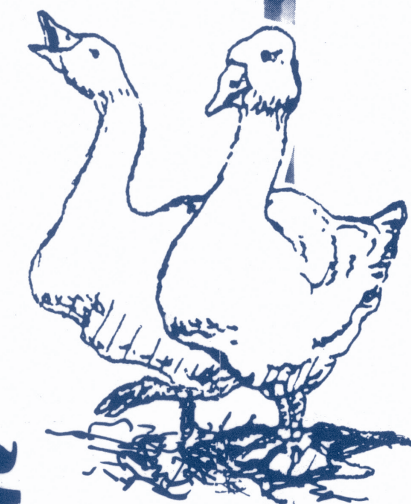


NATURKÜCHE

GUTSSCHÄNKE

BEERENWEINE, AUCH ZUM MITNEHMEN
AB MITTE JULI „SOMMERTHEATER“
AB 1. OKTOBER WIEDER:
EINE GANZE GANS FÜR FAMILIE UND FREUNDE...
WIR SIND AUSBILDUNGSBETRIEB!
NATURVERBUNDEN
DRAUSSEN
ÜBER DEN DÄCHERN VON WÜRZBURG DEN
SCHÜTZENHOF ERLEBEN



Schützenhof

Druck: Franz Scheiner

GUTSSCHÄNKE



Schützenhof

© Lothar Stang

In dritter Generation

familiengeführt seit 1948

GUTSSCHÄNKE Schützenhof

Inklusivpreise

AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische Leberknödelsuppe mit Backerbsen	6.80
Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln	6.50

AUS DER PFANNE

Rumpsteak (300 g) mit charakteristischem Fettrand vom fränkischen Rind und Kräuterbutter, dazu: Pommes oder Salat	32.50
mit Bratkartoffeln	34.50
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken) mit Pommes und Salat mit Körnern	18.90
♥ „Almschnitzel“ Schweineschnitzel mit Emmentaler und Tiroler Schinken paniert, dazu Spätzle und Röstzwiebeln	21.90
Beilagenänderung Bratkartoffeln	2.50

„FRÄNKISCHE SCHMANKERL“

Geschmorte Ochsenbäckchen in sämiger Rotweinsoße mit Bandnudeln	23.90
ab Mitte September mit Kürbis-Kartoffelpüree	
♥ „Hochzeitsessen“ Zart gesottenes Bürgermeisterstück vom fränkischen Rind mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bandnudeln	22.50
♥ Schweinebraten vom fränkischen Schwein mit Majoran- soße dazu ein großer Klob und Salat mit Körnern	18.50

FLEISCHLOS

♥♥ Käsespätzle im Eisenpfännchen serviert mit Röstzwiebeln und Salat mit Körnern	17.50
🍷 Burger mit Rote-Bete-Bratling, gebratenen Austernpilzen, Balsamicozwiebeln, Rucola, Burgersoße und Pommes	17.90
„Schützenhof Bowl“ Bulgur-Gemüsesalat, gepickeltes Gemüse, Rucola, Linsen in BBQ-Marinade, dazu wahlweise:	
♥ Ziegenkäse	19.50
♥ Röstiecken	18.50
♥ Räucherforelle	21.50
Kleiner Beilagensalat mit Körnern	4.90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsoße	4.80
Ein Klob mit Soße / Zwei Klöße mit Rahmsoße	3.80/6.80
Portion Pommes	4.50
Röstiecken mit Apfelmark	4.50
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	6.80

Unsere Tagesspezialitäten:

Freitags frische Spessartforelle
Donnerstags ofenfrische Haxe



Folgt uns auf Instagram!

KAFFEE & KUCHEN ...

Ofenfrischer Apfelstrudel	5.20
Apfelstrudel mit Vanillesoße	5.90
... und was wir sonst noch gebacken haben steht auf unserer Kuchentafel am Eingang ...	
Portion Sahne	0.80
„Kindercapecuccino“ Tasse warmer Milchschaum	1.50
Häfele Kaffee	3.60
Cappuccino klein/groß	3.20/4.20
Espresso einfach/doppelt	2.20/3.90
Häfele heiße Schokolade	4.20
Latte Macchiato (0,3 l)	4.20
Häfele Milchkaffee	4.00

* mit E 450, E 621
** mit E 250, E 450, E 621
*** mit Phosphaten
**** mit Xanthan und Ascorbinsäure

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne, fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergienkarte.



Inspiring poets since 1862.

BROTZEIT

„Fränkische Blaue Zipfel“ Bratwürste aus dem Wurzel- gemüse-Wein-Essig-Sud mit zwei Scheiben Brot	12.80
♥ Ein Paar fränkische Bratwürste mit Pommes oder Sauerkraut und Brot	13.50
Currywurst mit Pommes	13.50
♥ „Laugenesel“ mit Butter (Laugengebäck)	4.00
♥ Obazda**** (Brotzeitkäse aus Camembert) mit roten Zwiebeln, Radieschen und zwei Scheiben Brot oder mit Laugenesel	9.80 10.80
Wurstsalat aus Lyoner mit Senfdressing und zwei Scheiben Brot	11.80
„Bauernbrotzeit“ **, Weißgelegter, Blut- und Leberwurst, Polnische, Obazda, Gurke, Butter und Brot	17.80
Bratenbrot vom Schweinebraten mit Gurke	9.50
Paar Weißwürste* mit süßem Senf und Laugenesel (11:00-14:00 Uhr)	10.80
Portion Butter 0.60 / Scheibe Brot 0.40 / Portion Weißbrot	0.70

DESSERT & SÜSSES

Eine Kugel Eis	1.60
Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5.50
Eiskaffee (0,3 l) mit Vanilleeis und Sahne	6.90
♥♥ Topfenknödel mit süßer Mohnbutter und Vanillesoße im Sommer mit Marille, im Herbst mit Zwetschge gefüllt	7.20
♥ Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	7.50

ÖFFNUNGSZEITEN & KÜCHE

März-Mitte Oktober:
Dienstag-Samstag 11:00-23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 11:00-21:00 Uhr
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Warme Küche:
Dienstag-Samstag 11:30-20:30 Uhr durchgehend
Sonntag 11:30-19:00 Uhr

Mitte Oktober-Mitte Dezember:
Mittwoch-Samstag 12:00-23:00 Uhr; Sonntag 12:00-21:00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Januar & Februar Winterpause



APERITIF

Fränkischer Apfelsider aus Unterpleichfeld, 0,33 l	4.20
♥ „Rhabarberspritz“ Rhabarbernektar, Grapefruitsirup, fränkischer Secco, Zitrone, 0,25 l (auch alkoholfrei)	7.20
Fränkischer Secco, Weingut Hillabrand, Willanzheim, 0,1 l	4.20
Alkoholfreier Secco „Frizzante“ Winzerkeller Sommerach, 0,1 l	4.20
Alkoholfreier Secco Apfel-Johannisbeere-Himbeere Privatkellerei Van Nahmen, 0,1 l	4.20
Aperol Spritz, Hugo, 0,25 l	7.20
Bayerischer Gin mit Tonic, Limette und Rosmarin	7.50

♥ BEERENWEINE

je 0,25 l	EURO
Kirschwein, Erdbeerwein, Johannisbeerwein rot und schwarz, Heidelbeerwein, Himbeerwein, Pflaumenwein, Pfirsichwein, Brombeerwein und Stachelbeerwein	5.40
Eine Flasche Beerenwein zum Mitnehmen	12.00
Wir verschicken unseren Beerenwein auch deutschlandweit!	

SCHNÄPSE & SPIRITUOSEN

je 2 cl	EURO
Zwetschgenwasser, Williams-Christ-Birne, Mirabelle, Fränkischer Tresterbrand (je 40%)	3.20
Likör vom Thüngersheimer Weinbergspfirsich (38%)	3.20
„Hirschkuss“ Kräuterlikör aus Quellwasser und Alpenkräutern (38%)	3.20
Baileys oder Bayerischer Gin „The Duke“ auf Eis, 4 cl	5.50

Unsere Partnerbetriebe:

Bier: Privatbrauerei Oechsner, Ochsenfurt
Rind- & Schweinefleisch: Friedrich Neckermann, Aub
Wurstwaren: Metzgerei Knab, Gerchsheim
Bio-Fleisch: Heinrichhof (Demeter), Obrigheim
Brot: Körner's Backstube, Heidingsfeld
Kartoffeln & Eier: Schwalbenhof, Marienbrunn
Gemüse & Obst: Gemüse Will, Albertshofen
Molkereiprodukte & Großhandel: Frischdienst Walther, Kitzingen
Fruchtsäfte: Früchteverwertung Wald, Unterpleichfeld

ALKOHOLFREIES

0,5 l	Wasser, medium + naturell	4.90
0,75 l	Wasser, medium + naturell	6.40
0,2 l	Trucade Zitronen-, Orange-, Cola-, Spezi	2.60
0,4 l	Trucade Zitronen-, Orange-, Cola-, Spezi	4.40
0,2 l	Orangen-, Apfelsaft-, Rhabarber-, Kirsch- und roter Johannisbeernektar	2.80
0,2 l	Saftschorle (50% Saft + 50% Tafelwasser)	2.60
0,4 l	Apfelsaftschorle	4.40
0,4 l	Schorle Orangensaft, rotem Johannisbeer- oder Kirschnektar (mind. Fruchtgehalt 45%) oder Rhabarbernektar (Fruchtgehalt mind. 60%) aus 100% fränkischem Rhabarber	4.60
0,33 l	Coca Cola Light® koffeinfrei	3.80
0,33 l	BIONADE (Holunder, Himbeer-Pflaume, Zitrone-Bergamotte)	3.80
0,33 l	Almdudler® -Kräuterlimonade	3.80

BIERE

Unsere Biere stammen von der	EURO
0,25 l Hell vom Fass	2.80
0,5 l Hell vom Fass	5.20
0,5 l Weizen vom Fass	5.20
0,5 l Radler (50% Hell + 50% Frucade Zitrone)	5.20
0,5 l Weizen alkoholfrei	5.20
0,5 l Hell alkoholfrei	5.20
0,5 l Weizen dunkel	5.20
0,5 l Saisonale Bierspezialität im Steinkrug	5.20
0,4 l Berliner Weiße rot oder grün	5.40

♥ 0,5 l **Laurentius** ungefiltertes Märzen – unser „Hausbier“!
Benannt nach Schützenhof-Wirt Lorenz Berndt und Laurentius, dem Schutzpatron der Köche 5.20

QUALITÄTSWEINE AUS FRANKEN

(enthält Sulfite)

Weißweine

0,25 l	Flasche
♥ 2023er Silvaner trocken Weingut Juliusspital, VDP Gutswein	6.60
2022er Silvaner Kabinett trocken Pfaffenberg Weingut Reiss, Unterdürnbach	6.60
♥ 2022er Bacchus halbtrocken Winzerkeller Sommerach	6.40
2021er Scheurebe halbtrocken Weingut Schneider, Nordheim	6.40
2022er Riesling trocken Weingut Schwab, Thüngersheim	6.40
2020er Johanniter Spätlese Hermann Bauer, Thüngersheimer Johannisberg	6.40
2023er Weißer Burgunder trocken Weingut Juliusspital, VDP Gutswein, 0,75 l	20.00
2022er Scheurebe feinherb, Familiengewächs, Winzerkeller Sommerach, 0,75 l	19.50
2021er Scheurebe Kabinett, Bocksbeutel Marengi Würzburg, Thüngersheimer Johannisberg, 0,75 l	19.50
Weißweinschorle 50% Juliusspital Silvaner, 0,25 l	5.20
2020er Solaris Auslese – süßer Dessertwein – Weingut Schwab, VDP Ortswein, 0,5 l	26.00
0,75 l	Flasche
Rotweine	0,25 l
2023er Rotling halbtrocken Weingut Juliusspital	6.40
2023er Schwarzriesling Rose, Erste Lage Bocksbeutel, Weingut Reiss, Würzburger Pfaffenberg, 0,75 l	25.50
2021er Regent fruchtig „Sommerlust“ Winzerkeller Sommerach, 0,75 l	6.00
2022er Domina trocken Winzerkeller Sommerach	6.60
2022er Dornfelder halbtrocken Hermann Bauer, Thüngersheim	6.40