

Speisekarte

Gemischte Leckereien

Hausgemachte dicke Kartoffelsuppe	6.90
mit Speck, Karotten, Lauch und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Schuss Sahne	
—	
Gartenfrischer Salat der Saison	
mit gebratenen, marinierten Rumpsteak Streifen	17.90
mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen	16.90
mit gebackenen Falafel Streifen	15.90
—	
Spundekäs	7.90
mit Gurken, Lauchzwiebeln und Bierbretzel	
—	
Rindfleischsalat aus dem Tafelspitz	
mit Zwiebeln und Essiggurken, mariniert mit weißem Balsamico und Olivenöl, dazu Bauernbrot	14.50
- lieber Bratkartoffeln dazu?	+3.50
—	
Rheingauer Bauernsülze	12.90
magere Sülze mit roten Zwiebeln, Remouladensoße und Bauernbrot	
- lieber Bratkartoffeln dazu?	+ 3.50
—	
Mittelalterlicher Roggen Fladen	11.90
Hausgemachter Roggenteig, bestrichen mit Schmand, belegt mit Lauchzwiebeln Knusprig gebacken, frisch aus dem Ofen	
Zusätzlich mit Speck	+2.00
Zusätzlich mit Käse oder frischen Tomaten	+2.00
—	
Beilagen/Vorspeisensalat	5.00

Sie können bei uns Bar und mit deutschen EC-Karten (ab 20€) zahlen

Alle Preise incl. der gesetzlich vorgeschrieben MwSt.

Am Ende der Speisekarte finden Sie eine separate Allergene- und Zusatzstoffkennzeichnung.

Schnitzel und Co vom Landschwein paniert und frisch aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ 18.90

Sie haben die Wahl aus 1 Beilage und 1 Soße

Beilagen : Pommes Frites, Kroketten, Röste, Bratkartoffeln, kleiner Salat

Soßen : Champignonrahm, Pfefferrahm, Schmorzwiebeln, Hessische Kochkäsesoße
Wildpreiselbeeren

Die Spezialisten

- „Schlosspark“ belegt mit Schmorzwiebeln, gratiniert mit Käse, dazu knuspriger Bacon und Pommes 20.90
- „Elsässer“ mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Pommes 20.90
- „Cordon Bleu“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, gebacken in Butterschmalz 20.90
- „Cordon Bleu Italia“ gefüllt mit Rucola und Mozzarella gebacken in Butterschmalz, dazu Pommes 21.90

Gerne erhalten Sie unsere Spezialisten auch mit anderen Beilagen, für Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln erlauben wir uns einen Aufschlag von 1.50 zu berechnen

Kids Teller 8.20

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup oder Mayonnaise

Kapitän Blaubart 7.90

Panierte Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Ketchup oder Mayonnaise

Vom Grill

Grillteller „Schützenhof“ 21.90

Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rindersteak,
gegrillt mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

300 gr. Kutscher Hacksteak 16.90

aus gemischtem Hackfleisch, belegt mit Zwiebeln, Spiegelei und Bacon,
dazu Pommes Frites

Schweine Medaillons „Schwäbisch“ 21.90

3 gegrillte Medaillons, auf Champignonrahm mit einem Schuss Weißwein,
dazu Butterspätzle und Salat

Hähnchenbrust „Natur“ 17.90

gegrillt mit einer Zitronenecke, dazu Pommes und Salat

Rumpsteak

ca. 250 gr, serviert mit Pommes und einem Beilagen Salat

mit hausgemachter Kräuterbutter 27.90

mit geschmorten Zwiebeln 28.90

mit Pfefferrahmsoße 28.90

Extras

Portion Bratkartoffeln 4.20

Portion Pommes 4.20

Portion Rösti / Kroketten 3.80

Portion Pfeffer- / Champignonsoße 3.80

Brot und Butter 3.50

Portion Wildpreiselbeeren 2.90

Ketchup / Mayo 0.40

Kleiner Beilagensalat 2.50

Vegetarisch

Fetakäse aus dem Ofen	12.90
mit schwarzen Oliven, milden Peperoni und Knoblauch, dazu Baguette	
—	
Käsespätzle	14.90
mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat	
—	
Maultaschen	14.90
gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomaten-Sahne-Soße, mit Käse überbacken	
—	
Steirische Kürbiskern Rösti	14.90
mit Kräuterschmand und kleinem Salat	
—	
Süßkartoffel Rucola Schnitte	14.90
gebacken, an marktfrischem Salat, mit Kräuter-Aioli-Dip	
	

Dessert

Apfelringe	7.20
im Bier Teig gebacken, mit Zimt und Zucker, auf Vanillesoße mit gerösteten Mandeln	
—	
Churros	6.90
Brandteigstangen, gebacken mit Puderzucker oder Zimt und Zucker mit Schokosoße	
	7.50
—	
Gemischtes Eis	
3 Bällchen gemischt/mit Sahne	5.90/6.50