

Vorspeisen/Salat

starter/salad

Knuspriges Ciabatta mit Büffelmozzarella,

Rispen Tomaten und Basilikum

Crispy ciabatta with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

€ 9,90



Beef Tartar vom Jungrind mit Misobutter, Kürbis und Sojabohnen

Beef tartar with miso butter, pumpkin and soybeans

€ 15,90

Geräucherter Wildlachs mit Rucola, Sauerrahm und Mango Chili

Smoked salmon with rocket salad, sour cream and mango chili

€ 14,50

Gemischter Salat



Mixed salad

€ 6,90

Blattsalat



Leaf salad

€ 6,90



Bunter Blattsalat mit Kürbis, gebackenem Ziegenkäse und Walnuss € 15,50

Mixed leaf salad with pumpkin, baked goat cheese and walnut

Schützenhof's Salatvariation mit gebackenen Kokosgarnelen, Frühlingsrolle,
gegrillte Hendlbruststreifen, Mango Chillidip und Ingwer € 16,50

Schützenhof's salad variation with baked coconut prawns, spring roll, grilled chicken strips,
mango chili dip and ginger

Unser Tipp zum Salat: Knoblauchbrot! €5,90

Suppen

Soups

Schaumsuppe vom Muskatkürbis

mit knusprigem Ziegenkäse Stangerl

Creamy soup of pumpkin with goat cheese



€ 6,90

Rinderkraftsuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse

Beef consommé with shredded pancakes and vegetables

€ 6,10

Hauptspeisen

main courses

Wiener Schnitzel vom (Schweinerücken oder Hendlbrust)

mit Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

€ 18,90

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

Gegrillte Schweinemedallions auf Cremespinat

mit Kartoffelpüree und glacierte Karotten

€22,00

Grilled pork medallions on creamed spinach with mashed potatoes and asparagus

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

Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter

€23,90

Mixed grill plate "Schützenhof" (beef, pork, chicken) with
vegetables, french fries and herb butter

Rumpsteak vom heimischen Rind auf Kürbisrisotto, gebratene Pilze

und Thymianjus

€28,90

beef sirloin with pumpkin, risotto, roasted mushrooms and thyme jus



Rosa Schlängel vom Hirsch mit 2erlei Sellerie, Cranberry

und Rotkraut

€ 26,50

Leg of venison with celery, cranberry and red cabbage

Smashed Beef Burger mit Cheddar, Fleischtomaten,

roten Zwiebel und Kartoffel-Wedges

€ 18,90

Beef Burger with cheddar cheese, tomatoes,

red onion and potato wedges

Vegi Burger mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Kartoffel-Wedges

€ 17,90

Vegi Burger with tomato, mozzarella, rocket salad

and potato wedges



Kartoffelgnocchi mit Kürbis, Pinienkerne, Feta

Potato gnocchi with pumpkin, pine nuts and feta cheese

€15,90



Filet vom Lachs mit Curry, Zitronengras,

Sesam und Basmati Reis

€23,00

Salmon with curry, lemongrass, sesame and basmati rice

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 Eispalatschinken mit Schokosauce	€ 6,50
Kinderbecher mit Smarties, Marschmallows, Streusel	€ 6,50
Ben & Jerry's (cookie dough – strawberry cheesecake – chocolate fudge brownie)	€ 4,50



Nachspeisen

sweets



Knuspriges Topfen Mohnmousse mit Zwetschkenragout und Zartbitterschokolade	€ 10,00
Crispy poppy seed mousse with plum compote and dark chocolate	
2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis	€ 8,50
2 pieces of pancake with jam and vanilla ice cream	
Oma`s hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 12,50
Homemade Kaiserschmarrn with Appelmus	
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

Herzlich Willkommen

In unserem kleinen, feinen Hotel mit Restaurant.

Mit 25 liebevoll eingerichteten Zimmern legen wir großen Wert auf Herzlichkeit, Qualität und Liebe zum Detail.

In unserer Küche steht **Hannes**, unser Küchenchef, am Herd – und das mit echter Leidenschaft. Er und sein Team kochen frisch, kreativ und vor allem mit besten regionalen und saisonalen Produkten. Was immer möglich ist, kommt aus der Umgebung und wird mit Sorgfalt und Liebe zubereitet.

Ob zum gemütlichen Abendessen, zum feinen Menü oder zu einem besonderen Anlass: Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und schöne, genussvolle Stunden verbringen.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt
und guten Appetit!

Familie Mayrhofer und ihr Team

Eierschwammerlkarte

Our chef recommends

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

auf Eierschwammerlrisotto und Zuckerschoten

€ 25,50

pink roasted Barbary duck breast on chanterelle risotto and snow peas

Eierschwammerl a la cremé mit feinen Nudeln

€ 19,50

Chanterelle mushrooms a la creme with noodles



Rostbraten vom Jungstier mit Eierschwammerl,

€ 27,50

Junglauch und Kartoffelgratin

Roast beef from young bull with chanterelle mushrooms,
spring onion and potato gratin

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern,

€ 10,50

Marille und Zitrone

Warm chocolate cake with a melted center, apricot and lemon