

Aus dem Suppentopf

Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln **5,90**

Hünfelder Kräuterrahmsüppchen



mit Sahnehaube und Knuspercroutons **6,90**

Bunte Salate der Saison

Bunter Beilagensalat der Saison



Wahlweise mit Sauerrahm¹²³- oder Balsamicodressing¹²³ **5,50**

Falafel an Blattsalat



mit Balsamicodressing¹²³ und Mini-Brötchen **14,90**

Bunter Salatteller¹²³ mit Hühnerbrüstchen

und Cocktailsauce(Dip) und Mini-Brötchen **17,90**

Fitness – Steak ♥¹²³

2 Schweinerückensteaks mit buntem Blattsalat,
Kräuterbutter und Rauchfleisch auf gebackenem Brot **17,90**

Rumpsteak an bunten Salaten

mit Mini-Brötchen **24,90**

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Rhöner Charme Schnitzel ♥

mit deftiger Lauchsauce mit Speck⁵ und Bratkartoffeln **16,90**

Schnitzel „Jäger Art“ ♥

mit Pommes **15,90**

Schnitzel „Wiener Art“ ♥

mit Pommes **14,90**

„Feinschmecker-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Spargel und Käse überbacken,
dazu Kartoffelplätzchen **16,90**

Schnitzel „Italienisch“ ♥

mit frischen Tomaten und Zwiebeln überbacken mit
Sauce Hollandaise und Käse, dazu Kartoffelplätzchen **16,90**

„Hawaii-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Ananas und Käse gratiniert
dazu Kroketten **16,90**

Spezialitäten

„Schützenhofs Grillpfännchen“

Medaillons vom argentinischen Black Angus Roastbeef mit
Kräuterbutter gratiniert, Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce,
Hühnerbrustfilet mit Hollandaise, mit Grilltomate und
Bohnenbündchen, dazu Kroketten

24,90

Schmuntzelpfanne

Schweinelendchen gratiniert mit Champignonrahmsauce,
Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
dazu hausgemachte Spätzle

21,90

Cordon Bleu ♥

Doppeltes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken²,
dazu Pommes

18,90

Halbes Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes

9,90

Halbes Knobi-Hähnchen(Dauer:30min)

mit Pommes

10,90

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln



9,90

Vegane Beflügel-Nuggets



mit Pommes und Sweet Chili Dip

15,90

Argentinisches Angus Rind

Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Cafe de Paris und
Röstzwiebeln¹²³ dazu Bratkartoffeln

24,90

Rumpsteak „Madagaskar“

mit feuriger Pfeffersauce³ und Kroketten

24,90

Filet- Steak „Hofmeister“

mit hausgemachter Kräuterbutter³ und Pommes

32,90

1 - mit Farbstoff

2 - mit Sulfid

3 - enthält Antioxidationsmittel

4 - enthält Konservierungsstoffe

5 - enthält Geschmacksverstärker

6 - enthält eine Phenylaninquelle

7 - koffeinhaltig

8 - chininhaltig

9- Schwefeldioxid

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unser Personal

Gans(z) nach Ihrem Geschmack

Knusprig, braun und wohlgenährt kommt die Gans aus unserem Herd...

Knusprige Gänsekeule mit Kartoffelklößen^(3,4) und Rotkraut⁽²⁾,
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen **24,90**

Zarte Gänsebrust mit Kartoffelklößen^(3,4) und Rotkraut⁽²⁾,
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen **24,90**

Zum Abschluss:

„Scheibel Alte Zeit“ **2cl 5,50**
Prune, Orange, Cherry oder Apricot Brandy

Rotwein- Empfehlung:

Niepoort

Douro Tinto „Fabelhaft“

0,75 l – 24,90 €

-Nur auf Vorbestellung-

Gänseschmaus für 4 Personen

Ganze Gans mit Hackfleischfüllung,
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße und Rotkraut
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen **109,60**

**Ihren Gänseschmaus können Sie auch gemütlich zu Hause genießen.
Einfach telefonisch bestellen und Sie können Ihren Gänsebraten tranchiert
und gut verpackt bei uns abholen.**

