

VORSPEISEN STARTERS | SUPPEN SOUPS

Gedeck (Aufstrich, Butter, Wildwurst)

Cover (spread, butter, sausage of game) € 6,50

Knuspriges Ciabatta mit Büffelmozzarella,

Rispentomaten und Basilikum



€ 9,90

Crispy ciabatta with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Beef Tatar vom Jungrind mit Trüffel Mayonnaise, Butter und Toastbrot

Beef Tatar with tartufo cream, butter and toast € 19,50

Gebackenes Freiland Ei auf Kartoffelcreme, Cremespinat und Forellenkaviar

Baked free-range egg on potato cream, creamed spinach and trout caviar € 13,00

Kraftsuppe vom heimischen Jungrind mit Frittaten und Wurzelgemüse

Beef consommé with shredded pancakes and vegetables € 6,90

Kraftsuppe vom heimischen Jungrind mit Wildleberknödel und Wurzelgemüse

Beef consommé with liver dumplings and vegetables € 7,30

Kartoffel-Lauchschaumsuppe mit Speckstangerl

Creamy soup of potato and leek with ham € 7,50

SALAT SALAD

Gemischte Salat Schüssel [mixed salad](#)  € 8,00

Blattsalat Schüssel [leaf salad](#)  € 8,00

Bunter Blattsalat mit knusprigem Ziegenkäse,
getrockneten Tomaten, Radieschen und Nüsse 
[Leaf salad with crispy goat cheese,](#)
[sun-dried tomatoes, radishes and nuts](#) € 16,50

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 [GARLIC BREAD](#)  € 6,90

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken/Hühnerbrust mit
Petersilienkartoffel, Bratkartoffeln oder Pommes frites

Escalope of pork/chicken with parsley potatoes, fried potatoes
or french fries

Schweinerücken € 18,90

Hühnerbrust € 19,90

Cremiges Risotto mit Eierschwammerl, Rucola, Pinienkerne und Grana Padano

Risotto with chanterelle, pine nuts and parmesan cheese



€ 18,50

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

Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter

€25,90

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

Gebratene Maishendlbrust mit

cremiger Spinat-Polenta, rote Paprika und Haselnussschaum

Grilled chicken breast with spinach,

corn cream and red peppers and hazelnut

€ 24,50

Rosa Schlögel vom Hirsch mit Kartoffelsoufflè und Zerlei vom Sellerie

Pink venison leg with potato soufflé and two preparations of celery

€ 27,00

Faschierte Butterschnitzel vom Reh auf Kartoffelpüree,
Kohlsprossen und Speck

Minced venison schnitzel on mashed potato,

Brussels sprouts and bacon €22,50

Wild Burger mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln und Wedges

Venison Burger with cheddar cheese, tomatoes, onion and wedges € 19,50

Vegi Burger mit Cheddar, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebel 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

Rosa Rumpsteak auf Gnocchi, Frischkäse und Ratatouille

Rumpsteak of beef with gnocchi, fresh cheese and ratatouille € 32,50

NACHSPEISEN DESSERTS

Nougatmousse mit 2erlei Birne und Vanille

Nougat mousse with twice of pear and vanilla € 12,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Homemade Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream € 9,50

Oma`s hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apelmus

€ 12,50

Homemade Kaiserschmarrn with Apelmus

2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Marmelade und Vanilleeis

2 pancakes with homemade jam and vanilla ice cream € 9,50

3erlei Käse von der Kuh

Balsamiconüsse | Feigensenf | Chutney € 13,00

Coupe Danmark Vanilla ice cream with chocolate sauce

€ 8,90

Heiße Liebe Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 8,90

Eiskaffee Iced coffee

€ 8,90

Nougat Nussbecher ice cream with nougat and nuts

€ 8,90