



OSTERN IM SCHÜTZENHAUS

KARTE GÜLTIG VON GRÜNDONNERSTAG BIS EINSCHLIESLICH OSTERMONTAG

Geschmorter Lamnbraten aus dem Ofen an kräftiger Lamnbratensoße,
kleinen Kräuterkartoffeln & Salat vom Buffet 17,10 €

Gebratenes Zanderfilet auf mildem Bärlauch Risotto,
gebratenem Grünem Spargel und Salat vom Buffet 16,20 €

Butter Kartoffel Gnocchi mit Bärlauch verfeinert,
zweierlei Tomaten, Parmesan,
gerösteten Sonnenblumenkernen & Salat vom Buffet 12,10 €

Vegane Cous Cous Pfanne mit Frühlingszwiebeln,
Grünem Spargel, Minze und Paprika verfeinert
dazu erfrischender Limetten Soja Joghurt & Salat vom Buffet 11,80 €

Nur am Ostersonntag & Ostermontag:

6 Stunden Lammkeule aus dem Ofen
mit Kräutern und Knoblauch verfeinert, an Ofengemüse,
Lammschmor Soße, Butter Kartoffelstampf & Salat vom Buffet 18,10 €

Lachsfilet auf gebratenem Grünem Spargel Gemüse
an Butter Kartoffelstampf, leichter Zitronen Soße
& Salat vom Buffet 17,50 €

DAS SCHÜTZENHAUS TEAM WÜNSCHT EINEN GUTEN APPETIT UND FROHE OSTERN

Vorspeisen

Bunte Griechische Vorspeisenplatte Scampis, Calamari, Meeresfrüchtesalat, Weinblätter, Oliven, Schafskäse. Pepperoni, Auberginen, Zucchini, Zaziki und Pitabrot	12,90 €
Gebackener Feta Paniertes und gebackenes Feta mit Oliven, Pepperoni, Zaziki und Pitabrot	7,10 €
Schwäbische Flädlesuppe Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterflädle	5,50 €

Salate, Vesper & Kleinigkeiten

Wurstsalat Feingeschnittene Wurst mit hausgemachten Dressing, Zwiebeln, Essiggurken und Landbrot	9,50 €
Wurstsalat mit Käse (Schweizer) Feingeschnittene Wurst mit hausgemachten Dressing, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Landbrot	9,80 €
Bratwurst Ein Paar gebratene Bratwurst auf hausgemachter Bratensoße und Salat	10,30 €
Vesper Rostbraten Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot	15,80 €
Blattsalat Feta Paniertes und gebackenes Feta auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing & Pitabrot	10,60 €
Blattsalat Calamari Gebackene Calamaries auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing & Pitabrot	10,60 €
Blattsalat Gyros Gyros auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing, Zaziki & Pitabrot	10,60 €
Blattsalat Maultasche 2 Hausgemachte Maultaschen auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing	10,60 €
Portion Kartoffelscheiben mit Zaziki	3,90 €
Portion Zaziki mit Pitabrot	4,50 €

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Salat Hausgemachte Spätzle mit Käse, Sahne und geschmelzten Zwiebeln verfeinert	10,80 €
Bunte Gnocchi Pfanne mit Salat Gnocchi trifft auf Buntes Saisongemüse aus der Pfanne mit Tomatensoße verfeinert	11,80 €
Gyros mit Zaziki, Zwiebeln & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	13,50 €
Gyros Art des Hauses (Pfefferrahmsoße & Käse verfeinert) mit Zaziki, Zwiebeln & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,60 €
Frittierte Calamari Ringe mit Zaziki, Zitronen & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,70 €
Gyros trifft auf Calamari Ringe mit Zaziki, Zwiebeln & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	15,20 €
Schützenteller mit Gyros, Calamari & Rindersteak dazu Zaziki, Zwiebeln & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	16,80 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle, Soße & Salat	13,20 € 14,70 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle, Soße & Salat	15,20 € 16,70 €
Jägerschnitzel vom Schweinerücken mit Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	14,80 €
Kalbsjägerbraten mit feiner Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	16,80 €
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt auf Bratensoße & Salat	12,20 €
Zwiebelrostbraten mit deftiger Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat	21,90 €
Rindersteak „Mediterran“ an Tomatensoße, Oliven, Pepperoni, Kartoffelscheiben & Salat	20,50 €

Alle Hauptgerichte auch als Kleinere Portion erhältlich.
Speisekarten mit detaillierten Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage!

Dessert

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	5,10 €
Apfelküchle & Vanilleeis 1 Kugel Vanilleeis mit Apfelküchle und Sahne	7,20 €
Griechischer Joghurt mit Walnüssen & Honig	4,90 €
Galaktobourekó Griechischer Grießauflauf mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis	7,20 €

Biere

Dinkelacker Export	0,3l	2,20 €	0,5l	3,20 €
Dinkelacker Edelpils			0,3l	3,00 €
Sanwald Hefeweizen hell	0,3l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Sanwald Kristallweizen			0,5l	3,50 €
Sanwald Hefeweizen hell alkoholfrei			0,5l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen hell			0,5l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen hell leicht			0,5l	3,50 €
Radler	0,3l	2,30 €	0,5l	3,20 €
Heferadler	0,3l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei			0,5l	3,00 €
Radler alkoholfrei			0,5l	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Spezi, Cola, Fanta ^{1,3,7}	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Bitter Lemon ^{1,8}	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Mineralwasser	0,2l	2,30 €	0,4l	3,00 €
Sprudel süß	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Flasche Sprudel Spritzig			0,7l	4,20 €
Flasche Teinacher Mineralwasser medium			0,7l	4,70 €
Flasche Teinacher Mineralwasser still			0,5l	3,80 €

Fruchtsäfte / Nektar

Apfelsaft / Orangesaft				
Maracuja / Johannisbeere	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Saftschorle / Nektarschorle	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €

Warme Getränke

Glas Tee				2,20 €
Espresso				2,30 €
Tasse Kaffee				2,50 €
Portion Kaffee				4,30 €
Cappuccino				3,30 €
Latte Macchiato				3,30 €

Offene Weine

Eberstädter Sommerhalde Riesling trocken	0,25l	4,70 €
Eberstädter Eberfürst Trollinger mit Lemberger trocken	0,25l	4,70 €
Neuffener Hohenneuffen Silvaner	0,25l	4,70 €
Neuffener Hohenneuffen Schillerwein	0,25l	4,70 €
Neuffener Hohenneuffen Rotwein	0,25l	4,70 €
Neuffener Schloßsteige Riesling trocken	0,25l	5,30 €
Neuffener Schloßsteige Trollinger	0,25l	5,30 €
Weinschorle rot weiß oder rose	0,25l	3,00 €
Demestica griechischer Rotwein trocken	0,25l	4,70 €
Imiglikos griechischer Rotwein lieblich	0,25l	4,70 €
Retsina griechischer Weißwein geharzt	0,25l	4,70 €

Spirituosen

Williams Birne	0,02l	2,50 €
Ouzo	0,02l	2,50 €
Fernet	0,02l	3,00 €
Marille	0,02l	3,00 €
Jägermeister	0,02l	2,50 €
Ramazotti	0,04l	4,20 €

Sekt

Glas Sekt	0,20l	4,40 €
Glas Hugo	0,25l	5,30 €
Glas Sekt mit Aperol	0,25l	5,10 €
Glas Aperol Spritz	0,25l	5,30 €

Zusatzstoffe:

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