

Hotel & Restaurant  
**Schützenburg**

*Vorspeisen*  
**Starters**

<i>Feldsalat</i>	6,40 €
<i>Kartoffel-Speck Dressing, Croutons</i> Lamb's lettuce / potatoe-bacon-dressing / croutons	
<i>mit gebratenen Speckscheiben</i> with fried bacon	7,90 €
<i>mit geräucherter Entenbrust</i> with smoked duck breast	11,80 €
<i>Carpaccio vom Rind</i>	12,40 €
<i>Ruccolasalat / Pesto / Parmesan / „alter“ Balsamico</i> Beef carpaccio / rocket salad / pesto / parmesan / „old“ balsamic vinegar	
<i>„Garnelenpfännchen“</i>	13,40 €
<i>5 Stück, Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten</i> <i>Sauce Aioli / Steinofenbaguette</i> 5 Giant Prawns fried in garlic butter / sauce aioli / stone oven baguette	
<i>Knackig-bunter Vorspeisensalat</i>	4,60 €
<i>Balsamico-/ Honig-Senf-/ oder French-Dressing</i> Chrispy-varicoloured starter salad with either balsamic- / honey-mustard-/ or french dressing	

*vegetarisch*  
**vegetarian**

<i>Kürbisgnocchi</i>	
<i>Geschmorter Kürbis/ Wildkräutersalat</i> Pumpkin-Gnocchi / braised punpkin / salad from wild herbs	11,80 €

Hotel & Restaurant  
**Schützenburg**

*Suppen*  
**Soups**

*Kürbiscremesuppe* 5,80 €  
Pumpkin creme soup

*Fasanencremesuppe* 6,40 €  
*Pilzravioli*  
Pheasant creme soup / mushroom ravioli

*Frisch und knusprig aus dem Ofen*  
**Fresh and crispy from the oven**

*Gänsekeule „klassisch“* 19,80 €  
*Bratapfel/ Rotkohl/ Klöße/ Maronensauce*  
Goose leg „classic“  
Baked apple / red cabbage / dumplings / chestnut sauce

*Gänsekeule „bürgerlich“* 19,80 €  
*Bratapfel/ Rosenkohl/ Serviettenknödel/ Maronensauce*  
Goose leg „bourgeois“  
Baked apple / brussels sprout / Bavarian bread dumplings / chestnut sauce

*Brust und Keule von der Gans „klassisch“* 24,80 €  
*Bratapfel/ Rotkohl/ Klöße/ Maronensauce*  
Goose breast and leg „classic“  
Baked apple / red cabbage / dumplings / chestnut sauce

*Brust und Keule von der Gans „bürgerlich“* 24,80 €  
*Bratapfel/ Rosenkohl/ Serviettenknödel/ Maronensauce*  
Goose brast and leg „bourgeois“  
Baked apple / brussels sprout / Bavarian bread dumplings / chestnut sauce

Hotel & Restaurant  
**Schützenburg**

*Hauptgerichte*

main courses

*Cordon bleu vom Schwein* 15,80 €

*mit Käse-Schinken Füllung / Kroketten /  
Erbsen/ Möhren*

Cordon bleu of pork filled with cheese and ham / potato croquettes  
peas and carrots

*„Schützenburger“* 13,40 €

*Rindfleisch/ Tomate / Gurke / Trüffelmayonnaise  
Chili-Ketchup / Chesterkäse / Salat / Pommes Frites*

„Schuetzenburger“ Burger with tomato / cucumber / truffle mayonnaise /  
chili ketchup / cheese / salad / french fries

*Schützenteller* 18,90 €

*Medaillons vom Schwein / Rinderhüfte /  
Pfefferrahmsauce / Bratkartoffeln/ herbstlicher Salat*

Medaillons of pork / beef haunch /  
pepper cream sauce / fried potatoes / autumn salad

*Argentinisches Rumpsteak 250 g* 23,80 €

*Kräuterbutter / Schmorzwiebeln /  
Bratkartoffeln / herbstlicher Salat*

Argentinian rump steak 250g / herb butter / braised onions  
Fried potatoes / autumn salad

*Lammcareé mit Thymianjus* 22,80 €

*Speckbohnen/ Kartoffelgratin*

Rack of lamb / thyme jus /  
bacon beans / potato gratin

*Argentinisches Rinderfilet 200 g* 27,80 €

*Rotwein-Schalottenjus  
Bohnenbündchen/ Nusskartoffeln*

Argentinian beef fillet / bundle of beans red wine – shallot jus /  
pommes noisettes

Hotel & Restaurant  
**Schützenburg**

*Schützenburg Klassiker*  
Schuetzenburg classics

***Bergisches Krüstchen*** 15,80 €

*Schweineschnitzel / gebratene Champignons in Rahm /  
Pommes Frites / herbstlicher Salat*

Schnitzel of pork / roasted mushrooms in cream /  
french fries / autumn salad

***Currywurst*** 8,40 €

*Pommes frites / Currysauce*

Curry sausage / French fries / curry sauce

***Regenbogenforelle*** 17,80 €

*im Ganzen gebraten nach "Müllerin Art" oder  
„blau“ (pochiert) Kräuterkartoffeln/Mandelbutter/  
herbstlicher Salat*

Rainbow trout fried in the whole „Miller's wife“ style or „blue“ (poached)  
herb potatoes / almond butter / autumn salad

***„Himmel un Ääd*** 10,50€

*gebratene Blutwurst / Schmorzwiebeln /  
Kartoffelpüree/ Apfelkompott*

„Himmel un Ääd“ typical local dish with fried blood sausage  
braised onions / mashed potatoes / apple puree

***Original Wiener Schnitzel***

*Pommes frites/ Preiselbeeren/ herbstlicher Salat* 19,40 €

Wiener Schnitzel (veal ) / french fries / cranberries / autumn salad

***Fisch***

**Fish**

***Lachssteak mit Kräuterbutter*** 17,90 €

*Blattspinat/ Kräuterkartoffeln*

Salmon Steak with herb butter / leaf spinach / herb potatoes

Hotel & Restaurant  
**Schützenburg**

*Süß oder herzhaft*

Sweet or hearty

*„Speckpfannkuchen“*

*Feldsalat mit Kartoffel-Speck Dressing*

Bacon pancake / lamb's lettuce / potatoe-bacon-dressing

11,40 €

*Apfelpfannkuchen*

Appel pancake

8,40 €

*Nachspeisen*

desserts

*Walnußparfait*

*eingelegte Birne*

Walnut parfait / pickled pear

5,60 €

*Warmes Schokoküchlein auf Vanillesauce*

Warm chocolate cake / vanilla cream sauce

5,60 €

*Warme Himbeeren mit Vanilleeis*

*2 Kugeln, Sahne*

Warm raspberries with Vanilla ice cream / 2 scoops / whipping cream

5,80 €

*„Dolce vita“*

*Vanilleeis mit Milchschaum und Espresso*

Vanilla ice cream / milk froth / Espresso

4,60 €