

Vorspeisen/Suppe

starter/soup

Gedeck (Aufstrich, Butter, Wildwurst)

€ 6,50

Cover (spread, butter, sausage of game)

Knuspriges Ciabatta mit Büffelmozzarella,

€ 9,90

Rispetomaten 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,
getrockneten Tomaten, Radieschen und Nüsse

€ 16,50

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

Schützenhof's Salatvariation mit gebackenen Kokosgarnelen, Frühlingsrolle,
gegrillte Hendlbruststreifen, Mango Chillidip und Ingwer

€ 19,50

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 herb butter

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

Faschiertes Butterschnitzel vom Reh auf Kartoffelpüree,
Brokkoli und Speck

Minced venison schnitzel on mashed potato, broccoli and bacon

€ 22,50

Beef Burger mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln
und Wedges

Beef Burger with cheddar cheese, tomatoes, onion and wedges

€ 19,50

Vegi Burger mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln
und Wedges

Vegi Burger with cheddar cheese, tomatoes, onion and wedges

€ 18,50

Filet von der Lachsforelle 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

Risotto with chanterelle, rocket salad, pine nuts and parmesan cheese

€ 18,50



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
Kaiserschmarr'n 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 Schlögel vom Hirsch mit Kartoffelsoufflé und 2erlei vom Sellerie € 27,00

Pink venison leg with potato soufflé and two preparations of celery

Gegrillte Schweinemedallions mit Cremespinat , € 23,50

Kartoffelpüree und Thymianjus

grilled pork medallions 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 