

## Aus dem Suppentopf

---

### Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln

A, C, I, G,

## Bunte Salate der Saison

---

### Bunter Beilagensalat der Saison



Wahlweise mit Sauerrahm<sup>123</sup> G, L - oder Balsamicodressing<sup>123</sup> H, J

### Falafel an Blattsalat



mit Balsamicodressing<sup>123</sup> und Mini-Brötchen H, J, A

### Bunter Salatteller<sup>123</sup> mit Hühnerbrüstchen

und Cocktailsauce (Dip) und Mini-Brötchen A, C, I

### Rumpsteak an bunten Salaten

mit Mini-Brötchen <sup>15</sup> G, L, A

## Schweineschnitzel aus der Oberschale

---

### Rhöner Charme Schnitzel ♥

mit deftiger Lauchsauce mit Speck<sup>5</sup> und Bratkartoffeln

A, C, F, G, I, J,

### Schnitzel „Jäger Art“ ♥

mit Pommes

A, C, F, G, I, J,

### „Feinschmecker-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Spargel und Käse überbacken,

dazu Kartoffelplätzchen

A, C, F, G, I, J

### Schnitzel „Wiener Art“ ♥

mit Pommes

A, C, F, G, I, J,

### Cordon Bleu ♥

Doppelter Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken<sup>2</sup>,

dazu Pommes

A, C, F, G, I, J

## Spezialitäten

---

### „Schützenhofs Grillpfännchen“

Medaillons vom argentinischen Black Angus Roastbeef mit  
Kräuterbutter gratiniert, Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce,  
Hühnerbrustfilet mit Hollandaise, mit Grilltomate und  
Bohnenbündchen, dazu Kroketten  
A, C, F, G, I, J, L

### Schmuntzelpfanne

Schweinelendchen gratiniert mit Champignonrahmsauce,  
Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert  
dazu hausgemachte Spätzle  
A, C, F, G, I, J

### Halbes Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes  
A, C, F, G, I, J

### Halbes Knobi-Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes  
A, C, F, G, I, J

### Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln



A, C, F, G, I, J

## Argentinisches Angus Rind

---

### Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Cafe de Paris und

Röstzwiebeln<sup>123</sup> dazu Bratkartoffeln

A, C, F, G, I, J

### Rumpsteak „Madagaskar“



mit feuriger Pfeffersauce<sup>3</sup> und Kroketten

A, C, F, G, I, J

### Filetsteak „Hofmeister“

mit Knoblauch-Kräuterbutter<sup>123</sup> dazu Pommes Frites

A, C, F, G, I, J

1 - mit Farbstoff 2 - mit Sulfit 3 - enthält Antioxidationsmittel 4 - enthält Konservierungsstoffe 5 - enthält Geschmacksverstärker 6 - enthält eine Phenylalaninquelle 7 - koffeinhaltig 8 - chininhaltig 9- Schwefeldioxid 10- mit Nitritpökelsalz 11 - mit Phosphat 12 - mit Süßungsmitteln 13 - Milcheiweiß 14 - gewachst 15 - aus genetisch veränderten Sojabohnen

A -Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Hybridstämme)

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F- Spuren von Soja und Soja

G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss)

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesamsamen

L - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10ml/l M - Lupinen

N - Weichtiere

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien wenden sie sich bitte an unser Personal

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal