

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Liebstöckel a/c/i

7,90

Vegane Kürbissuppe

gekocht aus dem Hokkaido- und Muskatkürbis, mit Kokosmilch, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen i

8,90

Meerrettichschaumsüppchen gekocht aus dem Tafelspitzfond mit Tafelspitz, frischem Meerrettich und Rote Beete Sprossen a/i

9,80

Kids Corner

„Pumuckel“

Pommes Frites mit Ketchup & Mayo c/6

5,50

„Spiderman“

Spätzle mit Bratensoße a

5,50

"Hänsel und Gretel"

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a

9,50

"Schneewittchen"

Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a

9,50

Vegan

Veganes Kürbisrisotto

mit gebratenen Würfeln vom Muskatkürbis, Kürbiskernöl, Kürbis-Chips und gerösteten Kürbiskernen i

19,90

Vegetarisch

„Durlachs Beste Käsespätzle“

mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda & kleinem, gemischtem Salat a/c 19,90

Waldpilzragout à la creme

aus Pfifferlingen, Austernpilzen, Champignons, Kräutersaitlingen und Steinpilzen mit Semmelknödel und Butterschmelze a/c/g 21,90

Pfifferling-Risotto

mit Pfifferlingen à la creme, Frühlingszwiebeln, Petersilie, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano a/g 22,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit Schmandsoße, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g 9,50

„Spezial“

mit Schmandsoße, Zwiebeln, Mozzarella und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g 9,90

„Funghi“

mit Schmandsoße, roten Zwiebeln, Champignons und Mozzarella a/c/g 10,90

„Paris“

mit Schmandsoße, Wacholderschinken, Camembert und Preiselbeeren a/c/g 14,90

„Salmone“

mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g 15,90

„Pfifferling“

mit Schmandsoße, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gartenkräutern, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano a/c/g 16,90

„Hot Chef“

mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck.) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g 19,90

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Wildkräutersalat	6,50
Feldsalat „Vegan“ mit gerösteten Edelnüssen n	11,90
Feldsalat „Klassisch“ mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons, Salatgurke und Tomate a	11,90
Carpaccio vom Rind an Feldsalat, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano Flakes a/h	19,90
„Hot Salad“ großer gemischter Salat aus Rohkost- und Wildkräutersalat an tranchierter Hähnchenbrust mit Chili aromatisiert a	22,90
„Cheese Lovers“ Wildkräutersalat mit karamellisierten Williams Christ Birnen, Walnuß-Crumble, gerösteten Walnüssen, Honig und überbackenen Gogonzola-Crustinis a/h	24,90
Feldsalat „White Tiger“ mit Tomate, Salatgurke, 18 Stück in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen, aromatisiert mit Rosmarin-Thymianöl a/g/h/b	26,90
Feldsalat „Beef“ mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes h/g	27,90

Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat einen kleinen Brotkorb mit Steinofenbaguette

Dressings:

- Balsamico-Dressing
- Himbeer-Dressing
- Walnuss-Dressing n

Hauptgänge Fleisch

Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/i	13,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/i	19,50
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/i auch als Anfängerschnitzel möglich	19,90 13,90
Saure Schweine-Nierchen mit Bratkartoffeln a/i	19,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln, Rote Beete-Salat, Rote Beete-Chips, -Sprossen und frischem Meerrettich a/i	28,90
„Schützenhaus Filettöpfele“ mit Schweinemedallions, Butterspätzle und Ragout vom Winterwaldpilz a/c/g/i	29,90
Turmberg-Reh „Lothringer Art“ Rehschnitzel in der Mandelhülle in Butter gebraten, mit abgezogenen Kaiserkirschen und Herzoginkartoffeln a/c/g/i	33,90
Geschmorter Wildschweinbraten an Zartbitterschokoladen-Jus mit gebratenen Waldpilzen und Haselnuss-Spätzle a/c/g/h/i	34,90
Hirsch-Edelragout mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Semmelknödel, Butterschmelze, Wildpreiselbeer-Birne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/i	35,90
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca 300 gr.) mit Kräuterbutter und Pommes Frites 8	37,90
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca 300 gr.) auf lauwarmem Pfifferlings- Salat mit Sauce Bernaise und Lorette-Kartoffeln a/c/l	39,90
„Schützenhaus Gansteller“ 14 Std. sous vide gegarte Gänsekeule mit Dufthonig gekrosst, serviert mit Apfelrotkohl, gefülltem Backapfel, glacierten Maronen, Semmelknödel, Butterschmelze und Gänse-Jus a/c/g/h/i	39,90

Weitere Fleischgerichte
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte

Hauptgänge Fisch

Lachs auf der Haut gebraten

an Pfifferlingsragout mit Frühlingszwiebeln und Basmati-Reis a/g

32,90

Duett von Lachs und Garnelen

an Curryschaum und Basmati-Reis a/g

34,90

*Weitere Fischgerichte
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte*

Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!

Beilagen je 4,50 €

Butterspätzle

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Herzoginkartoffeln

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten

Semmelknödel

Soße/Dips

Ketchup 0,50 €

Mayo 0,50 €

Bratensoße / Rahmsoße 1,50 €

Pfifferlingrahmsoße 2,50 €

Dessert

„Cup Denmark“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h 9,90

„Heiße Liebe auf dem Turmberg“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen, beschwipsten Himbeeren, Schlagsahne, Eiswaffel und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13 9,90

„Rumtopf Schützenhaus Style“

mit Walnusseis, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13 9,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis,

Honig, Schlagsahne, Vanillesoße und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h 9,90

Schokoladen-Zimt-Parfait

an lauwarmen, karamellisierten, beschwipsten Zwetschgen und Lebkuchen-Crumble a/c/g/h/13 12,90

ALLERGENE

Enthält:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst
- 11** koffeinhaltig
- 12** chininhaltig
- 13** Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund

der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.