

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

Gans(z) nach Ihrem Geschmack

Knusprig, braun und wohlgenährt kommt die Gans aus unserem Herd...

Boullion von der Gans mit feiner Einlage 7,90

Knusprige Gänsekeule mit Kartoffelklößen (3,4) und Rotkraut (2),
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen 29,90

Zarte Gänsebrust mit Kartoffelklößen (3,4) und Rotkraut (2),
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen 29,90

-Nur auf Vorbestellung-

Gänseschmaus für 4 Personen

Ganze Gans mit Hackfleischfüllung,
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße und Rotkraut
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen 146,-

Ihren Gänseschmaus können Sie auch gemütlich zu Hause genießen.

Einfach telefonisch bestellen und Sie können Ihren Gänsebraten tranchiert und gut verpackt bei uns abholen.

Aktuelle Preisangleichungen durch unvorhersehbare Marktschwankungen behalten wir uns vor.

