



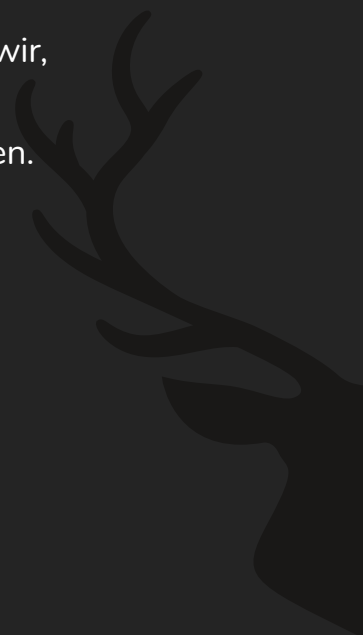
Speisekarte

MENU

Herzlich Willkommen im Restaurant Schützenhof

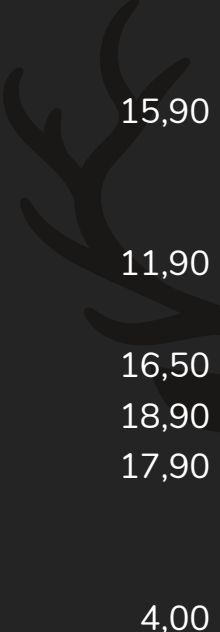
Wir sind stolz für Sie seit 1974 kochen zu dürfen.
Mit unserem kreativem und motiviertem Team hoffen wir,
Sie mit den neuesten Trends
und auch traditionellen Gerichten beglücken zu können.
Wir versuchen so gut wie möglich
regional und nachhaltig zu kochen.

LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!



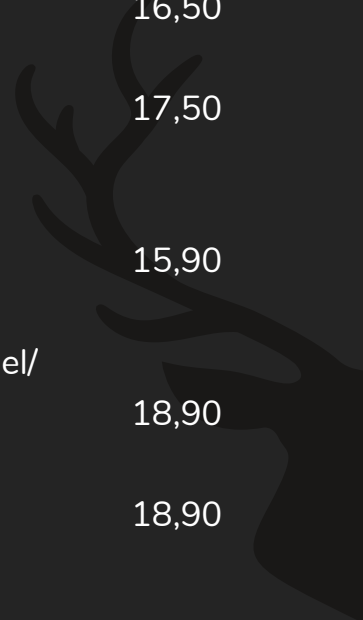
Vorspeisen und Salate

Ziegenkäse/Speckmantel/Thymianhonig/Zucchini-Tomatengemüse	11,90
Beef Tartar vom Almochsen/Topinamburchip/ Wasabimayo/Wachtelei	klein ca. 90g 12,90 groß ca. 160g 20,90
Veganes Kohlrabiacarpaccio/Orangen-Tomatensalat/ Zitronendressing/Knäckebrot	9,80
„Tapas“ -Vorspeisen aus Ziegenkäse/Beef Tartar-Bruschetta/ Sellerieschaumsüppchen	15,90
Bunter Schützenhofsalat/BBQ Nüsse/Sprossen/Asia-Karotten/ Honig-Balsamicodressing/Sesam	11,90
wahlweise mit gebackenem Maishendlbrüstchen	16,50
Knoblauchgarnelen	18,90
Pongauer Rinderfilet	17,90
Knoblauchbrot	4,00



Hauptspeisen

Frische Pasta/Honigroastbeef/Senfsauce/Ruccola/Grana Padana	16,90
Rinderfiletsteak 220g/Espresso-Jus/Erdäpfelgratin/ Glaciertes Erdgemüse	35,00
Wiener Schnitzel aus der Butterschmalzpfanne/ Petersilienkartoffeln/Preiselbeeren	
	vom Jungschweinrücken 15,50
	vom Huhn 16,50
Cordon bleu vom Huhn mit Pommes frites	17,50
Schützenhofburger/Brioche/Almochsen-Beef/Cheddar/ Cole-Slow/Senfgurken/Pommes	15,90
Salzburger Rehragout/Zartbitterschokolade/Topfserviettenknödel/ Rotkraut/Schwarze Nüsse	18,90
Grillteller mit zarten Filets/Pommes/Gemüse/Kräuterbutter/	18,90



Suppen

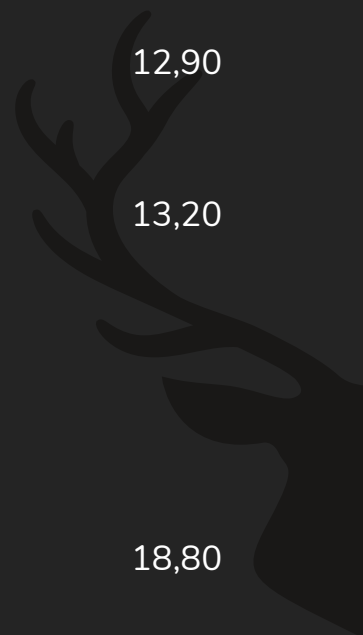
Cappuccino vom Knollensellerie/Blutwurststrudel/Kresse	5,80
Klare Ochsenboullion/Kräuterfritatten/Wurzelgemüse	4,90

Veggie / Vegan

Veganes Kokos-Linsencurry/Basmatireis/Sprossen	12,90
Zitronenrisotto/Erbsenschoten/Orangen-Rispentomaten/ Schärdinger Asmonte	13,20

vom Fischer

Zandermedaillons/Kürbiskernkruste/Selleriecreme/ glaciertes Erdgemüse	18,80
Gebratenes Lachsforellenfilet/Ruccola-Flusskrebisrisotto	20,00



FOR KIDS ONLY!

Wiener Schnitzel mit Pommes	8,00
Chicken Nuggets mit Pommes	8,00
Fischstäbchen mit Kartoffeln	8,00
Spaghetti Bolognese	8,00
Kaiserschmarr'n mit Apfelmus	8,00

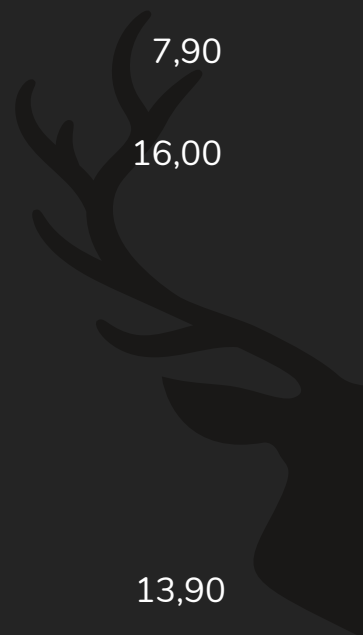


Hausgemachte Desserts

Creme brülee/Kürbiskern/Himbeersorbet	7,50
Duett von der Callebaut-Schokoladesouffle/frische Beeren/Eis	8,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	11,50
Marmeladenpalatschinke 1 Stück	4,90
Eispalatschinke	7,90
SALZBURGER NOCKERL FÜR 2 PERSONEN NUR AUF ANFRAGE	16,00

Zum Ausklang Käse?

Traditioneller Käse & Chutney mit Butter & Brot	13,90
---	-------



Der Küchenchef empfiehlt

Happy Bowl Basic (vegetarisch) 8,80
Chinakohl, Rotkraut, Babypinac, Sojakarotten, Mango,
Mais, Granatapfelkerne, Sprossen und Reis

SAUCE ZUR AUSWAHL:

Tahini
Ghocchuang (scharf)
Orangen-Creme
Honig-Senf-Creme

TOPPING ZUR AUSWAHL:

Humus 3,50
Burrata 5,80
Sesam-Maishendl 6,90
Knoblauchgarnelen (4 Stück) 7,00

Riesengarnelen in Olivenöl-Knoblauchsud mit Gebäck

4 Stück 8,50
8 Stück 16,50
12 Stück 23,50

Knusprig gebackenes Wiesenkräuter-Huhn mit Erdäpfel-Vogelersalat 14,80

Gebackene Apfel-Nuss-Knödel mit Vanillecreme
und mariniertes Erdbeersalat 7,90