

Bayrische & Internationale Hauptmahlzeiten:

Halsgrat-Steak nach Holzfäller Art mit Zwiebelstreifen, Rauchspeck, Kren, Bratensoße dazu Bratkartoffeln ¹⁴	13,90 €
Bayrischer Schweinebraten in Biersoße mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln ¹⁴	11,90 €
Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes ¹⁴	13,90 €
Cordon bleu mit Emmentaler-käse und Hinterschinken dazu Bratkartoffeln ¹⁴	14,90 €
Schützenburger mit Pommes garniert mit Käse, Speck, Salat und Schützenburgersauce. ¹⁴	12,90 €
Schützenhaus Pfanderl Schweinefilet mit Champignonrahmsauce, mit Grillgemüse und Käsespätzle ^{14,8}	16,20 €
Truthahnsteak in weißer Rahmsauce mit Grillgemüse und Nudeln ^{14,8}	13,90 €
Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und gekochten Gemüse ^{14,8}	14,90 €
Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren und Butterspätzle ^{14,8}	15,90 €
Gemischtes Geschnetzeltes in Curry-Frucht-Soße dazu gebackene Banane und Birne mit Mandelreis serviert ^{14,8}	14,90 €
Kalbsleber nach Berliner Art mit Zwiebelstreifen, Apfel und Kartoffelpüree ¹⁴	16,90 €
Zwiebelrostbraten vom bayerischen Ochsen mit Röstzwiebeln und Pommes ¹⁴	19,90 €
Rumpsteak vom bayrischen Ochsen mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße und Bratkartoffeln ¹⁴	19,90 €
Cevapcici mit Djuwetschreis oder Pommes & Krautsalat, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	11,50 €
Raznjici , zwei Fleischspieße mit Djuwetschreis oder Pommes & Krautsalat, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	12,50 €
Pola Pola , mit Cevapcici, Raznjici und Beilagensalat mit Djuwetschreis oder Pommes, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	12,50 €
Plejskavica , Balkanisches Hacksteak mit Schafskäse gefüllt mit Djuwetschreis oder Pommes & Krautsalat, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	14,90 €
Balkanischer Räuberspieß mit Schweinesteak, Putensteak, Rindersteak, Cevapcici und Krautsalat mit Djuwetschreis oder Pommes, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	16,90 €
Gurmanplatte Verschiedene Fleischauswahl vom Grill und Krautsalat mit Djuwetschreis oder Pommes, dazu Kajmak und Ajvar ¹⁴	
für eine Person	17,90 €
für zwei Personen	34,00 €
<u>Nachspeisen:</u>	
Portion hausgemachter Kaiserschmarrn aus dem Pfanderl mit Apfelmus, Apfelscheiben und Puderzucker ^{8,11}	9,50 €
Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosoße ^{8,11,14}	5,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{8,11,1}	5,90 €
Hausgemachte Schützenwaffel mit Haselnuss-Nougat-Creme oder Karamellsoße ^{8,11}	5,90 €
Schokomuffin mit Vanilleeis, serviert mit Himbeersoße	6,20 €

Suppen:

Pfannkuchensuppe , mit Rinderkraftbrühe	4,20 €
Leberspätzlesuppe , mit Rinderkraftbrühe	4,50 €
Hausgemachte Kartoffelgemüsesuppe , mit Wienerwurst	7,60 €
Käsecremesuppe , mit Sahnehaube und Croutons	5,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe , mit Brot	5,90 €

Salate:

Gemischter Beilagensalat	4,10 €
Balkanischer Krautsalat	3,50 €
Schützenhaus Salatteller mit gebratenem Speck und panierten Schafskäse, Schweinefilet und Knoblauchbaguette	14,10 €
Fitness Salatschüssel mit gebratenen Putenbruststreifen in Kräuterbutter und Süß- Sauer- Soße	12,90 €
Garnelensalat mit angebratenen Garnelen und Knoblauchbaguette	14,90 €

Fischgerichte:

Zanderfilet in Butter gebraten mit Grillgemüse dazu Reis, mit Weißweinsauce	17,90 €
Gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,90 €
Loisach Forelle mit Kräuterbuttersoße Garnitursalat und Salzkartoffeln	17,90 €

Für unsere vegetarischen Gäste:

Werdenfeller Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	9,90 €
Gemüsepfanne mit Ofenkartoffel und Grillgemüse, dazu Sauerrahm	9,90 €
Gebackener paniertes Camembert dazu Preiselbeeren und Salat	9,50 €

Deftige bayerische Brotzeit:

Selbstgemachtes Pitabrot Balkan Art	3,00 €
Kalter Braten vom Schwein mit Kren und Schnittlauchbrot dazu Garnitursalat	8,90 €
Ein paar Wiener Würstchen und dazu Brot	5,50 €
Zwei Stück Werdenfeller Weißwürste mit süßen Senf und ofenfrischer Brezel	6,50 €
Sechs Nürnberger Rostbratwürstl knackig gegrillt, auf Weinsauerkraut mit Salzkartoffeln	9,50 €
Angebräunter Leberkas der besondere Genuss, mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	9,90 €
Strammer Max mit Brot und gebratenem Kochschinken, dazu zwei Spiegeleier und Garnitursalat	7,90 €
Bayerischer Wurstsalat mit einer ofenfrischen Brezel	8,50 €
Schweizer Wurstsalat mit einer ofenfrischen Brezel	9,50 €
Brotzeitbrett mit geräuchertem Schinken, kaltem Braten, Kochschinken, Kas und verschiedenen Würstarten, dazu gebrannter Obstler-Schnaps	11,90 €
Hausgemachte Bratensülze mit Soße Remoulade und Bratkartoffeln	10,50 €
Käseplatte mit 3 verschiedenen Käsesorten, dazu Bauernbrot und Garnitursalat	8,90 €

	Liter	Euro
Weißwein:		
Riesling Deidesheimer Nonnenstück (Deutschland-Pfalz-trocken-leicht-zitrusfrisch)	0,2	5,10
Grauer Burgunder Pinot Grigio DOC Delle Venezie (Italien-Venetien-frisch-fruchtig-rund-leicht würzig)	0,2	5,70
Lugana di Sirmione DOC (Italien-Gardasee-leicht-trocken-blumig & frisch)	0,2	5,70
Hofstetter Grüner Veltiner (Österreich-dezent mineralisch-saftig-trocken)	0,2	5,20
Riesling Deidesheimer Herrgottsacker Q.b.A (Deutschland-Pfalz-lieblich-vollmundig-goldgelb)	0,2	5,10
Rose:		
Portugieser Weißherbst (Deutschland-Pfalz-lebendig & trocken-erfrischend)	0,2	5,50
Rotwein:		
Dornfelder Q.b.A. (Deutschland-Pfalz-fruchtig- gehaltvoll-trocken)	0,2	5,80
Villa Mura IGT Merlot (Italien-Venetien-fruchtig-würzig-leicht-ausgewogen)	0,2	5,50
Primitivo Puglia IGT (Italien-Apulien-fruchtig-frisch-saftig)	0,2	5,70
Kardarka (Kroatien-leicht-süffig)	0,2	4,90
Sekt:		
Prosecco Spumante DOC Italien-Venetien-trocken-frisch-feinperlig	0,1 0,75	3,10 22,00
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Eis		5,50
Prosecco Aperol Aperol, Orange, Prosecco, Mineralwasser, Eis		5,90
Weinschorle weiß/rot	0,5 0,2	5,80 3,60
Spirituosen:		
Obstler	2,90 €	
Enzian	2,90 €	
Williamsbirne	2,90 €	
Marillenbrand	2,10 €	
Slivowitz	2,90 €	
Kruskovic	2,90 €	
Juliska	2,90 €	
Jägermeister	2,10 €	
Ramazotti	3,30 €	
Averna	3,30 €	
Hirschkuss	3,40 €	
Nusschnaps	3,30 €	
Wodka	2,10 €	
Grappa	2,20 €	
Ameretto	2,20 €	
Ettaler Klosterlikör	3,50 €	
Asbach	3,20 €	



Biere:

	<u>Liter</u>	<u>Euro</u>
Ettaler Edel Hell	0,3/0,5	2,90/3,90
Ettaler Radler	0,3/0,5	2,90/3,90
Bitburger Pils	0,33	3,70
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33	3,70
Ettaler Weißbier	0,3/0,5	3,20/4,10
Ettaler Dunkel	0,3/0,5	3,20/4,10
Dunkles Weißbier	0,5	4,10
Leichtes Weißbier	0,5	4,10
Alkoholfreies Weißbier	0,5	4,10
Maß Helles	1,0	7,60
Maß Weißbier	1,0	7,90

Alkoholfreie Getränke:

Spezi	0,25/0,5	2,40/3,70
Coca Cola	0,25/0,5	2,40/3,70
Fanta	0,25/0,5	2,40/3,70
Zitronenlimo	0,25/0,5	2,40/3,70
Apfelsaft	0,25	2,80
Apfelschorle	0,25/0,5	2,50/3,80
Johannisbeerschorle	0,25/0,5	2,50/3,80
Traubensaftschorle	0,25/0,5	2,50/3,80
Rhabarberschorle	0,25/0,5	2,50/3,80
Maracujaschorle	0,25/0,5	2,50/3,80
Tafelwasser	0,5	3,30
Adelholzener Classic	0,25/0,75	2,70/5,30
Adelholzener Naturell	0,25/0,75	2,70/5,30
Orangensaft	0,25	2,80
Maracujasaft	0,25	2,80
Traubensaft	0,25	2,80
Johannisbeersaft	0,25	2,80

Heiße Getränke:

Glas Tee ⁹	2,90€
Haferl Kaffee ⁹	3,30€
Tasse Kaffee ⁹	2,50€
Cappuccino ^{9,8}	3,30€
Milchkaffee ^{9,8}	3,30€
Latte Macchiato ^{9,8}	3,30€
Heiße Schokolade ⁸	3,30€
Espresso ⁹	2,30€
Dopio ⁹	3,70€
Heiße Zitrone ^{2,4,11}	2,90€
Jagertee ¹¹	5,40€
Glühwein ¹¹	4,90€



Für Gäste mit weniger Appetit, bieten wir Ihnen natürlich auch kleinere Portionen unserer Gerichte an.