

## Aus dem Suppentopf

---

### Markklößchensuppe

in klarer Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsewürfeln

7,60

## Bunte Salate der Saison

---

### Bunter Beilagensalat der Saison



Wahlweise mit Sauerrahm<sup>123</sup>- oder Balsamicodressing<sup>123</sup>

7,60

### Falafel an Blattsalat



mit Balsamicodressing<sup>123</sup> und Mini-Brötchen

18,80

### Bunter Salatteller<sup>123</sup> 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 Speck<sup>5</sup> 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 Schinken<sup>2</sup>,  
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 Kroketten

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 Knobi-Hähnchen (Dauer:30min)

mit Pommes Frites

15,50

### Rhöner Käsespätzle mit Röstzwiebeln



15,50

## Argentinisches Angus Rind

---

### Filetsteak „Hofmeister“

mit Knoblauch-Kräuterbutter<sup>123</sup>

dazu Pommes Frites 38,90

### Rumpsteak „wie der Chef es mag“

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter Café de Paris und

Röstzwiebeln<sup>123</sup> dazu Bratkartoffeln 32,20

### Rumpsteak „Madagaskar“



mit feuriger Pfeffersauce<sup>3</sup> und Kroketten 32,20

## Dessert

Eiskugeln nach Wahl die erste Kugel 3,40

jede weitere 3,00

Bourbon-Vanille<sup>1</sup>, Schokolade, Walnuss<sup>1</sup>, 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 Phenylanquelle

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 33,50

Zarte Gänsebrust mit Kartoffelklößen (3,4) und Rotkraut (2),  
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen 33,50

**-Nur auf Vorbestellung-**

**Gänseschmaus für 4 Personen**

Ganze Gans mit Hackfleischfüllung,  
dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße und Rotkraut  
garniert mit Bratapfel und Rotweinpflaumen 156,-

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.

