



Schützenhof- Osterkarte von 30.03.- 01.04.24

Rosa gebratenes Kotelette vom Iberico-Schwein mit Rosmarinsoße,
Süßkartoffel-Kartoffelpüree und Balsamicozwiebeln 29.50

Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinsoße,
Speckbohnen und Gratin aus Marktheidenfelder Kartoffeln 25.80

„Hirschduett“ Rückensteak im Speckmantel und Ragout vom
Spessarthirsch, mit Spätzle, eingelegter Birne und buntem Salat 28.50

Bunter Frühlingssalat in Rhabarberdressing mit Bärlauchquiche,
Meerrettichdip, eingelegtes Gemüse, ofenfrisches Weißbrot, dazu
wahlweise:

*Hirschrückensteak **oder** Lachsforellenfilet **oder** gratinierter Ziegenkäse*
Hirschrücken 26.50/ Lachsforelle 24.50/ Ziegenkäse 21.50

Argentinisches Rumpsteak(300g) mit Bärlauch- und Rotweibutter
dazu Süßkartoffelpommes 32.50

Rosa gebratener Rehrücken auf Bandnudeln mit Bärlauchrahm,
dazu glasierte Möhren und gebratene Austernpilze 27.50

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Spessart, mit Bärlauchrahm,
Bandnudeln, glasierten Möhren und Safransoße 24.90

Gebratenes Skreifilet(Ostseekabeljau) mit Safransoße, Süßkartoffel-
Kartoffelpüree und Bärlauchöl, dazu ein kleiner Salat 24.90

Vegan Burger mit Rote Bete-Bratling, gebratenen Austernpilzen,
Ruccola, Balsamicozwiebeln und Süßkartoffelpommes 18.50

Vegi Bandnudeln in Bärlauchrahm mit Burrata, glasierten Möhren,
gebratene Austernpilze und Pastinakenchips 22.50

Vegi Drei hausgemachte Bärlauchknödel mit Pilzrahm,
Parmesanspähnen und buntem Salat mit Körnern 19.50