



# Festlichkeiten

*in unserem Haus*

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit

Vorschläge für Ihre  
Feier in unserem Hause

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier im Gasthaus „Schutterblick“ ausrichten möchten.

Für das Gelingen Ihrer Veranstaltung steht Ihnen der Chef und Küchenmeister Michael mit seinem gesamten Team zur Seite.

Mit dieser Vorschlagskarte möchten wir Ihnen die kulinarischen Möglichkeiten für Ihre Feier präsentieren.

In unserer Küche verwenden wir überwiegend heimische und saisonale Produkte, um Ihnen frische und qualitativ hochwertige Gerichte zu bieten.

Um Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten, bitten wir Sie, einen Termin für ein persönliches Beratungsgespräch zu vereinbaren.

Sollte in unserer Vorschlagskarte etwas fehlen, zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche während des Gesprächs mitzuteilen.

Für die passenden Begleitgetränke bieten wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Getränken und Weinen, die keine Wünsche offenlässt.

Nun können Sie unbeschwert Ihre Feier genießen, denn das Team freut sich schon, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.



*Michael Schwendemann  
Gasthaus Schutterblick  
Talstr. 27  
77978 Schuttertal  
[www.schutterblick.de](http://www.schutterblick.de)  
[info@schutterblick.de](mailto:info@schutterblick.de)  
07823-2525*

## **Suppen:**

### **\* Kraftbrühe mit:**

- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| – Eierstich               | 6,10 € |
| – Fadennudeln             | 5,70 € |
| – Flädle                  | 6,30 € |
| – Fleischklößchen         | 6,30 € |
| – Grießklößchen           | 6,30 € |
| – Markklößchen            | 7,00 € |
| * Badische Kartoffelsuppe | 6,30 € |

### **Vegetarische Suppen:**

\*

- |                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| * Gemüsebrühe mit Einlagen      | 6,30 € |
| * Gemüserahmsuppe (nach Saison) | 6,60 € |
| * Champignonrahmsuppe           | 6,60 € |

## Hauptgerichte:

* Hähnchenbrustfilet	28,80 €
* Putenschnitzel mit Cornflakes paniert	23,60 €
* Schweineschnitzel paniert	21,80 €
* Schweinebraten	21,80 €
* Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	23,20 €
* Schweinelendchen in Schnittlauchrahmsoße	28,80 €
* Schweinelendchen in Pilzrahmsoße	31,80 €
* Rinderzunge in Madeirasoße	22,80 €
* Rinderschmorbraten	24,50 €
* Sauerbraten	24,50 €
* Kalbsrahmbraten	28,00 €
* Kalbschnitzel paniert	31,00 €
* Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter	34,00 €
* Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsoße	36,00 €
* Grillplatte (Filet vom Schwein, Kalbsteak, Rumpsteak) Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Pfifferlingrahmsoße	36,00 €
* Wildtopf	29,00 €
* Wildbraten	32,00 €

Unsere Fleischprodukte sind überwiegend aus heimischen Betrieben und Wältern.

Wünschen Sie ein Fischgericht, so steht Ihnen Herr Schwendemann gerne beratend zur Seite

## vegetarisch / vegane Gerichte:

* 1 Portion Gemüse-Bratlinge	16,00 €
* 1 veganes Rösti mit gebratenen Pilzen	16,00 €

### **Beilagen:**

- \* Butternudeln
- \* Gratin-Kartoffeln
- \* Kroketten
- \* Mandelbällchen
- \* Pommes frites
- \* Pommes Dauphins
- \* Reis
- \* Semmelknödel
- \* Spätzle

Im Preis der Hauptgerichte sind ein bunter Salat und Sättigungsbeilagen inbegriffen.

Selbstverständlich könne Sie gegen einen Aufpreis auch einen saisonalen Salat ordern.

Es empfiehlt sich nicht mehr als drei Sättigungsbeilagen auszusuchen.

Möchten Sie als weitere Beilage **Gemüseplatten**, so berechnen wir Ihnen pro Person

**5,40 €**

### Dessert:

- \* Frischer Fruchtsalat mit Eis  
(Saisonale von Frühjahr – Herbst) 7,00 €
- \* Kirschwasser-Eisbömble an frischen Früchten 8,00 €
- \* Apfelterrine mit Vanilleeis 8,50 €
- \* Panna cotta mit frischen Früchten 8,50 €
- \* Parfait von weißer Schokolade mit frischen Früchten 8,50 €
- \* Zweierlei Mousse an frischen Früchten 10,00 €
- \* Dessertteller Schutterblick 11,50 €

möchten Sie lieber eine Eisvariation, so können Sie diese aus der Hauptkarte des Restaurants wählen.

Falls Sie zusätzlich Kaffee und ein Kuchenbuffet wünschen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen aus hygienischen Gründen keinen Kuchen zur Verfügung stellen dürfen.

Sie haben jedoch die Möglichkeit, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen.

Nach der Abgabe wird dieser umgehend von uns kühl gelagert, sodass die Kühlkette jederzeit gewährleistet bleibt.

Wir berechnen Ihnen pro Kuchengedeck 4,20 €.

Die Kaffeepreise entnehmen Sie bitte aus unserer Getränkekarte.

Gerne fertigen wir Ihnen Menükarten an.

Preis pro Karte 4,50€