



Herzlich Willkommen in Ihrem „Schutterblick“

Das Gasthaus „Schutterblick“ und das Team wollen dazu beitragen, Ihnen einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bereiten.

Mir als Chef und Küchenmeister ist es wichtig, dass überwiegend heimische Produkte verarbeitet werden.

Mit viel Sorgfalt und Liebe bereite ich für Sie Ihre Gerichte zu.

Mein Serviceteam berät und unterstützt Sie gerne bei Ihrer Auswahl.

Unterstreichen Sie Ihre Menüauswahl mit Getränken aus unserer reichhaltigen Getränke- und Weinkarte.

Es ist uns ein Bestreben, damit Ihnen Ihr Aufenthalt im „Schutterblick“ in angenehmer Erinnerung bleibt.

Ihr

Unsere Küchen-Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Samstag ab 17:00Uhr

Sonn- und Feiertage
von 11:30 Uhr - 14.00 Uhr und ab 17:00 Uhr

Unsere Preise sind Inklusiv-Preise



Aperitif und Cocktails:

* Sherry medium	4,40€
* Martini weiß oder rot	4,40€
* Campari ²⁾ Soda	5,00€
* Campari ²⁾ Orange	5,20€
* Glas Sekt mit Orangensaft	4,80€
* Sekt Holunder (Holunderlikör mit Sekt aufgegossen)	4,80€
* Péché Mignon (Pfirsichlikör mit Sekt aufgegossen)	4,80€
* Kir (Cassis mit trockenem Riesling aufgegossen)	4,80€
* Kir Royal (Cassis mit Sekt aufgegossen)	4,80€
* Aperol Spritz ²⁾¹⁰⁾ , Aperol, Sekt, Mineralwasser	6,50€
* Hauscocktail „Fruchtgarten“ alkoholfrei Pfirsich – Maracujanektar ³⁾ , Johannisbeernektar ³⁾ , Zitres ³⁾ , alkohlfreier Sekt	6,90€
* Hauscocktail „Fruchtgarten“ ³⁾¹¹⁾ mit Sekt, Gin oder Wodka	6,90€
* „Süsse Marie“ auch alkoholfrei Himbeere–Minze–Limonade mit Sekt	5,90€
* „Wilde Alma“ Limette–Ingwer–Limonade mit Riesling	5,90€
* „Spritzige Frieda“ auch alkoholfrei Limette–Ingwer–Limonade mit Sekt	5,90€
* „Pfiffiger Hans“ Limette–Ingwer–Limonade mit Gin	6,10€
* „Sportliche Helga“ auch alkoholfrei Top–Fit ⁴⁾ mit Sanbitter ²⁾ , oder auch mit Campari ²⁾	5,90€
* „Frische Marianne“ auch alkoholfrei Limetten, Minze, Limetten–Ingwer–Limonade, Top–Fit ⁴⁾ Sekt	5,90€
* Martina & Martin auch alkoholfrei	6,30€
* Himbeer–Minze–Limonade, Limetten–Ingwer–Limonade, Top–Fit ⁴⁾ , Sekt	
* Romy´s Lächeln, auch alkoholfrei Holunderblütensirup, Campari ²⁾ (Sanbitter ²⁾), Mineralwasser, Sekt	5,90€
* Schutterblick, Wodka, Blue Curacao, Zitres ³⁾ , Zitronenlimonade, Limettensaft	6,30€
* Schutterblick–Mojito (saisonal)	6,30€
* Auxerrois–Michaels Cuvée, Zitres ³⁾ , Zitronenlimonade, Limette, Minze	

Sekt:

* 0,7l Hausmarke, Bürklin´s Jahrgangsekt Rieslingsekt, halbtrocken	0,75l 24,20€
Christel Bürklin, Vörstetten	Glas 4,40€
* 0,7l Hausmarke, Bürklin´s Jahrgangsekt Rosé Pinot Noir Sekt, trocken	0,75l 26,40€
Christel Bürklin, Vörstetten	Glas 4,70€

Unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Suppen:

- * Flädlesuppe 6,30 €
- * Markklößchensuppe 7,00 €
- * Badische Schneckensuppe 8,00 €

Vegetarische / vegane Gerichte

- * Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an buntem Salat⁹⁾¹⁵⁾ 12,50 €
- * Gemüseschnitzel an kleiner Gemüseauswahl mit buntem Salat 16,00 €
- * Gemüse-Kartoffelrösti mit gebratenen Champignons, mit Blattsalat⁹⁾ (vegan) 16,00 €

Kleine Gerichte

- * Bunter Beilagensalat⁹⁾¹⁵⁾ 6,00 €
- * Bunte Salatplatte⁹⁾¹⁵⁾ mit gebratenen Putenstreifen 18,50 €
- * Michaels Schutterblick Burger (auch vegetarisch erhältlich) mit Pommes frites 12,50 €
- * Strammer Max⁸⁾⁹⁾¹⁵⁾ (Toastbrot, gekochter Schinken, Käse, Spiegelei, Salat) 11,80 €
- * Hawaii Toast⁸⁾⁹⁾¹⁵⁾ (Toastbrot, gekochter Schinken, Käse, Ananas, Salat) 12,60 €
- * Jägertoast⁹⁾¹⁵⁾ (Toastbrot, Schweinefilets vom Grill, Champignons, Salat) 19,80 €

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Vom Schwein

- * Schweineschnitzel paniert,
mit Pommes frites und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 21,80 €
kleine Portion 17,80 €
- * Schweineschnitzel Jäger Art,
mit hausgemachten Spätzle und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 23,80 €
kleine Portion 19,80 €
- * Schweinesteak vom Grill mit Röstzwiebeln
mit Pommes frites und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 23,80 €
kleine Portion 19,80 €
- * Schweinelendchen in Schnittlauchrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 28,80 €
kleine Portion 24,80 €
- * Michaels Cordon Bleu mit Speck-Käsefüllung⁸⁾⁹⁾
mit Pommes frites und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 23,80 €

Vom Rind

- * Rinderzunge in Madeirasoße⁸⁾⁹⁾
mit Nudeln und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 22,80 €
kleine Portion 18,80 €
- * Rindersaftgulasch vom Schuttertälner Weiderind
mit hausgemachten Semmelknödel
und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 22,80 €
kleine Portion 18,80 €
- * Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Pommes frites und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 33,00 €
kleine Portion 29,00 €

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Vom Kalb

- * Kalbschnitzel paniert
mit Pommes frites und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 31,00 €
kleine Portion 27,00 €
- * Rahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 31,00 €
kleine Portion 27,00 €
- * Cordon bleu⁹⁾ an Gemüse,
mit Kroketten und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 32,50 €

Spezialitäten

- * Käsespätzle mit Röstzwiebeln⁹⁾
und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 15,80 €
kleine Portion 13,80 €
- * Bachforellenfilets auf der Haut gebraten,
mit Tomatenbutter, Salzkartoffeln
und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 22,50 €
- * Putensteak mit Cornflakes paniert,
mit Gemüse, Pommes Dauphins und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 24,60 €
kleine Portion 20,60 €
- * Grillteller⁹⁾ (Putensteak, Schweinefilet, Rumpsteak)
mit Gemüse, Pommes frites, Kroketten und
bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 31,80 €
- * Wildtopf „Hubertus“⁹⁾ mit Pfifferlingen,
hausgemachten Spätzle und bunter Salat⁹⁾¹⁵⁾ 29,00 €
kleine Portion 25,00 €

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Dessert

- * **Kindereisbecher „Anton“**
Vanilleeis, Schokoeis, Sahne, Smarties, Eiswaffel 4,20 €
- * **Gemischtes Eis ohne Sahne**
Vier Kugeln Eis 4,80 €
- * **Gemischtes Eis mit Sahne**
Vier Kugeln Eis, Sahne 5,20 €
- * **Eiskaffee**
Vanilleeis, kalter Kaffee^m, Sahne 5,30 €
- * **Eisschokolade**
Vanilleeis, kalter Kaba, Sahne 5,30 €
- * **Coup Dänmark**
Vanilleeis, heiße Schokosoße, Sahne 6,30 €
- * **Eisflamme**
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne 6,50 €
- * **Bananensplit**
Vanilleeis, Schokoeis, Banane, Eierlikör, Schokosoße, Sahne 6,90 €
- * **Hawaiibecher**
Vanilleeis, Ananas, Eierlikör, Sahne 6,50 €
- * **Schwarzwaldbecherⁿ**
Vanilleeis, Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne 6,50 €
- * **Himbeersorbetⁿ**
Himbeersorbeteis, Sekt 7,00 €
- * **Meringe von der Bäckerei Hug, mit Erdbeereis,
Erdbeersauce und Sahne** 7,60 €
- * **Meringe von der Bäckerei Hug, mit Vanilleeis,
Schokosoße und Sahne** 7,00 €
- * **FrISChe Erdbeeren mit Sahne**
(nur in der Saison) 6,80 €
- * **FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne**
(nur in der Saison) 7,80 €

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



kalte Erfrischungs-Getränke

0,2 l	Fanta ²⁾³⁾ , Coca-Cola ²⁾¹¹⁾ , Spezi ²⁾³⁾¹¹⁾	2,20€
0,4 l	Fanta ²⁾³⁾ , Coca-Cola ²⁾¹¹⁾ , Spezi ²⁾³⁾¹¹⁾	4,40€
0,33 l	Coca-Cola Zero ²⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾⁸⁾¹¹⁾	3,70€
0,2 l	Zitronenlimonade ³⁾	2,30€
0,5 l	Zitronenlimonade ³⁾	4,60€
0,25 l	Peterstaler Mineralwasser Classic	2,20€
0,5 l	Peterstaler Mineralwasser Classic oder medium	4,40€
0,25 l	Peterstaler „Black Forrest“ still	2,20€
0,5 l	Peterstaler „Black Forrest“ still	4,40€
0,2 l	Apfelsaft / Apfelsaftschorle	2,30€
0,4 l	Apfelsaft / Apfelsaftschorle	4,60€
0,2 l	Johannisbeernektar / Johannisbeernektarschorle	2,40€
0,4 l	Johannisbeernektar / Johannisbeernektarschorle	4,80€
0,2 l	Orangensaft / Orangensaftschorle	2,40€
0,4 l	Orangensaft / Orangensaftschorle	4,80€
0,2 l	Pfirsich-Maracujanektar ³⁾ / Pfirsich-Maracujanektarschorle ³⁾	2,40€
0,4 l	Pfirsich-Maracujanektar ³⁾ / Pfirsich-Maracujanektarschorle ³⁾	4,80€
0,33 l	Eistee Zitrone oder Pfirsich ³⁾¹¹⁾	4,00€
0,2 l	Sinalco Zitres ³⁾	2,30€
0,4 l	Sinalco Zitres ³⁾	4,60€
0,5 l	Peterstaler Topfit ⁴⁾ (Grapefruit – Limonade)	4,60€
0,25 l	Himbeer – Minze – Limonade (Schwarzwald Sprudel)	3,10€
0,25 l	Limette – Ingwer – Limonade (Schwarzwald Sprudel)	3,10€

Biere

0,3 l	Alpirsbacher Pils (Fass)	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Pils (Fass)	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Pils Radler süß ³⁾ oder sauer	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Pils Radler süß ³⁾ oder sauer	4,90€
0,33 l	Alpirsbacher Pils alkoholfrei (Flasche)	3,40€
0,3 l	Alpirsbacher Hefeweizen (Fass)	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Hefeweizen (Fass)	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Hefeweizen mit Cola ²⁾¹¹⁾ oder Topfit ⁴⁾	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Hefeweizen mit Cola ²⁾¹¹⁾ oder Topfit ⁴⁾	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei (Fass)	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei (Fass)	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei mit Cola ²⁾¹¹⁾ oder Topfit ⁴⁾	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei mit Cola ²⁾¹¹⁾ oder Topfit ⁴⁾	4,90€
0,5 l	Alpirsbacher Kristallweizen (Flasche)	4,90€
0,5 l	Paulaner Hefeweizen dunkel (Flasche)	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Zwickel	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Zwickel	4,90€
0,3 l	Alpirsbacher Zwickel mit Zitres ³⁾	3,30€
0,5 l	Alpirsbacher Zwickel mit Zitres ³⁾	4,90€

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Warme Getränke

1 Tasse	Kaffee ¹¹⁾	2,60€
1 Pott	Kaffee ¹¹⁾	5,00€
1 Tasse	Kaffee entkoffeiniert	2,60€
1 Tasse	Milchkaffe ¹¹⁾	3,00€
1 Tasse	Cappuccino ¹¹⁾	3,00€
1 Glas	Latte Macchiato	3,30€
1 Tasse	Espresso ¹¹⁾	2,80€
1 Tasse	Espresso ¹¹⁾ doppelt	5,40€
1 Tasse	Espresso ¹¹⁾ Macchiato	2,90€
1 Tasse	Espresso ¹¹⁾ de Lux (mit einer Kugel Vanilleeis separat)	3,80€
1 Tasse	Heiße Schokolade	4,00€

Samova-Tee

1 Glas	Bio Schwarztee ¹¹⁾ Darjeeling mit Zitrone oder Milch	3,30€
1 Glas	Bio Pfefferminztee	3,30€
1 Glas	Bio Kamillentee	3,30€
1 Glas	Bio Bergkräutertee	3,30€
1 Glas	Bio Roiboos-Kräuter-Vanille	3,30€
1 Glas	Bio Grüner Tee China	3,30€
1 Glas	Roter Glühwein ⁹⁾	5,00€

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Wir halten für Sie unsere separate Allergene Speisekarte bereit.



Zusatzstoffe

Nr.	Kennzeichnung auf der Speisekarte	Beispiele für Lebensmittel
1	mit Konservierungsstoff	Trockenfrüchte, Wein, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Fertigsalate, Käse (Rinde)
2	mit Farbstoff	Limonaden, Liköre, Mayonnaise
3	mit Antioxidationsmittel	Würzmittel, Fleischerzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	Süßstofftabletten für Kaffee / Tee
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle	Cola Light / Zero, Light bzw. Diät-Produkte im Allgemeinen
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	zuckerfreie Süßigkeiten wie Kaugummi, „Light“-Sorten von Limonaden
8	mit Phosphat	Fleischerzeugnisse, Milchprodukte wie Käse, Kaffeeweißer, Cola
9	geschwefelt	Trockenfrüchte, Nüsse, Fleisch- und Fischersatz, Chips
10	chininhaltig	Bitter Lemon Lemonade, Tonic Water
11	coffeinhaltig	Cola, Energy Drinks
12	mit Geschmacksverstärker	Fertigsuppen, Fertigsaucen, Chips („Knabberartikel“)
13	geschwärzt	schwarze Oliven
14	gewachst	Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen
15	gentechnisch verändert	diverse Öle (z.B. aus gentechnisch verändertem Raps), Süßmaiskolben, Lectin aus Sojabohnen, Aromen