

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre den Geschmack unverfälschter Produkte.

Der Schützenwirt ist seit 2005 ein zu 100 % zertifiziertes Bio-Restaurant.

Wir arbeiten ausschließlich mit Bio- und Demeter Produkten und einigen Wildprodukten, zudem sind wir sehr bemüht, unsere Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Alle unsere Gerichte sind saisonal, frisch gekocht und selbst hergestellt, mit Ausnahme der Pommes. Darum ist unsere Speisekarte auch überschaubarer als so manch andere.

2015 wurden wir zum besten Bio-Restaurant Österreichs gewählt.

Zudem sind wir Mitglied bei Slow Food Österreich.

Eines ihrer Ziele ist die Wiedergewinnung einer genussvollen und vielfältigen Ess- und Trinkkultur sowie die Diversität im Lebensmittelbereich zu erhalten und zu fördern.

Wir wünschen guten Appetit!



Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über die ausweisungspflichtigen Allergene.

Aus Rücksichtnahme anderen Gästen gegenüber, bitten wir Sie, Ihr Mobiltelefon freiwillig abzustellen.

Die Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Gedeck


Auf die erste Portion Brot zum Aufstrich laden wir Sie gerne ein.

<i>dreierlei hausgemachte Aufstriche</i>	2,90
<i>zusätzliche Portion Brot pro Person</i>	0,70

Vorspeisen

<i>bunter Blattsalat</i> 	
<i>Balsamicodressing, Kresse</i>	3,90
<i>gemischter Salat</i> 	
<i>Balsamicodressing, Kresse</i>	4,70
<i>Salat „Schützenwirt“ Vorspeise</i> 	
<i>Buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl und Speck</i>	6,90
<i>Paillard vom Jungrind</i> 	
<i>Rucola, Parmesan, Olivenöl</i>	12,90
<i>gebackener Waller</i> **	
<i>Bärlauch-Erdäpfelsalat **, Sauce Tartar</i>	13,90
<i>pochiertes Ei</i>	
<i>Radieschen-Gurkensalat, Vollkorntoast, Kresse</i>	8,90

Suppen

<i>Rindsuppe mit dreierlei Einlage –</i>	
<i>Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel</i>	5,90
<i>Fischsuppe</i> 	
<i>Zitronengras, Kokosmilch, Garnelen</i>	7,90
<i>Petersilienwurzelsuppe</i>	
<i>gebackene Kräutersaitlinge</i>	5,50

Salat

Salat „Schützenwirt“ Hauptspeise

Buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen,
gebratene Schwammerl und Speck

9,60

Fisch

Edelfischtortellini **

Blattspinat, Mandeln, braune Butter

19,90

Saiblingsfilet

Paprikakraut, Petersilienpüree

21,90

gebackener Waller **

Bärlauch-Erdäpfelsalat **, Sauce Tartar

20,90

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

18,90

Scheiben vom Schweinerücken

Senf-Zwiebelkruste, Selleriecreme, Brokkoli

17,90

Lammschulter geschmort

Polenta, mediterranes Gemüse

19,90

rosa Rinderrückensteak

Ofenkartoffel, Schnittlauchsauerrahm, Lauch

24,90

Wir reichen Ihnen gerne eine zusätzliche Portion Ketchup,
Mayonnaise oder Preiselbeeren zu Ihrem Essen.

Diese werden mit je € 0,50 verrechnet.

Vegetarisch

Bärlaucherdäpfelkrapferl ** 	
<i>Rahmkohlrabi</i>	12,90
gefüllte Kräuterpalatschinken	
<i>Schwammerl, Frischkäse, Salatbouquet</i>	14,90
hausgemachte Ronanudeln	
<i>Schafskäse, Blattspinat</i>	14,90

Vegan

Petersilienwurzelsuppe	
<i>gebackene Kräutersaitlinge</i>	5,50
veganer Salat „Schützenwirt“ Vorspeise 	
<i>Buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl</i>	6,90
veganer Salat „Schützenwirt“ Hauptspeise 	
<i>Buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl</i>	9,60
Ragout von Roten Linsen 	
<i>Curry-Kokossauce, Minz-Sojajoghurt, Karotten-Orangenchutney</i>	12,90
vegane hausgemachte Rohnernudeln	
<i>Mandelsplitter, Blattspinat</i>	12,90
Duett vom Apfel	
<i>Crumble und Sorbet</i>	6,90
handgezogener Apfelstrudel	4,20
Kugel hausgemachtes Sorbet 	
<i>Apfel, Zitrone, Erdbeer, Himbeer</i>	1,80

Kindergerichte

<i>Kinderwiener vom Kalb</i>	
<i>Pommes</i>	9,90
<i>gebackene Hühnerbruststreifen</i>	
<i>Pommes</i>	9,90
<i>Naturschnitzerl</i> 	
<i>Reis, Gemüse</i>	9,50
<i>gebratenes Fischfilet</i>	
<i>Petersilienerdäpfel</i>	9,50
<i>hausgemachte Nudeln</i>	
<i>Tomatensauce</i>	6,10
<i>hausgemachte Nudeln</i>	
<i>Butter, Käse</i>	6,10
<i>Grillwürstel</i> 	
<i>mit Pommes</i>	6,50
<i>Portion Pommes</i> 	3,90
<i>Das kleine Gespenst</i>	
<i>Ein leerer Teller mit Besteck- die Zutaten werden bei den Eltern stibitzt!</i>	0,00

Süßes für Kinder

<i>Schokopalatschinken</i>	4,80
<i>Marillenpalatschinken</i>	4,80
<i>Palatschinken</i>	
<i>1 Schoko, 1 Marille</i>	4,80
<i>Eispalatschinke</i>	
<i>Sahne, Schokosauce</i>	5,90
<i>Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</i> 	
<i>Eis: Schokolade, Vanille, Sauerrahm</i>	1,80
<i>Sorbet: Apfel, Zitrone, Erdbeer, Himbeer</i>	1,80

Nachspeisen

Duett vom Apfel	
Crumble und Sorbet	6,90
weißer Schokoladekuchen	
Karamelsauce, Vanilleeis	7,30
Mascarponecreme im Glas	
Beerenragout, Bisquitbrösel	7,50
handgezogener Apfelstrudel	4,20
Schlag / Eis / Schlag und Eis	4,50 / 5,80 / 6,10
Russischer Zupfkuchen / Schlag	4,40 / 4,70
Eispalatschinke	
Sahne, Schokosauce	5,90
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 	
Eis: Schokolade, Vanille, Sauerrahm	1,80
Sorbet: Apfel, Zitrone, Erdbeer, Himbeer	1,80
Käseteller	
der Mattigtaler Hofkäserei mit Brot der Bäckerei Wolfgruber	7,50

Warme Getränke

Alle Kaffee's sind auch entkoffeiniert erhältlich!

Espresso	2,60
Espresso Macchiato  erhältlich	2,80
Espresso groß	3,50
Verlängerter	2,90
Latte Macchiato  erhältlich	3,60
Cappuccino  erhältlich	3,10
Malzkaffee	2,90
Heiße Schokolade  erhältlich	3,20
Heiße Schokolade mit Schlag	3,50
Tee	
Schwarz, Grün, Früchte, Rooibos Bourbon-Vanille, Ingwer, Brennessel, Kamille, Pfefferminz, gemischte Kräuter	3,10

Erfrischend alkoholfrei

<i>Mineralwasser sparkling oder natur 0,33 l</i>	2,60
<i>Mineralwasser sparkling oder natur 0,7 l</i>	4,90
<i>Orangen Limonade 0,33 l</i>	3,40
<i>Zitronen Limonade 0,33 l</i>	3,40
<i>Guarana Cola 0,33 l</i>	3,40
<i>Spezi 0,33 l</i>	3,40
<i>Alpeneistee 0,33 l</i>	3,40
<i>Bitter Lemon 0,33 l</i>	3,40
<i>Soda oder Leitungswasser mit Zitrone 0,25 l / 0,5 l</i>	1,80 / 2,80
<i>Soda oder Leitungswasser mit Himbeersirup 0,25 l / 0,5 l</i>	1,80 / 2,80
<i>Soda oder Leitungswasser mit Holundersirup 0,25 l / 0,5 l</i>	1,80 / 2,80

Fruchtig gesund

<i>Apfelsaft naturtrüb 0,25 l</i>	3,30
<i>Apfel - Mangosaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Guave - Aloe Verasaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Roter Traubensaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Johannisbeersaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Karotten - Sanddornsaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Orangensaft 0,25 l</i>	3,30
<i>Tomatensaft 0,25 l</i>	3,50
<i>Saft aufgespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,25 l</i>	2,40
<i>Saft aufgespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5 l</i>	3,90

Biere

<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,2 l</i>	2,80
<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,3 l</i>	3,20
<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,5 l</i>	3,80
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,2 l</i>	2,70
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,3 l</i>	3,10
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,5 l</i>	3,70
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 l *</i>	2,50
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,3 l *</i>	2,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,5 l *</i>	3,60
<i>Weizenguss, Brauhaus Gusswerk 0,5 l</i>	4,10
<i>Weizenbier alkoholfrei, Heinz vom Stein 0,5 l</i>	4,10
<i>Zitronenradler, Brauhaus Gusswerk 0,5 l</i>	3,60
<i>Jakobsgold, alkoholfrei 0,5 l</i>	3,80

6er Jakobsgold 0,33 zum Mitnehmen 7,80

Geistiges

<i>Seiwaldgut Obstler 2 cl</i>	3,10
<i>Seiwaldgut Birne 2 cl</i>	3,10
<i>Seiwaldgut Lärche 2 cl</i>	3,90
<i>Seiwaldgut Marille 2 cl</i>	3,30
<i>Seiwaldgut Walnuß 2 cl</i>	3,90
<i>Seiwaldgut Himbeer 2 cl</i>	4,70
<i>Seiwaldgut Zirbe angesetzt 2 cl</i>	4,10
<i>Farthofer Wilde Zwetschke 2 cl</i>	3,70
<i>Farthofer Haselnussbrand 2 cl</i>	4,10
<i>Dwersteg Amaretto 2 cl</i>	3,90
<i>Dwersteg Cassis Likör 2 cl</i>	3,90
<i>Dwersteg Amaro - Kräuterlikör 2 cl</i>	3,90
<i>Papagayu weißer Rum 2 cl</i>	2,70
<i>Dwersteg Alter Weinbrand XO 2 cl</i>	4,20
<i>Ramazotti * 2 cl</i>	2,50

Schaumwein

Dialogue Sekt

28,50

Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal

0,1l

4,10

Ein Riesling vom Urgestein, jahrgangstrein, temperamentvoll, erfrischend, klar, trocken. Die Perlage verstärkt alle Frucht- und Duftkomponenten und ist somit die edelste Form eines Weines.

Aperitif

siehe Menüseite...und...

*Aperol * Sekt*

4,50

*Aperol * Spritz mit Weißwein*

4,50

*Aperol * Spritz mit Sekt*

4,80

Holunderspritzer mit Minze

4,50

Spritzer Weiß oder Rot 0,25 l

3,00

Süßerspritzer Weiß oder Rot 0,25 l

3,50

Sommerspritzer Weiß oder Rot 0,375 l

3,20

*Campari * 5 cl Soda / Orange*

4,70 / 6,40

*Sandeman Sherry Medium Dry * 5 cl*

4,10

L'Osteria Vermouth bianco 5 cl

5,30

Weißweine

Grüner Veltliner 2016	23,50
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Mönchhof, Burgenland</i>	
1/8l	4,50
Chardonnay 2016	24,00
<i>Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal</i>	
1/8l	4,60
Gelber Muskateller 2016	26,00
<i>Weingut Gruber Ewald, Weinviertel</i>	
1/8l	5,00
Weißburgunder 2015	28,50
<i>Weingut Winkler-Hermaden, Kapfenstein, Vulkanland Steiermark</i>	
1/8l	5,20

Roséwein

Rosé 2016	23,00
<i>Weingut Mehofer, Wagram</i>	
1/8l	4,40

Rotweine

Blauer Zweigelt 2015	28,00
<i>Weingut Nittnaus, Neusiedlersee</i>	
1/8l	5,10
St. Laurent 2015	26,50
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee</i>	
1/8 l	4,80
Pinot Noir 2013	28,00
<i>Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal</i>	
1/8l	5,40
Blaufränkisch 2015	24,00
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee</i>	
1/8l	4,60
Cabernet Sauvignon „Steinthal“ 2012	39,00
<i>Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel</i>	

Die gesamt Weinauswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Weine enthalten Sulfite.

*Wenn nicht anders angegeben, haben unsere Flaschenweine einen Inhalt von 0,75 Liter.
Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.*



Qualität verpflichtet...

Einige unserer Lieferanten:

Mattigtaler Hofkäserei - Seekirchen am Wallersee

Bio-Fischzucht Krieg - Hallwang

Brauhaus Gusswerk - Hof bei Salzburg

Bio-Musterweingut Josef Loimer - Langenlois

Ökohof Feldinger - Wals

Stiegl - Salzburg

Brotkultur Wolfgruber - Anger

Loitramgut - Salzburger Gaisberg

Tauernlamm Genossenschaft - Taxenbach

Segafredo Zanetti - Hallwang

Schmidhubers Saftladen - Henndorf am Wallersee

Seiwaldgut - Familie Harlander - Golling

Wir bitten um Verständnis, dass wir nicht immer alle Lieferanten aktuell auflisten können.

* *Produkt entspricht nicht den biologischen Richtlinien.*

** *Produkt ist Wildfang oder Wildsammlung.*

✓ *Produkt ist vegan oder vegan erhältlich.*

⊘ *Produkt ist glutenfrei.*



Claudia Sommerlat

*Präsentiert:
PanArt im Schützenwirt*

Im Jahr 2000 hat sie die Malerei als Ausdrucksform für sich entdeckt. Der Farbenzauber hat sie sofort in seinen Bann gezogen und in ihr eine Leidenschaft entfacht, die Entspannung, Herausforderung, Ausgleich und pures Sein für sie ist.

Mit ihren Bildern möchte sie die Seele des Betrachters beflügeln, Farbe und Licht in das Leben bringen und somit Kraft und Lebensfreude geben und jeden einzelnen Alltag farbenfroh erhellen.

In ihren Malkursen, in ihrem Atelier in Adnet bei Hallein, gibt sie ihre Erfahrungen an große und kleine MalerInnen weiter, die dabei stets die Freude am Gelingen erfahren.

Die ausgestellten Bilder im Schützenwirt sind auch käuflich zu erwerben!