

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!



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 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.

Dreierlei hausgemachte Aufstriche	2,90
Zusätzliche Portion Brot pro Person	0,70

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / Gemischter Salat ✓	3,90 / 4,70
<i>Balsamicodressing, Kresse</i>	
Salat „Schützenwirt“ ✓ möglich	
<i>Buntgemischter Blattsalat, Leinölmari- nade, Radieschen, gebratene Schwammerl und Speck</i>	
<i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	6,90 / 9,60
Gebeizter Rinderrücken	
<i>Sellerie-Apfelsalat</i>	11,90
Gebackener Waller **	
<i>Kartoffel-Endiviensalat, Sauce Tartar</i>	
<i>Vorspeise / Hauptspeise</i>	13,90 / 20,50
Marinierter Quinoa ✓ möglich	
<i>Roten Rüben, Radiccio, Ziegenkäse</i>	
	7,90

Suppen

Rindsuppe mit dreierlei Einlage –	
<i>Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel</i>	5,60
Fischsuppe	
<i>Zitronengras, Kokosmilch, Garnelen</i>	7,90

Fisch

Lachstranche

Süßkartoffelpüree, Brokkoli

22,50

Forellenfilet unter der Krenruste

Rote Rüben Risotto

20,90

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb

Erbsenreis, Preiselbeeren

18,90

Sous vide gegarter knuspriger Schweinebauch

Belugalinsenragout

19,90

Gekochtes Rindermeisl

Bouillonkartoffeln, Apfelkren

21,50

Gebratene Kalbsleber

glasierte Äpfel, Kartoffelpüree

22,90

Vegetarisch & Vegan

Gebackene Kaspressknödel

Sauerkraut, Schnittlauchsauerrahm

12,90

Knusprige Frischkäsetascherl

Hokaidokürbis

14,90

Buntes Gemüsecurry

Basmatireis

13,40

Hausgemachte Bandnudeln

Kräuterseitlinge, Schwarzwurzel in Rahm

13,50

Nachspeisen

Dreierlei von der Schokolade

weißes Mousse, Parfait und Brownie 7,90

Mohnknödel

Zwetschkenragout, Eis 7,50

Milchreispudding

Beerenragout 6,90

Handgezogener Apfelstrudel

Schlag / Eis / Schlag und Eis 4,20
4,50 / 5,80 / 6,10

Russischer Zupfkuchen / Schlag

4,40 / 4,70

Käseteller

Mattigtaler Hofkäserei 7,50

Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

Eis: Schokolade, Vanille, Sauerrahm 1,80

Sorbet: Apfel, Zitrone, Erdbeer, Himbeer 1,80

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, Kräuter* 3,10

* Produkt entspricht nicht den biologischen Richtlinien.

** Produkt ist Wildfang oder Wildsammlung.

✓ Produkt ist vegan oder vegan erhältlich.

Erfrischend prickelnd, 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
<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 Lärche 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>Seiwaldgut Zirbe angesetzt 2 cl</i>	4,10
<i>Farthofer Wilde Zwetschke 2 cl</i>	3,70
<i>Farthofer Haselnussbrand 2cl</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 2cl</i>	2,70
<i>Dwersteg Alter Weinbrand XO 2cl</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, jahrgangstreu, 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
Welschriesling 2015&2016	27,00
<i>Schmelzer's Weingut, Neusiedlersee</i>	
1/8l	5,20

Roséwein

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

Rotweine

Blauer Zweigelt „Sepp“ 2015	24,00
<i>Weingut Sepp Moser, Neusiedlersee</i>	
1/8l	4,60
St. Laurent 2015	26,50
<i>Winzerhof Rainer Allacher, Neusiedlersee</i>	
1/8 l	4,80
Pinot Noir 2012	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:

*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 Limonaden kommen von den Produzenten **Voelkl**, **Beutelsbacher** und **Schmidhubers Saftladen**.*

Wir bitten um Verständnis, dass wir nicht immer alle Lieferanten aktuell 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!