

9 Aus dem Suppentopf

Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln

A, C, I, G,

Bunte Salate der Saison

Bunter Beilagensalat der Saison



Wahlweise mit Sauerrahm¹²³ G, L - oder Balsamicodressing¹²³ H, J

Falafel an Blattsalat



mit Balsamicodressing¹²³ und Mini-Brötchen H, J, A

Bunter Salatteller¹²³ mit Hühnerbrüstchen

und Cocktailsauce (Dip) und Mini-Brötchen A, C, I

Rumpsteak an bunten Salaten

mit Mini-Brötchen ¹⁵ G, L, A

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Rhöner Charme Schnitzel ♥

mit deftiger Lauchsauce mit Speck⁵ und Bratkartoffeln

A, C, F, G, I, J,

Schnitzel „Jäger Art“ ♥

mit Pommes

A, C, F, G, I, J,

„Feinschmecker-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Spargel und Käse überbacken,

dazu Kartoffelplätzchen

A, C, F, G, I, J

Schnitzel „Wiener Art“ ♥

mit Pommes

A, C, F, G, I, J,

Cordon Bleu ♥

Doppeltes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken²,

dazu Pommes

A, C, F, G, I, J

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

A, C, F, G, I, J, L

Schmuntzelpfanne

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

A, C, F, G, I, J

Halbes Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes

A, C, F, G, I, J

Halbes Knobi-Hähnchen(Dauer:30min)

mit Pommes

A, C, F, G, I, J

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln



A, C, F, G, I, J

Argentinisches Angus Rind

Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Cafe de Paris und
Röstzwiebeln¹²³ dazu Bratkartoffeln

A, C, F, G, I, J

Rumpsteak „Madagaskar“

mit feuriger Pfeffersauce³ und Kroketten

A, C, F, G, I, J

1 - mit Farbstoff 2 – mit Sulfid 3 – enthält Antioxidationsmittel 4 – enthält Konservierungsstoffe 5 – enthält Geschmacksverstärker 6 – enthält eine Phenylaminquelle 7 – koffeinhaltig 8 - chininhaltig
9- Schwefeldioxid 10- mit Nitritpökelsalz 11 - mit Phosphat 12 – mit Süßungsmitteln 13 – Milcheiweiß 14 – gewachst 15 – aus genetisch veränderten Sojabohnen

A -Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Hybridstämme)

B - Krebstiere

C - Eier

D – Fisch

E – Erdnüsse

F- Spuren von Soja und Soja

G – Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H – Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss)

I – Sellerie

J – Senf

K – Sesamsamen

L – Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10ml/l M – Lupinen

N - Weichtiere

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien wenden sie sich bitte an unser Personal

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



Bayrische Schmankerl....

Kräuterahmsüppchen A, G, I, J

mit Sahnehaube und Knuspercroustons

1 Paar Weißwürstchen A, G, I, J

mit süßem Senf und Brezel

Knusprige Schweinehaxe A, G, I, J, L

serviert mit Sauerkraut und Bauernbrot

1/2 Meter Bratwurst A, G, I, J, L

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

„Schwammerlragout“ ♥ A, G, I, J, L

Pilzragout in Rahmsauce mit Semmelknödel

Schweinekammbraten ♥ A, G, I, J, L

mit deftiger Biersoße Semmelknödeln und Rotkraut

Leberkäse A, G, I, J, L

mit Spiegelei und Bratkartoffeln