

Aus dem Suppentopf

Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln

7,60

Bunte Salate der Saison

Bunter Beilagensalat der Saison



Wahlweise mit Sauerrahm¹²³- oder Balsamicodressing¹²³

7,60

Falafel an Blattsalat



mit Balsamicodressing¹²³ und Mini-Brötchen

18,80

Bunter Salatteller¹²³ mit Hühnerbrüstchen

und Cocktailsauce (Dip) und Mini-Brötchen

23,30

Rumpsteak an bunten Salaten

mit Mini-Brötchen

32,20

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Rhöner Charme Schnitzel ♥

mit deftiger Lauchsauce mit Speck⁵ und Bratkartoffeln **21,40**

Schnitzel „Jäger Art“ ♥

mit Pommes Frites **19,90**

„Feinschmecker-Schnitzel“ ♥

mit Sauce Hollandaise, Spargel und Käse überbacken,
dazu Kartoffelplätzchen **21,40**

Schnitzel „Wiener Art“ ♥

mit Pommes Frites **18,80**

Cordon Bleu ♥

Doppeltes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken²,
dazu Pommes Frites **23,30**

Spezialitäten

„Schützenhofs Grillpfännchen“

Medaillons vom argentinischen Black Angus Roastbeef mit
Kräuterbutter gratiniert, Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce,
Hühnerbrustfilet mit Hollandaise, mit Grilltomate und
Bohnenbündchen, dazu Krokette

30,90

Schmuntzelpfanne

Schweinelendchen gratiniert mit Champignonrahmsauce,
Spargel, Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
dazu hausgemachte Spätzle

26,60

Halbes Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes Frites

14,40

Halbes Knobli-Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes Frites

15,50

Rhöner Käsespätzle mit Röstzwiebeln



15,50

Argentinisches Angus Rind

Filetsteak „Hofmeister“

mit Knoblauch-Kräuterbutter¹²³

dazu Pommes Frites 38,90

Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Café de Paris und

Röstzwiebeln¹²³ dazu Bratkartoffeln 32,20

Rumpsteak „Madagaskar“

mit feuriger Pfeffersauce³ und Kroketten 32,20

Dessert

Eiskugeln nach Wahl die erste Kugel 3,40

jede weitere 3,00

Bourbon-Vanille¹, Schokolade, Walnuss¹, Erdbeere, Nuss-Nougat Praliné,

Salted Caramel, Mangosorbet

Portion Sahne 1,10

1 - mit Farbstoff

4 - enthält Konservierungsstoffe

7 - koffeinhaltig

2 - mit Sulfid

5 - enthält Geschmacksverstärker

8 - chininhaltig

3 - enthält Antioxidationsmittel

6 - enthält eine Phenylaminquelle

9- Schwefeldioxid

Herbstliche Spezialitäten

Kürbis-Kokos-Cremesüppchen		
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und kandiertem Ingwer		8,90
3 hausgemachte Semmelknödel		
auf Pfifferling Ragout		19,90
Pfifferling Schnitzel ♥		
mit Pfifferling Sauce und hausgemachten Spätzle		25,90
Argentinisches Black Angus Rumpsteak		
mit Pfifferling Sauce und Bratkartoffeln		36,60
Filetsteak „Pfifferling“		
mit Pfifferling Sauce dazu Pommes Frites		42,90
Schäufele (Knusprige Schweineschulter)		
mit Bratensoße, Sauerkraut und Semmelknödel		19,90
Rhöner Schweinekammerbraten mit deftiger Kümmel-Dunkel-Biersoße, Semmelknödeln und Rotkraut		20,90
1/2 Meter Bratwurst		
auf Sauerkraut mit Bratensoße und Bratkartoffeln		16,90
Kalbsschnitzel „Schützenhof“		
garniert mit Sardellen am Spieß auf Zitrone, kleinen Kapern und Preiselbeeren dazu Pommes Frites		29,90
Herbstlicher Salatteller		
mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen dazu Mini Brötchen		17,90