

In dritter Generation

GUTSSCHÄNKE Schützenhof

familiengeführt seit 1948

Inklusivpreise

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

	EURO
Dry aged Tomahawksteak ca. 1100 g vom fränkischen Rind inklusive 2 Beilagen für 2 Personen, Zubereitung ca. 35 Minuten	89.00
Rumpsteak (300 g) mit saftigem Fettrand	31.50
zu den Steak's gibt's hausgemachte Kräuterbutter und Pommes oder Salat mit Körnern Beilagenänderung Bratkartoffeln	2.50
♥ Knusprig gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom fränkischen Schwein, mit Pommes und buntem Salat mit Körnern	22.80
♥ „Almschnitzel“ Saftiges Schweineschnitzel gefüllt mit würzigem Emmentaler und rauchigem Tiroler Schinken, dazu Rahmsoße, Spätzle und knusprige Röstzwiebeln	23.50
„Pulled Chicken-Burger“, saftiges Pulled Chicken in rauchiger BBQ-Soße, mit gepickelten Zwiebeln, Ruccola und Essiggurken, dazu Pommes	19.50

VEGETARISCH & VEGAN

♥♥ Cremige Käsespätzle mit mildem Bergkäse und Emmentaler, im Eisenpfännchen serviert, dazu Röstzwiebeln und Salat mit Körnern	19.80
♥ Burger mit Rote-Bete-Bratling, gebratenen Austernpilzen, gepickelten Zwiebeln, Ruccola, Burgersoße und Pommes	18.90
♥ Kräftiges Dunkelbierragout aus Sojageschnitzeltem, dazu großer Klob, Hafercreme und Beilagensalat mit Körnern	19.50
Kleiner Beilagensalat mit Körnern	5.80

AUS DEM SUPPENTOPF

♥ Bayerische Leberknödelsuppe mit Backerbsen	6.80
Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln	6.80

* mit E 450, E 621
** mit E 250, E 450, E 621
*** mit Phosphaten
**** mit Xanthan und Ascorbinsäure

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne, fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergienkarte.

„FRÄNKISCHE SCHMANKERL“

	EURO
Geschmorte Ochsenbäckchen mit kräftiger Balsamico-Soße mit Bandnudeln ab Mitte September mit Kürbis-Kartoffelpüree	25.50
♥ „Hochzeitsessen“ Zart gesottenes Bürgermeisterstück vom fränkischen Rind mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Bandnudeln	24.50
Schweinebraten vom fränkischen Schwein mit Majoransoße dazu ein großer Klob und Salat mit Körnern	21.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Rahmsoße	4.80
Ein Klob mit Soße / Zwei Klöße mit Rahmsoße	3.80/6.80
Portion Pommes	4.50
Eine Bratwurst mit Pommes	8.50
Kleine Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7.50
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	7.50

BROTZEIT

„Fränkische Blaue Zipfel“ Bratwürste aus dem Wurzelgemüse-Wein-Essig-Sud mit zwei Scheiben Brot	14.80
♥ Ein Paar fränkische Bratwürste – mittelfein – mit Pommes oder Sauerkraut und Brot	15.40
Currywurst mit Pommes	15.20
♥ „Laugenesel“ (Laugengebäck in Eselkopfform) mit Butter	4.50
♥ Obazda**** (Brotzeitkäse aus Camembert) mit roten Zwiebeln, Radieschen und zwei Scheiben Brot oder mit Laugenesel	10.80 11.80
Wurstsalat aus Lyoner mit Senfdressing, roten Zwiebeln Essiggurken und zwei Scheiben Brot	14.20
„Bauernbrotzeit“*, Weißgelegter, Blut- und Leberwurst, Polnische, Obazda, Gurke, Butter und Brot	18.20
Paar Weißwürste* mit süßem Senf und Laugenesel (11:00-14:00 Uhr)	12.80
Portion Butter 0.60 / Scheibe Brot 0.40 / Portion Weißbrot	0.70

APERITIF

	EURO
♥ „Rhabarberspritz“ Rhabarbernektar, Grapefruitsirup, fränkischer Secco, Zitrone, 0,25 l (auch alkoholfrei)	7.80
„Mango-Maracujaspritz“ Mangowürfel, Maracujanektar, Secco, Mandarinensirup, Limette 0,25 l (auch alkoholfrei möglich)	7.80
Fränkischer Apfelcider aus Unterpleichfeld, 0,33 l	4.20
Fränkischer Secco, Weingut Hillabrand, Willanzheim, 0,1 l	4.20
Alkoholfreier Secco „Frizzante rosa“ Winzerkeller Sommerach, 0,1 l	4.20
Alkoholfreier Secco Apfel-Johannisbeere-Himbeere Privatkellerei Van Nahmen, 0,1 l	4.20
Aperol Spritz, Hugo, 0,25 l	7.80
Bayerischer Gin mit Tonic, Limette und Rosmarin	7.50

SÜSSES & KAFFEE

Eine Kugel Eis	1.80
Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5.90
Eiskaffee (0,3 l) mit Vanilleeis und Sahne	6.90
♥♥ Topfenknödel mit süßer Mohnbutter und Vanillesoße im Sommer mit Marille, im Herbst mit Zwetschge gefüllt	7.40
♥ Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	7.80
Gläschen Panna Cotta von der Tonkabohne mit einem Espresso	5.40
Ofenfrischer Apfelstrudel	5.20
♥ Apfelstrudel mit Vanillesoße	5.90
... und was wir sonst noch gebacken haben steht auf unserer Kuchentafel am Eingang ...	
Portion Sojamilch / Portion Sahne	0.30 / 0.80
„Kindercapecchino“ Tasse warmer Milchschaum	1.50
Häfele Kaffee	3.90
Cappuccino klein/groß	3.80/4.60
Espresso einfach/doppelt	2.60/4.20
Häfele heiße Schokolade	4.60
Latte Macchiato (0,3 l)	4.60
Häfele Milchkaffee	4.60



Inspiring poets since 1862.



Inspiring poets since 1862.

HAPPY HOUR

Dienstag-Freitag 16-18 & 20-21 Uhr
Alle Spritzgetränke 5.00 €,
0,25l Beerenweine 4.00 €, alle 0,5l Biere 4.00 €

BEERENWEINE

	je 0,25 l EURO
♥ Kirschwein, Erdbeerwein, Johannisbeerwein rot und schwarz, Heidelbeerwein, Himbeerwein, Pflaumenwein, Pfirsichwein, Brombeerwein und Stachelbeerwein	6.40

ALKOHOLFREIES

0,5 l Tafelwasser spritzig oder still	4.20
1,00 l Tafelwasser spritzig oder still	6.90
0,75 l Rhönsprudel medium oder naturel	6.90
0,2 l Frucade Zitrone, Orange, Cola, Spezi	2.80
0,4 l Frucade Zitrone, Orange, Cola, Spezi	4.60
0,2 l Orangen-, Apfelsaft-, Rhabarber-, Kirsch-, Maracuja und roter Johannisbeernektar	3.00
0,2 l Saftschorle (50% Saft + 50% Tafelwasser)	2.80
0,4 l Schorle aus Orangensaft, Apfelsaft, rotem Johannisbeer- oder Kirschnektar (mind.45% Fruchtgehalt) oder Rhabarbernektar (Fruchtgehalt mind. 60%) Aus 100% fränkischem Rhabarber	4.60
0,33 l Coca Cola light Coca Cola light	4.00
0,33 l BIONADE (Holunder, Zitrone-Bergamotte)	4.00
0,33 l Almdudler -Kräuterlimonade	4.00
0,33 l Trade Island Pfirsicheistee	4.00

Unsere Partnerbetriebe:

Bier: Privatbrauerei Oechsner, Ochsenfurt
Rind- & Schweinefleisch: Friedrich Neckermann, Aub
Wurstwaren: Metzgerei Müller, Helmstadt
Brot: Körner's Backstube, Heidingsfeld
Eier & Kartoffeln: Schwalbenhof, Marienbrunn
Gemüse & Obst: Gemüse Will, Albertshofen
Molkereiprodukte & Großhandel: Frischdienst Walther, Kitzingen
Fruchtsäfte: Früchteverwertung Wald, Unterpleichfeld

BIERE

Unsere Biere stammen von der

	EURO
0,5 l Hell vom Fass	5.40
0,25 l Hell vom Fass	2.80
0,5 l Weizen vom Fass	5.40
0,5 l Radler (50 % Hell + 50 % Frucade Zitrone)	5.40
0,5 l Weizen alkoholfrei	5.40
0,5 l Hell alkoholfrei	5.40
0,5 l Weizen dunkel	5.40
0,5 l Saisonale Bierspezialität im Steinkrug	5.40
0,33 l Alkoholfreies Naturradler	4.20
0,4 l Berliner Weiße rot oder grün	5.40

♥ 0,5 l Laurentius

ungefiltertes Märzen – unser „Hausbier“!

Benannt nach Schützenhof-Wirt Lorenz Berndt und Laurentius, dem Schutzpatron der Köche

SCHNÄPSE & SPIRITUOSEN

	je 2 cl EURO
Zwetschgenwasser, Williams-Christ-Birne, Mirabelle, Fränkischer Tresterbrand (je 40%)	3.20
Likör vom Thüngersheimer Weinbergspfirsich (38%)	3.20
„Hirschkuss“ Kräuterlikör aus Quellwasser und Alpenkräutern (38%)	3.20
Baileys oder Bayerischer Gin „The Duke“ auf Eis, 4 cl	5.50

Unsere Tagesspezialitäten, zusätzlich zur Speisekarte:

Dienstag: Krosse Flammkuchen
Mittwoch: Schnitzelkarte
Donnerstag: Krustenbraten
Freitag: Saftige Grillhähnchen



Folgt uns auf Instagram!

QUALITÄTSWEINE AUS FRANKEN

(enthält Sulfite)

Weißweine

♥ 2025er Silvaner trocken Weingut Juliusospital, VDP Gutswein	0,25 l Flasche	6.80	1,00 l 24.00
2024er Silvaner Kabinett trocken Pfaffenberg Weingut Reiss, Unterdürrbach	6.80	1,00 l 24.80	
♥ 2025er Bacchus halbtrocken Winzerkeller Sommerach	6.60	1,00 l 24.00	
2023er Scheurebe halbtrocken Weingut Schneider, Nordheim	6.60	1,00 l 24.00	
2024er Scheurebe trocken Weingut Schwab Thüngersheim	7.20	0,75 l 19.80	
2023er Riesling trocken Weingut Schwab, Thüngersheim	6.60	0,75 l 24.00	
2024er Weißer Burgunder trocken Weingut Juliusospital, VDP Gutswein	7.80	0,75 l 21.00	
♥ 2025er Grauburgunder trocken „Familiengewächs“ Winzerkeller Sommerach	6.90	0,75 l 19.80	
Weißweinschorle 50 % Juliusospital Silvaner	5.40		
2024er Julius Zero, alkoholfreier Wein Weingut Juliusospital	6.60	0,75 l 19.50	

Rotweine

♥ 2024er Rotling halbtrocken Winzerkeller Sommerach	6.40	1,00 l 23.50
2023er Domina trocken Winzerkeller Sommerach	6.60	1,00 l 24.00
2023er Spätburgunder trocken Weingut Schwab, Thüngersheim	7.20	0,75 l 19.80

ÖFFNUNGSZEITEN & KÜCHE

März - 18. Oktober
Dienstag-Samstag 11:00-23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag 11:00-21:00 Uhr
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Warme Küche durchgehend:
Dienstag-Samstag 11:30-20:30 Uhr
Sonntag 11:30-19:00 Uhr

19. Oktober - 20. Dezember
Montag & Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)
Januar & Februar Winterpause

Lisa & Lorenz Berndt
Die Schützenhofwirte