

*Speisen
und
Getränke*

Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen ^(g)</i>	5,60€
<i>Kartoffelcremesuppe mit Croutons ^(a; g; i)</i>	5,60€
<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse ^(a; g; i)</i>	5,80€
<i>Schwäbische Maultaschensuppe ^(a; g; i)</i>	6,20€

Salate und Vorspeisen

<i>Gemischter Salat ^(g)</i>	4,80€
<i>Tomatensalat mit Schmanddressing und Zwiebeln ^(g)</i>	5,20€
<i>Rustikaler Hirtensalat griechischer Art mit Gurken, Tomaten, Schafskäse und Oliven ^(g; j; 6)</i>	11,20€
<i>Cesar Salat Eisbergsalat, Hähnchenbrustfilet Croutons und Parmesan ^(a; g; j; d)</i>	11,60€
<i>Schützenhaussalat wahlweise mit gebratenen Putenbrust- oder Maultaschenstreifen ^(g; a bei Maultaschen)</i>	12,40€
<i>Französischer Salat bunte Salatplatte mit Knoblauchgarnelen und Scampis ^(b; j)</i>	13,80€
<i>Antipastiplatte Zucchini, gefüllte Peperoni, eingelegter Paprika, Schafskäse, Rauchschinken und Oliven, dazu Knoblauchbrot und Kräuterdip ^(g; a; 7; 6)</i>	8,90€

Liste der Allergene und Zusatzstoffe befindet sich auf der letzten Seite.

Hauptgerichte

vom Rind

Rinderhüftsteak

in Burgundersauce mit Pommes ^(a; i) 16,80€

Zwiebelrostbraten Pfälzer Art

Roastbeef in köstlicher Zwiebelsauce mit Spätzle ^(a; i) 18,20€

Rumpsteak

Roastbeef in Cognac-Pfeffer-Sauce mit Kroketten ^(a; i; g) 19,20€

Riesensteak (380g) aus der Hüfte

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^(a; i; g) 19,60€

vom Schwein

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes ^(a; i) 9,20€

Schweinerückensteak

mit Kräuterbutter und Kroketten ^(a; g; i) 12,60€

Jägerschnitzel

mit Champignonrahm Sauce und Spätzle ^(a; g) 13,80€

Saftiger Schweinebraten

mit Spätzle und Bratensauce ^(a; g; i) 12,80€

Lendchen vom Grill

in pikanter Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln ^(a; g) 14,80€

von der Pute

Putenschnitzel Wiener Art

mit Pommes ^(a; i) 9,60€

Putensteak

in feiner Rahmsauce mit Kroketten ^(a; g) 12,80€

Putengeschnetzeltes

mit frischen Champignons und Spätzle ^(a; g) 13,60€

Herzhafter Grillteller

mit dreierlei Fleisch, Zwiebeln und Kräuterbutter

Rinderhüfte, Schweinerücken und Hähnchenbrust, dazu Pommes ^(a; g; i) 17,20€

Extra Braten- oder Rahmsauce ^(a; g; i) 1,00€ Extra Beilage 2,60€

Extra Champignonrahm Sauce ^(a; g) 1,50€ Gegrilltes Gemüse als Beilage 4,20€

Fisch

Kabeljaufilet

in Hummerbuttersauce mit Bratkartoffeln ^(d; g; k)

16,20€

Zanderfilet

in Dillsahnesauce auf Tagliatelle ^(a; d; k)

16,80€

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle aglio e olio

mit mediterranem Gemüse, pikant ^(a)

9,60€

Rosmarinkartoffeln

mit Grillgemüse und Kräuterdip ^(g; im Dip)

9,80€

Käsespätzle

garniert mit geschmelzten Zwiebeln ^(a; c)

8,60€

Für den kleinen Hunger

Paar Bratwürste ^{2) 7)} *mit Brot* ^(a)

3,90€

Gebackener Fleischkäse ²⁾ *mit Bratkartoffeln*

8,90€

Spaghetti Bolognese

8,60€

Halbes Brathähnchen aus der Pfanne nach Art des Hauses

mit Pommes und Chilisauce

8,90€

Wurstsalat ^{2) 7)} ^(j; l)

7,80€

Straßburger Wurstsalat ^{2) 7)} ^(j; l; g)

8,60€

Flammkuchen Traditionelle mit Speck und Zwiebeln ⁴⁾ ^(a)

7,80€

Flammkuchen Speziale mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch ⁴⁾ ^(a)

7,90€

Flammkuchen Veggi mit Tomaten, Käse ^(a)

7,90€

Flammkuchen Mediterrane mit Paprika, Oliven, Peperoni, Feta ⁶⁾ ^(a)

8,60€

Hausgemachtes

Fleischmaultaschen

geschmolzt oder in Rinderbrühe ^(a; g; c)

9,20€

Gemüsemaultaschen mit Pesto ^(a; g; c)

8,80€

Maultaschen überbacken mit Käse und Tomatensauce

10,60€

Lachsmaultaschen in Dillsahnesauce ^(a; c; d; g)

11,60€

Pelmeni mit Schmand ^(a; c)

8,80€

Pelmeni in der Brühe ^(a; c)

6,90€

Nachspeisen

<i>Apfelküchle mit Amarenakirschen und Vanillesauce</i> ^{1) 2) 4) 11) (a; g; c)}	5,60€
<i>Pfannkuchen mit frischem Obst der Saison dazu Sahne, Vanilleeis und Vanillesauce</i> ^{2) 4) 11) (a; g; c)}	5,80€
<i>Nutellapfannkuchen mit Nutella, Bananen und Obstgarnitur</i> ^{2) 4) 11) (a; g; c)}	6,20€
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Vanillesauce</i> ^{2) 4) 11) (a; g; c)}	5,80€
<i>Süßer Flammkuchen mit Apfel und Zimt</i> ^(a; c; g;)	7,20€
<i>Portion Schlagsahne</i> ^(g)	0,40€

Warme Getränke

Kaffee & Co

<i>Tasse Kaffee</i> ⁹⁾	1,90€	<i>Milchkaffee</i> ⁹⁾	2,80€
<i>Pott Kaffee</i> ⁹⁾	2,90€	<i>Cappuccino</i> ⁹⁾	2,80€
<i>Kännchen Kaffee</i> ⁹⁾	3,40€	<i>Latte Macchiato</i> ⁹⁾	2,90€
<i>Espresso</i> ⁹⁾	1,90€	<i>Kaffee Baileys</i> ⁹⁾	3,60€
<i>Doppelter Espresso</i> ⁹⁾	3,10€	<i>Kaffee Cognac</i> ⁹⁾	3,60€
<i>Espresso Macchiato</i> ⁹⁾	2,60€	<i>Heiße Schokolade</i>	2,80€

Dallmayer Tee

<i>Schwarzer Tee Assam Bio vollmundiger, malziger Geschmack</i>	2,30€
<i>Grüner Tee Ginseng - Ingwer Bio ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung</i>	2,30€
<i>Grüner Tee Sonnengruß - Edler Tee mit exotischer Note kandierte Mangostückchen und Zitronenschalen</i>	2,30€
<i>Pfefferminztee Bio angenehm würzig und typisch minzig</i>	2,30€
<i>Rooibos Vanille Bio, von Natur aus mild, weich und leicht süß</i>	2,30€
<i>Alpenkräutertee Bio - ausgewählte Kräuter sorgen für ein feines Bouquet und erfrischendes Aroma</i>	2,30€
<i>Früchtetee Maracuja - Orange Bio feine Früchtemischung mit Hibiskusblüten und Apfelstückchen</i>	2,30€
<i>Früchtetee Waldbeere Waldbeeraroma verleiht dem Tee eine natürliche Süße</i>	2,30€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,3l	3,40€	Marmor	0,3l	3,40€
Orangensaft	0,3l	3,40€	Eistee Pfirsich Zitrone ¹¹⁾	0,3l	2,60€
Johannisbeersaft	0,3l	3,40€	Teinacher Still	0,5l	3,40€
Kirschsaft	0,3l	3,40€		0,75l	4,10€
Saftschorle	0,3l	2,60€	Teinacher Classic	0,5l	3,40€
Coca Cola ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,3l	2,60€		0,75l	4,10€
Cola Light ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,3l	2,60€	Teinacher Genusslimonaden	0,5l	
Cola Mix ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,3l	2,60€	Mango-Maracuja-Orange ¹¹⁾		4,60€
Frukade ¹⁾¹¹⁾	0,3l	2,60€	Rhabarber-Mirabelle ¹¹⁾		4,60€
Zitronenlimonade ¹¹⁾	0,3l	2,60€	Pink Grapefruit ¹¹⁾		4,60€
Bitter Lemon ¹⁾¹⁰⁾¹¹⁾	0,3l	2,90€			

Hausgemachte Limonade

Lychee Limo - frische Limetten, Minze, Lycheesaft, Soda ¹¹⁾	0,5l	4,80€
Ingwer Limo - frische Minze, Limetten, Ingwer, Ginger Ale ¹⁾¹¹⁾	0,5l	4,80€

Long Drinks/Cocktails

Ramazotti	4cl	3,80€	Wodka Energy ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€
Baileys	4cl	3,60€	Asbach Cola ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€
Campari Orange ¹⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€	Whiskey Cola ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€
Bacardi Cola ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€	Jacky Cola ¹⁾⁹⁾¹¹⁾	0,2l	6,20€
Wodka Lemon ¹⁰⁾¹¹⁾	0,2l	5,20€	Aperol Spritz ¹⁾¹¹⁾	0,25l	5,80€
Lillet Blanc mit Schweppes wild Berry und Früchten ¹¹⁾				0,25l	6,90€
Lillet Blanc mit Gin, Wodka, Ginger Ale, Limetten ¹⁾¹¹⁾				0,25l	6,90€
Ginger Twist Bombay Gin, Tonic Water, Minze, Ingwer ¹¹⁾				0,25l	6,90€
Grandberry Twist Bombay Gin, Schweppes wild Berry, Minze ¹⁾				0,25l	6,90€

Spirituosen

Wildfruchtlikör	2cl	1,80€	Wodka	2cl	2,00€
Obstler	2cl	1,80€	Ouzo	2cl	2,00€
Jägermeister	2cl	2,20€	Tequila	2cl	2,20€
Malteser	2cl	2,20€	Metaxa	2cl	2,40€
Kirschwasser	2cl	2,00€	Asbach	2cl	2,40€
Williams Christ	2cl	2,20€	Jack Daniels	2cl	2,60€
Berg Feuer	2cl	2,40€	Hennessy	2cl	3,20€

Brauhaus Bier

<i>Ratskeller Pils</i>	0,3l	2,80€
<i>Pils alkoholfrei</i>	0,3l	2,80€
<i>Goldstadt Export</i>	0,4l	3,20€
<i>Radler</i>	0,4l	3,20€
<i>Hefeweizenbier</i>	0,5l	3,60€
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5l	3,60€
<i>Kristallweizenbier</i>	0,5l	3,60€
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,5l	3,60€
<i>Bananenweizen</i>	0,5l	3,80€

Weißwein

<i>Badener Gutedel (trocken)</i>	0,2l	3,60€
<i>Pfälzer Riesling (trocken)</i>	0,2l	3,80€
<i>Betschgräbler Riesling (trocken oder halbtrocken)</i>	0,2l	4,20€
<i>Weißweinschorle</i>	0,25l	2,60€

Rotwein

<i>Imiglyikos (lieblich)</i>	0,2l	3,80€
<i>Chianti (trocken)</i>	0,2l	3,90€
<i>Haberschlachter Schwarzriesling (halbtrocken)</i>	0,2l	4,20€
<i>Haberschlachter Trollinger mit Lemberger (trocken)</i>	0,2l	4,20€
<i>Rotweinschorle</i>	0,25l	2,60€

Weißherbst

<i>Bötzinger Spätburgunder (trocken)</i>	0,2l	4,50€
<i>Durbacher Spätburgunder (trocken)</i>	0,2l	4,70€
<i>Weißherbstschorle</i>	0,25l	2,80€

Sekt

<i>Piccolo</i>	0,2l	3,80€
<i>Rotkäppchen</i>	0,75l	18,00€
<i>Prosecco</i>	0,75l	20,00€
<i>Schweickert Extra</i>	0,75l	22,00€

*Hier gilt es, schütze deine Kunst zu zeigen:
Das Ziel ist würdig und der Preis ist groß.
(Engl. Sprichwort)*

Schützenbrüderchen

*Ich bin rein, mein Herz ist klein,
gern möchte ich ein Schütze sein.
Schütze, wie mein Großpapa!
Frisch und fröhlich steh' ich da.
Wenn ich groß bin - wär's gelacht,
kauf ich mir'ne Schützentracht.
Stolz will ich den Frack dann tragen
und das Eichenlaub am Kragen.
Ein Gewehr, mit dem die Luft
Kugeln in die Ferne pufft,
und mit dem man treffen kann,
so ein Ding schaff ich mir an.
Werd' ich mal „König“ sein,
lad' ich euch zum Freibier ein,
rufe laut mit voller Kraft:
„Hoch lebe die Schützenbruderschaft.“
(Eberhard Poguntke)*



Restaurant Schützenhaus
Inhaber: Viktor Heinrich
Kirschenpfad 1 | 75181 Pforzheim
www.schuetzenhaus-restaurant.de
Tel. 07231 - 650889

Allergene

*a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und
Sulphite m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Zusatzstoffe

*1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwäfelt
6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) mit Süßungsmittel 11) gewachst*