

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 vereinzelt Wildprodukten, zudem sind sehr bemüht, unsere Lebensmittel aus der Region zu beziehen.

Alle unsere Gerichte sind saisonal, frisch gekocht und selbst gemacht, mit der 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, vielfältigen und ganzheitlichen Ess- und Trinkkultur sowie die Diversität im Lebensmittelbereich zu erhalten und zu fördern.

Wir wünschen guten Appetit!



Aufgrund des Gesetzes der Lebensmittelinformationsverordnung liegt in unserem Restaurant für Sie eine eigene Karte mit den ausweisungspflichtigen Allergenen auf. Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne.

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

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

Feines zum Appetit anregen.

Gedeck

Auf Ihr erstes Körberl Brot vom Demeter Bäcker Wolfgruber aus Anger laden wir Sie gerne ein!

Dreierlei hausgemachte Aufstriche	2,40
Zusätzliches Körberl Brot	3,00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Gemischter Salat ✓ <i>mit Kresse und Balsamico-Dressing</i>	3,90 / 4,70
Salat „Schützenwirt“ ✓ <i>möglich</i> <i>Buntgemischter Blattsalat mit Leinölmariade, Radieschen, gebratenen Schwammerl und Speck als Vorspeise / als Hauptspeise</i>	6,90 / 9,60
Ausgelöstes Backhendl <i>mit Sauerrahm und Kräutern mariniert auf Erdäpfel-Gurkensalat als Vorspeise / als Hauptspeise</i>	12,50 / 17,90
Aberseer Schafskäse <i>an Zucchini-marmelade und Thymianhonig</i>	10,90
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen</i>	12,90

Suppen

Rindsuppe mit dreierlei Einlage – <i>Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel</i>	5,10
Klare Tomatensuppe <i>mit Basilikumschöberl</i>	6,30

Köstliches - nach Lust und Laune!


Fisch

Gebratenes Reinankenfilet ** auf Eierschwammerlrisotto	22,10
Calamaretti ** auf hausgemachten Bandnudeln und mediterranem Gemüsesugo	21,90

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erbsenreis und Preiselbeeren	18,90
Rosa gebratene Rehkeule ** aufrahmigen Eierschwammerl ** und Schnittlauchpüree	23,10
Beiried vom Jungrind auf Letchogemüse und Erdäpfelgratin	23,10
Ossobuco mit Polenta und Röstgemüse	20,20

Vegetarisch & Vegan

Rucolarisotto  möglich mit Parmesanchip und geschmortem Paprika	12,10
Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, Oliven, Pinienkernen und Basilikum	13,70
Eierschwammerlgulasch ** mit Serviettenknödel	14,90
Gemüselaiichen mit Blattsalat und Schnittlauchsauerrahm	12,60

Zum Ausklang ...

Nachspeisen

<i>Panna Cotta</i> mit Marillenmark	6,70
<i>Topfenparfait</i> auf lauwarmen Himbeeren	7,10
<i>In Honig gebratene Wassermelone</i> an Sauerrahmeis und Nusskrokant	7,30
<i>Handgezogener Apfelstrudel</i> mit Schlag / Eis / Schlag und Eis	4,20 4,50 / 5,80 / 6,10
<i>Tageskuchen</i> / mit Schlag	4,10 / 4,40
<i>Käseteller</i> von der Mattigtaler Hofkäserei	7,50
<i>Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</i> die Sorten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!	

Warme Getränke

Alle Kaffee's sind auch entkoffeiniert erhältlich!

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso Macchiato</i>	2,70
<i>Espresso groß</i>	3,50
<i>Verlängerter</i>	2,80
<i>Latte Macchiato</i> ✓ erhältlich	3,40
<i>Cappuccino</i> ✓ erhältlich	3,10
<i>Malzkaffee</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade</i> ✓ erhältlich	3,10
<i>Heiße Schokolade mit Schlag</i>	3,40
<i>Häferl Tee</i> Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Schwarz, Früchte, Rooibos Bourbon-Vanille, Ingwer, Brennessel, Grün	2,90

* Produkt entspricht nicht den biologischen Richtlinien.

** Produkt ist Wildfang oder Wildsammlung.

✓ Produkt ist vegan oder vegan erhältlich.

Unsere Durstlöcher.

Erfrischend prickelnd, alkoholfrei

<i>Gasteiner sparkling oder natur 0,33 l</i>	2,50
<i>Gasteiner 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>	1,70 / 2,70
<i>Soda oder Leitungswasser mit Himbeersirup 0,25 l / 0,5 l</i>	1,70 / 2,70
<i>Soda oder Leitungswasser mit Holundersirup 0,25 l / 0,5 l</i>	1,70 / 2,70
<i>Soda oder Leitungswasser mit Johanniseersirup 0,25 l / 0,5 l</i>	1,70 / 2,70

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>Johanniseersaft 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>	3,30
<i>Saft aufgespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,25 l</i>	2,30
<i>Saft aufgespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5 l</i>	3,90

Ein Glas in Ehren.

Biere

<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,2 l</i>	2,70
<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,3 l</i>	3,10
<i>Jakobsgold vom Fass (unsere Hausmarke) 0,5 l</i>	3,70
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,2 l</i>	2,60
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,3 l</i>	3,00
<i>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 0,5 l</i>	3,60
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,2 l *</i>	2,40
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,3 l *</i>	2,90
<i>Stiegl Goldbräu vom Fass 0,5 l *</i>	3,50
<i>Weizenguss, Brauhaus Gusswerk 0,5 l</i>	4,00
<i>Weizenbier alkoholfrei, Heinz vom Stein 0,5 l</i>	4,00
<i>Zitronenradler, Brauhaus Gusswerk 0,5 l</i>	3,50
<i>Jakobsgold, alkoholfrei 0,5 l</i>	3,70

Geistiges

<i>Seiwaldgut Obstler / Birne 2 cl</i>	3,10
<i>Seiwaldgut Lärche / Zirbe 2 cl</i>	3,90
<i>Seiwaldgut Marille 2cl</i>	3,30
<i>Seiwaldgut Walnuß 2cl</i>	3,90
<i>Seiwaldgut Himbeer 2 cl</i>	4,70
<i>Edel-Bierbrand Jakobsgold (unsere Hausmarke) 2 cl</i>	4,30
<i>Mehofer Apfelbrand 2 cl</i>	3,10
<i>Farthofer Wilde Zwetschke 2 cl</i>	3,70
<i>Dwersteg Amaretto / Cassis Likör / Amaro Kräuterlikör 2 cl</i>	3,90
<i>L'Osteria Vermouth bianco 8 cl</i>	5,30
<i>Papagayu weißer Rum 2cl</i>	2,70
<i>Dwersteg Alter Weinbrand XO 5cl</i>	5,20
<i>Ramazotti * 2 cl</i>	2,50
<i>Four Roses Whisky * 4 cl</i>	3,90
<i>Sandeman Sherry Medium Dry * 5 cl</i>	3,90

Weißweine

Grüner Veltliner „Sepp“ 2016 25,00

Weingut Sepp Moser, Kremstal

1/8l

4,50

Sehr typisch und geradlinig. Am Gaumen spürt man das betont veltlinerische Pfefferl, unterlegt mit sonnenverwöhnter Frucht, die an gelbe Äpfel erinnert.

Riesling 2014 25,00

Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal

1/8l

4,70

In der Nase zart nach Kräutern und Zitrusfrucht. Am Gaumen noch stark vom Geschmack nach Grapefruit geprägt, im Nachhall dezent nach Weingartenpfirsich.

Welschriesling 2016 23,50

Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee

1/8l

4,60

blumig-fruchtiges Aroma, leichte Heunote, ausdrucksstark und doch leicht und elegant

Chardonnay 2014 24,00

Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal

1/8l

4,70

Kräftiges goldgelb mit orangen Reflexen, strahlend, sehr intensives Aroma. Starker Körper mit reifem Gerbstoffgerüst am Gaumen, milde Säure, bleibt lange haften.

Gelber Muskateller 2016 27,00

Weingut Graf, Weinviertel

1/8l

5,20

blumiger fruchtiger Hollunderduft, mit knackiger Säure und süffigen Abgang

Sauvignon Blanc 2015 26,90

Weingut Graf, Weinviertel

1/8l

4,90

Tiefgründig fruchtiger Duft. Am Gaumen nach Melone und Paprika, ausgewogen Extrakt und Würze. Schöne Aromatik, die durch ihre Exotik beeindruckt.

Bacchus' Empfehlungen.

Schaumwein

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

Aperitif

siehe Menüseite...und...

<i>Aperol * Sekt</i>	4,50
<i>Aperol * Spritz mit Weißwein</i>	4,50
<i>Aperol * Spritz mit Sekt</i>	4,80
<i>Holunderspritzer mit Minze</i>	4,50
<i>Saisonalerspritzer</i>	4,50
<i>Weißer oder Roter Spritzer 0,25 l</i>	3,00
<i>Weißer oder Roter Spritzer Süß 0,25 l</i>	3,50
<i>Weißer oder Roter Spritzer Sommerlich 0,33 l</i>	3,20
<i>Campari * Soda / Orange 5 cl</i>	5,20 / 5,90
<i>Sandeman Sherry Medium Dry * 5 cl</i>	3,90
<i>L'Osteria Vermouth bianco 4 cl</i>	4,30

Roséwein

<i>Rosario Vino de la Tierra de Castilla 2013</i>	26,00
<i>abgefüllt für Weiling GmbH - Deutschland</i>	
<i>1/8l</i>	4,80
<i>zarte Säure, feine und fruchtige Erdbeeraromen, leichte Nase nach roten Früchten.</i>	

Rotweine

Blauer Zweigelt „Donaulöss“ 2014	25,00
<i>Weinberghof Fritsch, Oberstockstall, Wagram</i>	
1/8l	4,50
<i>Rotbeerig und würzig, Weichsel, Pflaume und Pfeffer, elegant und präzise, perfekter Trinkspaß.</i>	
Blaufränkisch 2014	24,00
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee</i>	
1/8l	4,70
<i>Ein würziger Vertreter des Blaufränkisch. Rubinrot, kräftig im Geschmack, klassischer Rotwein. Schöner, langer Abgang.</i>	
St. Laurent 2013	26,50
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee</i>	
1/8l	4,80
<i>Verführt mit dunkelbeerigen Noten, Wacholder und Würze. Am Gaumen bietet der Wein eine elegante Struktur und ein feines Tannin im Abgang. Perfekte Trinkreife!</i>	
Pinot Noir 2012	28,00
<i>Bio-Musterweingut Josef Loimer, Kamptal</i>	
1/8l	5,20
<i>Mild fruchtiger Spätburgunder in feurigem Rot. Nicht aus dem Barrique. Für Liebhaber der reinen Burgunderfrucht, trinkt sich so richtig locker mit seinen milden Gerbstoffen und hat dieses sortentypische Finish nach Cassis.</i>	
Revolution (Regent & Rösler) 2013	26,00
<i>Weingut Zillinger, Weinviertel</i>	
1/8l	4,70
<i>füllig & würzig, Noten von Holunder, Veilchen, Johannisbeeren, Weichsel, am Gaumen saftig, mineralisch mit weichen Tanninen, schwarze Beeren im Abgang.</i>	
Cabernet Sauvignon „Steinthal“ 2011	39,00
<i>Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel</i>	
<i>Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Frisches Weichselkonfit, Nuancen von Amarenakirschen, feine Kräuterwürze, ein Hauch Orangen zesten. Saftig, frische Zwetschkenfrucht, lebendiger Säurebogen, frisch strukturiert, zart nach Dörrobst im Abgang.</i>	

Alle unsere 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:

*Käse bester Qualität liefert die **Mattigtaler Hofkäserei***

*Unsere Fische bekommen wir wöchentlich frisch von der **Bio-Fischzucht Krieg** aus Hallwang.*

*Unsere „bierige“ Hausmarke, das bei Vollmond gebraute Jakobsgold, kommt aus dem **Brauhaus Gusswerk**.*

*Im **Bio-Musterweingut Josef Loimer** wird köstlicher Bio-Wein gekeltert und auch unseren Traubensaft beziehen wir von dort.*

*Obst und Gemüse aus ökologischem Anbau gibt es vom **Ökohof Feldinger**.*

***Stiegl** liefert die klassischen Salzburger Bierspezialitäten wie das naturtrübe Paracelsus Bier.*

*Demeter Brot in verschiedenen Formen macht **Brotkultur Wolfgruber**.*

*Das **Bioweingut Johannes Zillinger** keltert seine Weine in Niederösterreich.*

*Die Eier und unser Geflügel beziehen wir von einem Partnerbetrieb der Paracelsus-Schule Salzburg, dem **Loitramgut** am Salzburger Gaisberg.*

*Bestes Bio-Fleisch kommt von der **Tauernlamm Genossenschaft**.*

*Tiktak ist unser bio-Fairtrade Kaffee den wir von **Segafredo Zanetti** beziehen.*

*Unsere Säfte und Kracherl kommen von den Produzenten **Voelkl, Beutelsbacher** und **Schmidhubers Saftladen**.*

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



Brauhaus Gusswerk liefert das für uns gebraute Demeter-Bier Jakobsgold

Reinhold Barta, Braumeister aus Leidenschaft, verwirklichte 2007 den Traum seiner eigenen Bio-Brauerei. Mittlerweile zählen seine Kreationen zu den besten und mehrfach ausgezeichneten Bieren Österreichs.

Das Brauhaus Gusswerk ist eine der wenigen Brauereien Österreichs in der ausschließlich Biobier, mit großteils österreichischen Zutaten aus biologisch-dynamischem Anbau gebraut werden. Gebraut wird ohne jegliche synthetische Hilfsmittel nach alten und traditionellen Verfahren so schonend, dass wertvolle Vitamine, Mineralien und Spurenelemente erhalten bleiben und sich der einzigartige und wahre Geschmack des Bieres entfalten kann. Auch das Wasser wird nicht aufbereitet, auf Hilfsmittel, wie heute in der Bierproduktion üblich, wird bewusst verzichtet.

Im Jahr 2008 kreierte Reinhold Barta für unser Haus das unverwechselbare Jakobsgold ein bei Vollmond gebrautes Demeter Bier, welches bereits im Jahr 2009 den 2. Platz bei der Staatsmeisterschaft der österreichischen Kleinbrauereien erhielt.



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!