

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