

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 abzustellen.

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

* *Produkt entspricht nicht den biologischen Richtlinien.*

** *Produkt ist Wildfang oder Wildsammlung.*

 *Produkt ist glutenfrei.*

Gedeck


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

dreierlei hausgemachte Aufstriche	2,90
zusätzliche Portion Brot pro Person	0,70

Vorspeisen

bunter Blattsalat 	
Balsamicodressing, Kresse	3,90
gemischter Salat 	
Balsamicodressing, Kresse	4,90
Salat „Schützenwirt“ Vorspeise 	
buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl und Speck	8,70
gebratener Rinderrücken 	
Radiccio-Chiccoreesalat, Orangenfilets	12,90
Zanderfilet in der Kürbispanade **	
Erdäpfelsalat, Kapuzinerkresse	12,90

Suppen

Rindsuppe mit dreierlei Einlage –	
Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel	5,90
Fischsuppe ** 	
mit Polenta gebunden, Selchfleischeinlage	6,10



Salat

Salat „Schützenwirt“ Hauptspeise 	
<i>buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl und Speck</i>	12,70
Rinderrückenstreifen 	
<i>auf gemischtem Salat</i>	17,90
gebratenes Saiblingsfilet 	
<i>auf buntgemischtem Blattsalat</i>	19,90

Fisch

Zanderfilet in der Kürbiskernpanade **	
<i>Erdäpfelsalat, Kapuzinerkresse</i>	21,90

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb	
<i>Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren</i>	18,90
Schweinefilet 	
<i>Gemüserisotto, Balsamicojus</i>	19,90
rosa Rinderrostbraten 	
<i>Erdäpfelgratin, gebratenes Gemüse</i>	21,50

Wir reichen Ihnen gerne eine zusätzliche Portion Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren zu Ihrem Essen. Diese werden mit je € 0,50 verrechnet.

Vegetarisch

gefüllte Kräuterpalatschinken <i>mediterranes Gemüse, Salatbouquet</i>	14,90
Erdäpfelrösti <i>gebratener Chicoree, Orange</i>	13,90


Vegan

veganer Salat „Schützenwirt“ Vorspeise  <i>buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl</i>	8,70
veganer Salat „Schützenwirt“ Hauptspeise  <i>buntgemischter Blattsalat, Leinölmarinade, Radieschen, gebratene Schwammerl</i>	12,70
cremiger Erdäpfel-Auflauf  <i>Melanzani, Lauchzwiebel</i>	13,90
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>Naturschnitzel</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>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

Panna Cotta 	
<i>Pfirsichragout</i>	6,50
Zwetschkencrumble	
<i>Marzipan, Sauerrahmeis</i>	7,90
warmer Bananenkuchen	
<i>Vanilleeis, Schokosauce, Schlag</i>	7,50
handgezogener Apfelstrudel	4,20
<i>Schlag / Eis / Schlag und Eis</i>	4,50 / 5,80 / 6,10
Zwetschken-Streuselkuchen / Schlag	4,40 / 4,70
Eispalatschinke	
<i>Schlag, Schokosauce</i>	5,90
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 	
<i>Eis: Schokolade, Vanille, Sauerrahm</i>	1,80
<i>Sorbet: Apfel, Zitrone, Erdbeer, Himbeer</i>	1,80
Dreierlei vom gebackenen Käse	
<i>Löwenzahnhonig, Walnüsse</i>	7,50

Warme Getränke

Alle Kaffee´s sind auch entkoffeiniert erhältlich!

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

Eisbecher

Affogato al caffè

1 Kugel Vanille, heißer Espresso

4,30

Eiskaffee

2 Kugeln Vanille, Kaffee, Schlag

5,90

Eisschokolade

2 Kugeln Vanille, Trinkschokolade, Schlag

5,90

Schützenwirtbecher

Sauerrahm, Schokolade, Erdbeer, Beerenragout, Schlag

6,30

Gemischtes Eis

*Vanille, Schokolade, Beeren
mit Schlag*

5,40

5,70

Sorbetbecher

*Himbeer, Zitrone, Apfel
mit Schlag*

5,40

5,70

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 Vera saft 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
<i>Stiegl Paracelsus natürlich Glutenfrei aus Braunhirse 0,33l</i>	3,20
<i>6er Jakobsgold 0,33 zum Mitnehmen</i>	7,80

Geistiges

<i>Seiwaldgut Obstler 2 cl</i>	3,10
<i>Seiwaldgut Birne 2 cl</i>	3,10
<i>Seiwaldgut Marille 2 cl</i>	3,30
<i>Seiwaldgut Walnuß 2 cl</i>	3,90
<i>Seiwaldgut Zirbe angesetzt 2 cl</i>	4,10
<i>Farthofer Himbeer 2 cl</i>	4,70
<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>Dwersteg Alter Weinbrand XO 2 cl</i>	4,20
<i>Ramazotti * 2 cl</i>	2,50

Spirituosen

*Geben Sie Ihrem Cocktail die persönliche Note,
oder genießen Sie als Longdrink,
oder auch nur auf Eis...*

Whiskey	<i>Blended Malt Scotch Whiskey Highland Harvest, Schottland</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,40</i>
Gin	<i>London Dry Gin 40% Juniper Green, England</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
Rum weiß	<i>Ron blanco de Cuba, Guajira</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
Rum braun	<i>Rum Cesar, Barsilien</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
Vodka	<i>Wodotschka Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10</i>

Einige unserer Mixer.....

<i>Cola</i>	<i>Bitter Lemon</i>	<i>Zitronen Limonade</i>
	<i>Orangen Limonade</i>	<i>Hausaperitif</i>
<i>Eis</i>	<i>Orangensaft</i>	<i>Apfelsaft</i>
		<i>Guaven Saft</i>
	<i>...seien Sie kreativ!</i>	<i>Spezi</i>

Schaumwein

Dialogue Sekt	28,50
<i>Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal</i>	
0,1l	4,10
<i>Ein Riesling vom Urgestein, jahrgangrein, temperamentvoll, erfrischend, klar, trocken. Die Perlage verstärkt alle Frucht- und Duftkomponenten und ist somit die edelste Form eines Weines.</i>	

Aperitif

siehe Menüseite...und...

Aperitivo Naturale Veneziano	
<i>mit Sekt</i>	4,70
<i>mit Weißwein, Soda, Eiswürfel und Orangenscheibe</i>	4,70
<i>mit Sekt, Soda, Eiswürfel und Orangenscheibe</i>	5,00
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 „Vogelsang“ 2017	26,00
Weingut H&M Hofer, Auersthal, Weinviertel	
1/8l	5,00
Chardonnay 2017	24,00
Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal	
1/8l	4,60
Gelber Muskateller „Kabinett“ 2017	27,00
Weingut Graf, Kleinhöflein, Weinviertel	
1/8l	5,20
Welschriesling 2016	24,00
Weingut Gruber Ewald, Röschitz, Weinviertel	
1/8l	4,60

Roséwein

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

Rotweine

Blauer Zweigelt 2015	28,00
Weingut Nittmaus, Neusiedlersee	
1/8l	5,10
St. Laurent 2017	26,50
Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee	
1/8 l	4,80
Pinot Noir 2015	28,00
Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal	
1/8l	5,40
Blafränkisch 2017	24,00
Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee	
1/8l	4,60

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 auflisten können.



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!