Restaurant

Schiesshaus

Nur Barzahlung

Restaurant

Schiesshaus

Vorspeisen

Kalte Platte 9.50€ A/L/K/I/1/2/3/9/11
Ustipci mit Schinken, Schafskäse, Oliven und Essiggurken

Gemischter Salat 4.90€ I/K
mit hausgemachtem Dressing

Krautsalat 4.50€ I/K
mit hausgemachtem Dressing

Tagessuppe 4.90€

Unsere Salate

Salat mit Backhähnchen 16.20€ A/I/K/O
Großer gemischter Salat mit panierter Hähnchenbrust, Pinienkernen und hausgemachtem Dressing

Schafskäsesalat 14.50€ I/K/11
Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken, hausgemachtem Dressing und Brot

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons 19.80€ A/F/O/2
in Champignonrahmsoße mit Spätzle

Cevapcici 16.50€ 1/2/8
Gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind, dazu Pommes, Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar

Schnitzel "Wiener Art" 16.50€ A/O/1/2/3/13/14
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup
oder Spätzle und Soße +1,50€

Cordon Bleu 18.80€ A/K/O/1/2/3/8/13/14
panierter Schweinerücken gefüllt mit Emmentaler und Kochschinken, dazu Pommes und Ketchup

Schiesshaus Schweinetasche 19.10€ A/K/1/2/3/13/14
Schweinerücken vom Grill gefüllt mit Speck und Gouda, dazu Pommes und Ketchup

Hähnchenschnitzel 17.80€ A/K/O/1/2/8/13/14
panierte Hähnchenbrust mit Pommes und Ketchup
oder Spätzle und Soße +1.50€

Schweinerückensteak vom Grill 17.10€ A/F/1/2
mit Kräuterbutter, Wilde Kartoffeln und Sourcreme

Punjena Pljeskavica 18.10€ F/1/2/3/8
Schafskäse gefülltes Hacksteak (Schwein/Rind) mit Pommes, Djuvecreis, Ajvar und Zwiebeln

Gourman Pljeskavica 18.10€ F/1/2/3/8
Hacksteak (Schwein/Rind) mit Speck und Gouda, dazu Pommes, Ajvar und Zwiebeln

Raznjici 16.50€ 1/2/8
Fleischspieß vom Schweinefleisch mit Pommes, Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar

Pola-Pola 16.50€ 1/2/8
Fleischspieß und Cevapcici mit Pommes, Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar

Penne mit Gorgonzola 14.60€ A/F/O
mit Hähnchenstreifen in einer Gorgonzolasoße

Hähnchenspieße 17.80€ A/F/1/2/8
mit Wilde Kartoffeln und Sourcreme

Bei Änderung der Beilagen 2,00€ Aufpreis
Die Allergenkarte erhalten Sie bei unserem Personal

Restaurant

Schiesshaus

Unsere Steakgerichte

Pfeffersteak 25.80€ A/F/I
Roastbeef auf Weißbrot, übergossen mit Pfeffersahnesoße, als Beilage Kroketten und grüner Salat

Steak mit Gorgonzola 24.50€ A/F
Roastbeef mit Gorgonzolasoße und wilden Kartoffeln

Zwiebelrostbraten 24.50€ A/K
Roastbeef mit Zwiebelschmelze und Bratensoße, dazu Bratkartoffeln
auch mit Pommes oder Spätzle möglich

Steak vom Grill 23.10€ I
Roastbeef vom Grill als Beilage
grüner Salat mit unserem Hausdressing

Fitnesspfanne 17.60€ A/K
Grillgemüse mit Roastbeefstreifen und Pfeffersoße

Gerichte für Kinder

Kleines paniertes Schnitzel 10.50€ A/O/1/2/3/13/14
Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup
Hähnchenschnitzel +1.00€

Cevapcici 10.80€ 1/2/8
Gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind mit Pommes, Ajvar und Zwiebeln

Spätzle mit Soße 6.00€ A/K/2

Portion Pommes 5.00€ 1/2/8
mit Ketchup

Vegetarisch

Penne Zucchini 13.90€ A/F
mit Sahne, gebratenen Zucchini, Schafskäse und Dill verfeinert

Käsespätzle 13.20€ A/F
(Emmentaler & Bergkäse)
mit Zwiebelschmelze

Polentaschnitten 14.20€ Vegan
mit Grillgemüse

Unsere Platte

Schiesshaus Platte für 2 Personen 46.00 € 1/2/8
mit Schweinerücken, Hähnchen, pikanter Wurst und Cevapcici dazu Pommes, Djuvecreis, Ajvar und Zwiebeln

Grillteller für 1 Person 23.00 € 1/2/8

Beilagen

Portion Djuvecreis 6.00€

Portion Bratkartoffeln 6.20€

Portion wilde Kartoffeln mit Sourcreme 5.50€ A/F/1/2/8

Portion frisches Grillgemüse 8.50€

extra Braten- oder Rahmsoße 2.00€ A/K/2

extra Champignonrahmsoße 2.50€ A/K/2

extra Ketchup/Mayonnaise 0.50€ 1/2/8

Ajvar/Sourcreme 0.80€ F/1/2/8

Bei Änderung der Beilagen 2,00€ Aufpreis
Die Allergenkarte erhalten Sie bei unserem Personal

Restaurant

Schiesshaus

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Süssungsmittel
5 Asparam
6 Chininhaltig
7 Koffeinhaltig
8 Geschmacksverstärker
9 mit Nitrat
10 gentechnisch verändert
11 geschwärzt
12 mit Taurin
13 Phosphat
14 gewachst

A Glutenhaltiges Getreide
B Getreide
C Fisch
D Erdnüsse
E Soja
F Laktose
G Schalenfrüchte (Nüsse)
H Sellerie
I Senf
J Senfsamen
K Schwefeldioxid
L Lupinen
M Weichtiere
N Krebstiere
O Eier

Für was Süßes ist immer Platz ...

... Warm

Vanille Soufflè 6.30€ A/F/O/1/2/8

Warmes Vanille Soufflè mit Stracciatella-Eis

Palacinke 6.50€ A/F/G/O/1/2/8

Pfannkuchen mit Nutella oder Konfitüre

Palacinke Kirsche 9.80€ A/F/G/O/1/2/8

Pfannkuchen mit Nutella, Kirschkompott und Sahne

Apfelstrudel 7.50€ A/F/O/1/2/8

Mit Vanillesoße und Sahne

Vanilleeis mit heißem Kirschkompott 6.90€ F/G/1/2

3 Kugeln Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Sahne

Kaiserschmarrn 9.50€A/F/O/1/2/8

mit Apfelmus
oder warmer Vanillesoße
und Schlagsahne

... Kalt

Palacinke 8.30€ A/F/O/K/1/2/8

Pfannkuchen mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße

Gemischtes Eis 5,40€ F/G/1/2/8

3 Kugeln Eis
mit Sahne +0.50€
mit Schokosoße +0.50€

Espresso Affogato 4.60€ F/G/1/2/7/8

1 Kugel Vanilleeis
übergossen mit einem Espresso

Warme Getränke

Tasse Kaffee 3.20€

Espresso 2.80€

Doppelter Espresso 3.80€

Cappuccino 4.00€

Latte Macchiato 4.80€

Tasse Tee 3.00€