

# Vorspeisen/Suppe

starter/soup

Gedeck (Aufstrich, Butter, Wildwurst) € 6,50

Cover (spread, butter, sausage of game)

Knuspriges Ciabatta mit Büffelmozzarella, € 9,90

Rispettomaten und Basilikum



Crispy ciabatta with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Beef Tartar vom Jungrind mit Trüffelmayonnaise, € 19,50

Butter und Toastbrot

Beef tartar with tartufo cream, butter and toast

Gebackenes Freiland Ei auf Kartoffelcreme, Spinat € 13,00

und Forellenkaviar

Baked free-range egg on potatoe cream, spinach and trout caviar

Kraftsuppe vom heimischen Jungrind mit Frittaten und Wurzelgemüse € 6,90

Beef consommé with shredded pancakes and vegetables

Kartoffel-Lauchschaumsuppe mit Speckstangerl € 7,50

Creamy soup of potatoes and leek with ham

# Salat

salad

Gemischter Salat



€ 7,50

Mixed salad

Blattsalat



€ 7,50

Leaf salad

Bunter Blattsalat mit knusprigem Ziegenkäse,

€ 16,50

getrockneten Tomaten, Radieschen und Nüsse

Mixed leaf salad with crispy goat cheese, sun-dried tomatoes, radishes and nuts

Schützenhof's Salatvariation mit gebackenen Kokosgarnelen, Frühlingsrolle,

€ 19,50

gegrillte Hendlbruststreifen, Mango Chilli Dip und Ingwer

Schützenhof's salad variation with baked coconut prawns, spring roll,

grilled chicken strips, mango chili dip and ginger

Knoblauchbrot

€ 6,90

# Hauptspeisen

## main dishes

**Wiener Schnitzel** vom (Schweinerücken oder Hühnerbrust)

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren € 18,90

Escalope of (pork or chicken) with parsley potatoes or French fries with cranberries

**Grillteller „Schützenhof“** (Rind, Schwein, Hendl) mit

Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter € 25,90

Mixed grill plate "Schützenhof" (beef, pork, chicken) with vegetables, fries and herbbutter

**Rumpsteak** auf Gnocchi, Frischkäse und Ratatouille € 32,50

Rumpsteak of beef with gnocchi, fresh cheese and ratatouille

**Rosa Zwiebelrostbraten** vom Jungstier mit Kräuter-Nussnockerl € 25,00

Pink onion roast beef with herb-nut dumplings

**Gebratene Maishendlbrust** auf Tomaten Paprikarisotto, € 24,50

und glacierten Zucchini

Grilled chicken breast with risotto, pepper, tomatoes and zucchini

<b>Faschiertes Butterschnitzel</b> vom Reh auf Kartoffelpüree, Brokkoli und Speck	€ 22,50
Minced venison schnitzel on mashed potato, broccoli and bacon	
<b>Beef Burger</b> mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln und Wedges	€ 19,50
Beef Burger with cheddar cheese, tomatoes, onion and wedges	
<b>Vegi Burger</b> mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln und Wedges	€ 18,50
Vegi Burger with cheddar cheese, tomatoes, onion and wedges	
<b>Filet von der Lachsforelle</b> mit Curry, Zitronengras, Sesam und Basmati Reis Salmon trout with curry, lemongrass, sesame and basmati rice	€ 26,00
Risotto mit Waldpilze a la creme, Rucola, Pinienkerne und Grana Padano	€ 18,50
Risotto with chanterelle, rocket salad, pine nuts and parmesan cheese	

# FOR KIDS ONLY!

Frittatensuppe	€ 4,50
Wienerschnitzel mit Pommes	€ 11,50
Chicken Nuggets mit Pommes	€ 8,50
Fischstäbchen mit Bratkartoffeln	€ 8,50
Grillwürstchen mit Pommes	€ 8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 8,50
1 Stück Eispalatschinke mit Schokosauce	€ 6,50
Kinderbecher mit Smarties, Marshmallows, Streusel	€ 6,50
Ben & Jerry's	€ 4,50
( cookie dough – strawberry cheesecake – chocolate fudge brownie)	



## Nachspeisen

**Nougatmousse mit 2erlei Birne und Vanille** € 12,50

Nougat mousse with twice of pear and vanilla

**Eispalatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis** € 9,50

Ice pancake with jam and vanilla ice cream

**Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne** € 9,50

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

**Oma`s hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 12,50

Homemade Kaiserschmarrn with Appelmus

**3erlei Käse von der Kuh mit Balsamiconüsse, Feigensenf, Chutney** € 13,00

3 kinds of cow's milk cheese with balsamic nuts, fig mustard, chutney

**Coupe Danmark** Vanilla ice cream with chocolate sauce € 7,90

**Heiße Liebe** Vanilla ice cream with hot raspberries € 7,90

**Nougat Nussbecher** Ice cream with nougat and nuts € 7,90

**Eiskaffee** Iced coffee € 7,90

# Empfehlungen

Our chef recommends

Kräftige Rindssuppe mit Wildleberknödel und Wurzelgemüse € 7,10

Hearty beef broth with wild boar liver dumplings and root vegetables

Rosa Schlägel vom Hirsch mit Kartoffelsoufflé und 2erlei vom Sellerie € 27,00

Pink venison leg with potato soufflé and two preparations of celery

Gegrillte Schweinemedaillons mit Cremespinat , € 23,50

Kartoffelpüree und Thymianjus

grilled pork medaillons with creamed spinach, mashed potatoes and thyme jus

Tagliolini á la crème mit Eierschwammerl, Sprossen € 19,50

und Grana Padano

Tagliolini á la crème with forest mushrooms, sprouts and Grana Padano

TISCH RESERVIEREN 