

Speisekarte



<u>Salat:</u>	Euro
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,50
<i>Balkanischer Krautsalat</i>	2,90
<i>Fitness Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen in Kräuterbutter und Süß-Sauer-Soße</i>	10,90
<i>Schützenhaus Salatteller mit gebratenem Speck und panierten Schafskäse, Schweinefilet und Knoblauchbaguette</i>	12,90
<u>Suppen:</u>	
<i>Pfannkuchensuppe, mit Rinderkraftbrühe</i>	3,50
<i>Leberspätzlesuppe, mit Rinderkraftbrühe</i>	3,90
<i>Hausgemachte Kartoffelgemüsesuppe</i>	6,10
<u>Brotzeiten:</u>	
<i>Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken und Garnitursalat</i>	5,50
<i>Käsebrot reich garniert</i>	5,20
<i>Zwei Stück Werdenfelser Weißwürste mit süßen Senf und ofenfrischer Brezel</i>	5,50
<i>Angebräunter Leberkas der besondere Genuss, mit Spiegelei und hausgemachtem Bratkartoffeln</i>	8,90
<i>Strammer Max mit Brot und gebratenem Kochschinken, dazu zwei Spiegeleier und Garnitursalat</i>	6,90
<i>Bayerischer Wurstsalat mit einer ofenfrischen Brezel</i>	7,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit einer ofenfrischen Brezel</i>	8,50
<u>Vegetarisch:</u>	
<i>Werdenfelser Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat</i>	8,70
<i>Gemüsepfanne mit Ofenkartoffel und Grillgemüse, dazu Sauerrahm</i>	7,90

Bayrische & internationale Hauptmahlzeiten:

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	12,90
Cordon bleu mit Bratkartoffeln	13,90
Schweine-Steak nach Holzfäller Art	13,90
mit Zwiebelstreifen, Bratensoße dazu Bratkartoffeln	
Bayrischer Schweinebraten in Biersoße	10,90
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln	
Schweinefilets mit Pilzrahmsoße, dazu Butterspätzle	15,20
Truthahnsteak mit Grillgemüse und Nudeln dazu Kräuterrahmsoße	12,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße und Pommes	17,90
Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren und Butterspätzle	14,20
Cevapcici mit Djuwetschreis oder Pommes & Krautsalat, mit Kajmak & Ajvar	10,50
Raznjici , mit Djuwetschreis oder Pommes & Krautsalat, mit Kajmak & Ajvar	11,50
Pola Pola , mit Cevapcici, Raznjici und Beilagensalat mit Djuwetschreis oder Pommes, dazu Kajmak und Ajvar	11,50
Schützenburger , mit Käse, Speck, Salat & Schützenburgersauce, mit Pommes	11,90
Gurmanplatte	
Verschiedenes Fleisch vom Grill mit Djuwetschreis und Krautsalat	
Für eine Person	15,50
Für zwei Personen	29,50
frische Kalbsleber nach Berliner Art	
mit Zwiebelstreifen, Apfel und Kartoffelpüree	14,10
Zanderfilet in Weißweinsauce mit Grillgemüse und Reis	16,10

Nachspeisen:

Portion hausgemachter Kaiserschmarrn	8,50
aus dem Pfanderl mit Apfelmus, Apfelscheiben und Puderzucker	
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,70
Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosoße	5,70

<u>Biere:</u>	<u>Liter</u>	<u>Euro</u>
Ettaler Edel Hell	0,3/0,5	2,90/3,70
Ettaler Radler	0,3/0,5	2,90/3,70
Bitburger Pils	0,33	3,40
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33	3,40
Ettaler Weißbier	0,3/0,5	3,10/3,90
Ettaler Dunkel	0,3/0,5	3,10/3,90
Dunkles Weißbier	0,5	3,90
Leichtes Weißbier	0,5	3,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5	3,90
Maß Helles	1,0	7,30
Maß Weißbier	1,0	7,60

Alkoholfreie Getränke:

Spezi	0,25/0,5	2,20/3,50
Coca Cola	0,25/0,5	2,20/3,50
Fanta	0,25/0,5	2,20/3,50
Zitronenlimo	0,25/0,5	2,20/3,50
Apfelsaft	0,25	2,70
Apfelschorle	0,25/0,5	2,30/3,50
Johannisbeerschorle	0,25/0,5	2,40/3,70
Traubensaftschorle	0,25/0,5	2,40/3,70
Rhabarberschorle	0,25/0,5	2,50/3,70
Maracujaschorle	0,25/0,5	2,50/3,70
Tafelwasser	0,5	3,00
Adelholzener Classic	0,25/0,75	2,50/5,30
Adelholzener Naturell	0,25/0,75	2,50/5,30
Orangensaft	0,25	2,60
Maracujasaft	0,25	2,60
Traubensaft	0,25	2,60
Johannisbeersaft	0,25	2,60

<u>Weißwein:</u>	Liter	Euro
Riesling Deidesheimer Nonnenstück 0,2 (Deutschland-Pfalz-trocken-leicht-zitrusfrisch)		4,20
Grauer Burgunder Pinot Grigio 0,2 DOC Delle Venezie (Italien-Venetien-frisch-fruchtig-rund-leicht würzig)		4,90
Lugana di Sirmione DOC 0,2 (Italien-Gardasee-leicht-trocken-blumig & frisch)		5,20
Hofstetter Grüner Veltiner 0,2 (Österreich-dezent mineralisch-saftig-trocken)		4,20
Riesling Deidesheimer Herrgottsacker Q.b.A 0,2 (Deutschland-Pfalz-lieblich-vollmundig-goldgelb)		4,20
 <u>Rose:</u>		
Portugieser Weißherbst 0,2 (Deutschland-Pfalz-lebendig & trocken-erfrischend)		4,90
 <u>Rotwein:</u>		
Dornfelder Q.b.A. 0,2 (Deutschland-Pfalz-fruchtig- gehaltvoll-trocken)		4,90
Villa Mura IGT Merlot 0,2 (Italien-Venetien-fruchtig-würzig-leicht-ausgewogen)		4,60
Primitivo Puglia IGT 0,2 (Italien-Apulien-fruchtig-frisch-saftig)		4,70
Kardarka 0,2 (Kroatien-leicht-süffig)		4,30
 <u>Sekt:</u>		
Prosecco Spumante DOC 0,1		2,90
Italien-Venetien-trocken-frisch-feinperlig 0,75		18,00
Hugo		4,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Eis		
Prosecco Aperol		4,90
Aperol, Orange, Prosecco, Mineralwasser, Eis		
Weinschorle weiß/rot 0,5		4,80
	0,2	3,10

Spirituosen:

<i>Obstler</i>	2,70 €
<i>Enzian</i>	2,70 €
<i>Williamsbirne</i>	2,70 €
<i>Marillenbrand</i>	2,90 €
<i>Slivowitz</i>	2,80 €
<i>Kruskovac</i>	2,90 €
<i>Juliska</i>	2,80 €
<i>Jägermeister</i>	2,90 €
<i>Ramazotti</i>	3,00 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Hirschkuss</i>	3,20 €
<i>Nussschnaps</i>	3,00 €
<i>Wodka</i>	2,80 €
<i>Grappa</i>	2,90 €
<i>Ameretto</i>	2,90 €
<i>Ettaler Klosterlikör</i>	3,20 €
<i>Asbach</i>	2,90 €

Heiße Getränke:

<i>Glas Tee</i>	2,90€
<i>Haferl Kaffee</i>	3,30€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50€
<i>Cappuccino</i>	3,30€
<i>Milchkaffee</i>	3,30€
<i>Latte Macchiatto</i>	3,30€
<i>Heiße Schokolade</i>	3,30€
<i>Espresso</i>	2,30€
<i>Dopio</i>	3,70€
<i>Heiße Zitrone</i>	2,90€
<i>Jagertee</i>	4,40€
<i>Glühwein</i>	4,10€