

GUTSSCHANKE Schützenhof

Inklusivpreise

AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische Leberknödelsuppe
mit Backerbsen (E450/500) 5.20

AUS DER PFANNE

Großes Rumpsteak (280 g)
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 21.80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken)
mit Pommes frites und Salat 13.50
Schweizer Käseschnitzel
(Scheibe Schweinerücken, Käse und Schinken paniert)
mit Pommes frites und Salat 14.50

„SCHMANKERL“

Geschmorte Ochsenbäckchen
in sämiger Rotwein-Gemüse-Soße,
dazu Bandnudeln
im Herbst mit Kürbis-Kartoffel-Püree 15.90
Schweinebraten mit Majoran-Bratensoße
dazu ein großer Kartoffelkloß 11.20

AUS DEM WURSTKESSEL

„Fränkische Blaue Zipfel“* (mit Phosphat)
Bratwürste** im Blausud mit Brot 8.00
1 Paar Bratwürste** (mit Phosphat)
dazu Pommes frites
oder Sauerkraut und Brot 8.80
Currywurst* mit Pommes frites 8.80

VEGETARISCH

Pfanne Käs'spatz'n mit Röstzwiebeln,
dazu Salat 10.80

*E 450, E 621
**E 250, E 450, E 621

In vielen unserer Speisen befinden sich Spuren von Sellerie und Gluten.
Bitte fordern Sie unsere Allergienote an und lassen Sie sich beraten.

... NICHT NUR FÜR KINDER

Teller Spätzle 4.00
1 Kartoffelkloß mit Rahmsoße 3.30
2 Kartoffelkloße mit Rahmsoße 5.50
Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise 4.00
Kleines Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Pommes frites
und Ketchup 6.00
Blattsalateller mit geräucherter Lachs
oder Ziegenkäse 13.50
dazu Weißbrot 12.50
Kleiner Salateller 3.80

KUCHEN, KAFFEE ...

Große Dampfnudel mit Vanillesoße
und süßer Mohnbutter 6.80
Apfelstrudel 3.90
Apfelstrudel mit Vanillesoße 4.50
... und was wir sonst noch gebacken haben
steht auf unserer Kuchentafel am Eingang ...
Portion Sahne zum Kuchen 0.60
Häfele Kaffee 2.80
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch
klein 2.50
groß 3.50
Espresso 2.00
Häfele Schokolade 2.80
Latte Macchiato (0,3 l) 3.50

ZUR BROTTZEIT

„Laugenseel“ mit Butter (Laugengebäck) 3.30
„Laugenseel“ mit Obazda (Xanthan, Sorbinsäure)
(Brotzeitkäse aus Camembert) 7.00
Wurstsalat mit 2 Scheiben Brot 7.00
„Bauembrotzeit“**
mit Hausmacher Wurst (konserviert), Salat,
Obazda, Gurke, Butter und Brot 13.00
Obazda (Brotzeitkäse aus Camembert)
mit 2 Scheiben Brot (Xanthan, Sorbinsäure) 7.00
Bratenbrot vom Schweinebraten 8.00
Portion Bergkäse mit Butter und Brot 8.00

DESSERT, EIS

Rote Grütze, hausgemacht,
von ganzen Früchten mit flüssiger Sahne 5.50
Portion Eis mit oder ohne Sahne 4.50
Eiskaffee (0,3 l)
mit Vanilleeis und Sahne 5.00

FRÜHSTÜCK BIS 12.00 UHR

Paar Weißwürste* mit süßem Senf
und Laugenseel 5.50
Schinken, Käse, Butter, Marmelade,
verschiedene Brotsorten 0.50
ein gekochtes Ei 0.50
3 Rührer mit Schinken, Butter und Brot 5.50

BEERENWEINE – BÄRENSTARK AUCH ZUM MITNEHMEN

Apfelwein 2.80
Brombeerwein, Erdbeerwein, Heidelbeerwein,
Johannisbeerwein rot/schwarz, Kirschwein,
Pfirsichwein, Pflaumenwein, Stachelbeerwein 3.80

SCHNÄPSE

Zwetschgenwasser, Williams-Christ, Mirabelle (je 40 %) je 3.00
Frankischer Tresterbrand 3.00
Likör vom Weinbergspirsich (38 %) 3.00
„Hirschkuss“ Kräutellikör,
aus Quellwasser und Alpenkräutern (38 %) 3.00
Jägermeister 3.00

SEKT

0,75 l 2016er Cuvée Pinot dosage brut 36.00

Unsere Partnerbetriebe:

Wurstwaren: Metzgerei Knab, Gerschheim
Brot: Bäcker Körner, Heidingsfeld
Fleisch und Gemüse: teilweise Heinrichhof
(Demeterbetrieb), Obbrigheim
Fruchtsäfte: Kelterei Wald, Unterpleichfeld
Molkereiprodukte und mehr: Familienbetrieb
Walther, Kitzingen
Gemüse, Obst und Salate: Firma Will,
Albertshofen

ALKOHOLFREIES

0,2 l Orange (koffeinhaltig) 2.20
0,2 l Orange 2.20
0,4 l Spezi, Cola + Orange 3.80
0,3 l Spezi, Cola + Orange 3.40
0,25 l medium 2.20
0,5 l medium oder still 3.50
0,75 l medium 4.90
0,4 l Apfelsaftschorle 3.80
0,4 l Rhabarbersaftschorle 3.80
0,4 l Schorle aus Johannisbeermektar rot
(0,2 l Johannisbeermektar rot Fruchtgehalt
mind. 45 % und 0,2 l Tafelwasser) 3.80
0,33 l Bionade (Holunder oder Streubst) 3.00
0,25 l Orangensaftgetränk 2.20
0,25 l Rhabarbermektar
(Fruchtgehalt mind. 60 %) 2.20
0,33 l Kräutermilch 3.00
0,2 l Bitter Lemon 2.50

BIERE

0,25 l Pils vom Fass 2.00
0,5 l Premium Pils vom Fass 3.80
0,5 l Weizen vom Fass 3.80
0,5 l Franconia Pils alkoholfrei 3.80
0,3 l Berliner Weisse vom Hefeweizen
(rot E 104, E 131, E 124 oder grün) 4.50
0,5 l Radler (0,25 l Frucade, 0,25 l Pils) 3.80
0,5 l alkoholfrei 3.80
0,5 l Franken Weisse dunkel 3.80

0,5 l Laurentius in der Bügelflasche
ungefiltertes Märzen – unser „Hausbier“
benannt nach unserem Sohn Lorenz und
Laurentius, dem Schutzpatron der Küche 3.80

QUALITÄTSWEINE AUS FRANKEN

Rebenweine je 0,25 l EURO
2018er Juliuspital Silvaner trocken 4.60
Weingut Juliuspital
2018er Juliuspital Scheurebe 4.60
Weingut Juliuspital
2018er Bacchus 4.60
Bürgerspital Würzburg
2018er Bacchus halbtrocken 3.80
Winzere Keller Sommerach
2018er Müller-Thurgau halbtrocken 3.80
Winzere Keller Sommerach
Lagenwein
2018er Würzburger Pfaffenberg Silvaner
Kabinett trocken 4.40
Weingut Familie Reis Unterdürrbach
Rotweine
2018er Thüngerheimer Johannisberg
Dornfelder 4.00
Weingut Familie Schwab
2018er Thüngerheimer Ravensburg
Rotling 4.40
Weinbau Gebr. Geiger & Söhne
2018er Juliuspital Schwarzriesling 4.00
Weingut Juliuspital
2018er Domina 4.00
Winzere Keller Sommerach
Weißweinschorle 50 % Juliuspital
Silvaner (0,25 l) 3.20