weizen - Kristallklar</b>			0,5l	4,00
Radler	0,3l	2,70	0,5l	3,70
Heferadler	0,3l	2,70	0,5l	4,00
Radler Alkoholfrei			0,5l	3,70
 Zwiefalter <b>Hopfiges Engle</b>	0,33l			3,50
Zwiefalter <b>Helles Engle</b>	0,33l			3,50
Zwiefalter <b>Alkoholfreies Engle</b>	0,33l			3,50

## Alkoholfreie Getränke

Spezi, Cola, Fanta <sup>1,3,7</sup> Bitter Lemon <sup>1,8</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Mineralwasser / Süßer Sprudel	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Flasche Sprudel Spritzig			0,7l	4,50
Flasche Teinacher Mineralwasser medium			0,7l	4,90
Flasche Teinacher Mineralwasser still			0,5l	4,10

## Fruchtsäfte / Nektar

Apfelsaft / Orangesaft				
Maracuja / Johannisbeere <u>Nektar</u>	0,2l	2,60	0,4l	3,80
Saftschorle / Nektarschorle	0,2l	2,50	0,4l	3,50

## Warme Getränke

Glas Tee (Kamille, Schwarzer, Grüner, Früchte, Minze oder Kräutertee)				2,50
Espresso				2,50
Tasse Kaffee				2,70
Portion Kaffee (2 Tassen)				4,80
Cappuccino / Latte Macchiato				3,60

# Weine



## *WG Hohenneuffen Teck*

Neuffener Hohenneuffen <b>Silvaner, Schiller der Rotwein</b>	0,25l	5,10
Als <u>Weinschorle</u> süß oder sauer	0,25l	3,20

## *Weinbau E.Muckenfuss*

Neuffener Schloßsteige <b>Riesling trocken</b>	0,25l	5,60
Neuffener Schloßsteige <b>Trollinger</b>	0,25l	5,60

## *Weinhaus Eberstadt*

Eberstädter Eberfürst <b>Trollinger mit Lemberger trocken</b>	0,25l	5,10
---	-------	------

### Griechische Weine

Demestica griechischer <b>Rotwein trocken</b>	0,25l	5,10
Imiglikos griechischer <b>Rotwein lieblich</b>	0,25l	5,10
Retsina griechischer <b>Weißwein geharzt</b>	0,25l	5,10

Glas Sekt	0,20l	4,40
-----------	-------	------

## Schnäpse / Longdrinks

Williams Birne, Fernet, Marille, Jägermeister.....	0,02l	3,20
Ouzo	0,02l	2,80
Ramazotti	0,04l	4,50
Hugo / Aperol Spritz	0,25l	5,60
Longdrinks		5,50

### Zusatzstoffe:

- 1.Antioxidationsmittel
- 2.Phosphat
- 3.Farbstoff
- 4.Geschmacksverstärker
- 5.Konservierungsstoff
- 6.Nitritpökelsalz
- 7.Koffein
- 8.Chinin