



*Sehr verehrter Gast,  
wir heißen Sie herzlich Willkommen  
in unserem Haus!*

*Um Ihnen die Menüauswahl für Ihr Fest zu erleichtern,  
haben wir für Sie diese  
Informationsmappe zusammengestellt.*

*Wir würden uns sehr freuen, Ihr Fest zu einem Erlebnis  
machen zu dürfen und grüßen Sie herzlich.*

*Ihre Familie P. Heizmann  
und Mitarbeiter*

*Auf den kommenden Seiten finden Sie  
unterschiedliche Menüs, die Sie entweder direkt  
übernehmen*

*oder als Inspiration ansehen können.*

*Alle Gerichte, die in dieser Informationsmappe  
zusammenstellt sind, können Sie  
auch frei kombinieren.*

*Machen Sie sich einfach Gedanken zu Ihrem Fest  
und vereinbaren Sie einen Termin für die  
Menübesprechung mit uns.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!*

### Sektempfang

Flasche Hausmarke: Trockener Riesling Sekt	€ 19,20
Flasche Glottertäler Traubensecco alkoholfrei	€ 19,20
Flasche Geldermann-Sekt trocken	€ 23,50
Orangensaft (Liter)	€ 8,00
Alkoholfreier Hauscocktail (Liter)	€ 8,00

### Zum Sekt reichen wir auf Wunsch:

Hausgemachten Holundersaft
Hausgemachten Holderblütensirup
Honig-Rosen-Likör
Weinbergpfirsich-Likör

### Schwarzwaldwasser

Schwarzwald-Sprudel medium/Still	0,75 l / € 4,50
Tafelwasser	0,5 l / € 2,90

### Zum Kuchen

Gedeck wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen	€ 2,00
--	--------

(Sollten Sie hausgemachte Kuchen vom Haus vorbestellen,  
entsteht kein Gedeck-preis Sprechen Sie uns an.)

Portion Kaffee	€ 4,50
Portion Haag	€ 4,50
Kanne Tee	€ 4,10

„Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes“

(Friedrich Hebbel)

Weißweine

Aus dem Markgräfler Land

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels - Gutedel trocken	€ 15,80 /1,0 l
Britzinger Sonnhole – Weißer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 16,80 /0,75 l
<u>Weingut Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):</u>	
Ebringer Sommerberg – weißer Gutedel	€ 15,80 /1.0 l

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil:

Oberrotweiler Käsleberg – Müller-Thurgau Qualitätswein trocken	€ 15,50 /1,0 l
---	----------------

Vom Rande des Elztals –Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei):

Buchholzer Sonnhalde - Weißburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 22,80/0,75 l
Buchholzer Sonnhalde Grauburgunder Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 22,80/0,75 l
Buchholzer Sonnhalde Riesling Kabinett Qualitätswein mit Prädikat trocken	€ 22,80/0,75 l

Vom Glottertal Baden

Winzergenossenschaft Glottertal

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein auch trocken	€ 18,40/1.0 l
---	---------------

Weingüter Italien

La Mandria Chianti Classico Klassischer Rotwein, Terroir-typischer Sangiovese der Toskana. (12,5%vol.)	€ 22,80 / 0,75 l
---	------------------

Weingut Terre di Chiara/Castel largo Primitivo del Salento – IGT- Olympus Spätburgunder trocken, kräftig, fruchtig, ausgewogen (14%vol.)	€ 22,80 / 0,75 l
--	------------------

Abbazia Santa Anastasia Rotwein Nero D´Avolta Terre Sizilien 100% biologische Nero d'Avola- Trauben (13%vol.)	€ 22,80 € / 0,75 l
---	--------------------

Rotweine

Aus dem Markgräfler Land

Weingut Behringer in Britzingen (Privatkellerei):

Britzinger Burg Neuenfels – Spätburgunder  
Qualitätswein halbtrocken € 17,60/ 1.0 l

Mißbach in Ebringen (Privatkellerei):  
Ebringer Spätburgunder Rotwein € 18,20/ 1.0 l

Vom Kaiserstuhl

Winzergenossenschaft Oberrotweil:

Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein trocken € 18,20/1.0 l

Aus dem Ortenaukreis

Alde Gott Winzergenossenschaft in Sasbachwalden:

Sasbachwalden Alde Gott Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein mit Prädikat (lieblich oder trocken) € 23,50/0,75 l

Vom Rande des Elztals –Region Waldkirch und Buchholz

Weingut Moosmann (Privatkellerei):

Spätburgunder Qualitätswein Rotwein Trocken € 23,20/ 1,0 l

Buchholzer Pinot Noir Spätburgunder  
Qualitätswein Rotwein trocken € 21,80/0,75 l

### Dessert-Spezialitäten

Variation "Schützenhof" mit hausgemachten Sorbets, frischen Früchten, Mousse au Chocolat und hausgemachten Parfaits	€ 9,20
Hausgemachter Früchtesorbetteller mit frischen Früchten	€ 6,60

### Halb gefroren und hausgemacht

Erdbeerenparfait	€ 6,00
Waldbeerenparfait	€ 6,00
Tannenhonigparfait	€ 6,00
Kirschwasserparfait	€ 6,00
Zimtparfait	€ 6,00
Lebkuchenparfait	€ 6,00
Darf es etwas Warmes sein!?	
Apfelstrudel mit Vanilleeis auf Vanillesauce	€ 5,70

(Dies ist lediglich ein Auszug unseres Dessertangebots. Sehr gerne können Sie Ihr selbst gestaltetes Menü oder einen der aufgeführten Menüvorschläge mit einem Dessert aus der gesonderten Karte abrunden.

Bitte fragen Sie danach.)

## Brunch

(ab 15 Personen)

Hausgemachte Marmelade, Schwarzwälder Schinken und Speck

Reichhaltige Wurst- und Käseplatte

Frühstückseier

(Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier)

Würstchen, Hausgebeizter Lachs

\*\*\*\*

Müsli, Joghurt

Salat frischer Früchte

\*\*\*\*

Abwechslungsreiche Brotauswahl

(verschiedene Brötchen, Bauernbrot, Toast)

\*\*\*\*

Getränke auf individuellen Wunsch

(diverse Teesorten, verschiedene Säfte, Kaffee, heiße Schokolade)

Preis pro Person € 18,50

### Erweitertes Buffet

Badische Nudelsuppe

\*\*\*\*

Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

\*\*\*\*

kleine Schnitzel (paniert), Putensahnegeschnetzeltes

mit

hausgemachten Eierspätzle und Bratkartoffeln

Preis pro Person € 27,50



## Suppen

Badische Flädlesuppe	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse	€ 4,90
"Badische Hochzeitssuppe" mit Flädle, Eierstich und Markklößchen	€ 5,80
Tomatencremesuppe	€ 5,10
Kresserahmsuppe	€ 5,10

## Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe	€ 6,20
Bärlauchcremesuppe	€ 5,10
Pfifferlingcremesuppe	€ 6,20

## Vorspeisen

Beilagen Salatteller	€ 5,10
Gemischter Schinken (roh und gekocht) auf Melonenschiffchen, dazu Landbutter und Weißbrot	€ 10,20
Hausgebeizter Lachs an Wildkräutersalat mit Butter und Weißbrot	€ 11,50
Fischterrine vom Zander und Lachs an Wildkräutersalat begleitet von Landbutter und Weißbrot	€ 11,80
Kleiner „Schwedischer“ Vorspeisenteller (Lachsterrine, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten) mit Landbutter und Weißbrot	€ 15,40

## Kaltes Vorspeisenbuffet

Schwedische Fischplatte mit Lachs „Schwarzwald-Forellenfilet geräuchert

Fischterrine, Shrimps Salat

Hähnchenbrüstchen „Florida“

Melonenschiffchen mit rohem und gekochtem Schinken

Geflügelsalat, Verschiedene Pasteten, Rehrücken „Baden-Baden“

Roastbeef mit Remouladensauce

\*\*\*\*

Brotauswahl

\*\*\*\*

Ein Streifzug durch den Salat- und Gemüsegarten

pro. Person 22,80 €

## Hauptgerichte

### Vom Kalb

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons a la creme  
begleitet von hausgemachten Haselnussbällchen, Eierspätzle  
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt € 20,20

### Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“  
mit Champignons à la creme, Sauce Choron und Rahmsauce  
begleitet von hausgemachten Eierspätzle,  
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem  
Marktgemüse mit Butterschmelz € 20,20

### Abwechslungsreiche, gemischte Köstlichkeiten

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit  
Champignons a la creme und Rahmsauce dazu  
hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites  
und feines Gemüse frisch vom Markt € 19,80

### Gemischte Medaillons

vom Schweine- und Rinderfilet „Lucul“ mit Waldpilzen,  
Pfeffersahnesauce und begleitet  
von hausgemachten Haselnussbällchen, Eierspätzle  
und frischem Marktgemüse € 24,50

Das Beste vom Kalb und Schwein (Filetstücke)  
zubereitet auf „Feinschmecker Art“ in einem feinen  
Morchel- rahm mit hausgemachten Eierspätzle, Pommes Dauphine  
und feinem Gemüse frisch vom Markt € 25,80

*Vom Wild aus heimischer Jagd -zubereitet nach Art des Hauses*

Rehnüsse „Schwarzwald“ mit Sauerkirschen,  
Pfifferlingen und Champignons begleitet von  
hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen  
und Broccoliröschen in Mandelbutter € 24,20

Rehrücken „Baden-Baden“ mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce  
auf Wirsingrahmgemüse mit handgeschabten Eierspätzle,  
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne und Apfelrotkohl € 28,50

Wildschweinbraten „Weidmannsheil“ mit hausgemachten  
Kartoffelplätzchen, Semmelplätzchen und Rotkohlgemüse € 21,30

*Schwarzwälder Traditionsgerichte*

Ochsenfleisch „Badische Art“ mit Apfel-Meerrettichsauce,  
Preiselbeeren, Thymian-Kartoffeln und einem Salat € 18,80

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Riesling Sauce  
mit frischen Champignons und Sauce Bernaise, begleitet von  
hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen und frischem  
Marktgemüse in Butterschmalz € 22,50

*(Wie legen großen Wert darauf, Produkte aus der Region zu verarbeiten.*

*Das Fleisch beziehen wir von unserer Umgebung,*

*frische Freiland - Eier von der Schützenhof GbR*

*und das Wild von der Dreisamtäler Jagd.)*

*Ein Menü Ihrer Wahl für einen festlichen Anlass*

**Menü I**

Badische Flädlesuppe

\*\*\*\*

Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit  
Champignons a la creme und Rahmsauce dazu  
hausgemachte Eierspätzle, Pommes Frites  
und feines Gemüse frisch vom Markt

\*\*\*\*

Dessert:

Früchtebecher

(eine Kombination frischer Früchte mit Fruchteis)

Preis pro Person € 29,80

**Menü II**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons „Schützenhof“  
mit Champignons à la creme, Sauce Choron und Rahmsauce  
begleitet von hausgemachten Eierspätzle,  
Haselnussbällchen und einer Variation von frischem  
Marktgemüse mit Butterschmelz

\*\*\*\*

Dessert:

Eisflamme

(Vanilleeis mit warmen Himbeeren und etwas Sahne)

Preis pro Person: € 32,10

### **Menü III**

Geflügelsalat „Florida“ mit Pfirsichstückchen und  
Champignons in einer feinen Cocktailsauce  
mit Landbutter und französischem Weißbrot

\*\*\*\*

Kresserahmsuppe

\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons „Schwarzwald“  
mit Pfifferlingen in Kräutersahne und Sauerkirschen  
serviert mit hausgemachten Eierspätzle, Haselnussbällchen  
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt

\*\*\*\*

Dessert:

Duett hausgemachter Parfaits auf leckerer Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 37,50

### **Menü IV**

Melonenschiffchen mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken,  
dazu Sahne-Meerrettich, Landbutter und französisches Weißbrot

\*\*\*\*

Badische Flädlesuppe

\*\*\*\*

Wildschweinbraten „Baden-Baden“ mit Wachholderrahmsauce  
begleitet von hausgemachten Kartoffelplätzchen, hausgemachte Eierspätzle,  
Rotkohlgemüse und einer  
mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

\*\*\*\*

Dessert:

Walnusseis auf Waldbeerengrütze

Preis pro Person € 39,50

### **Menü V**

Kleiner „Schwedischer“ Vorspeisenteller  
(Lachsterrine, Forellenfilet, Lachsstreifen, Krevetten)  
mit Landbutter und französischem Weißbrot

\*\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und einer  
Chesterstange

\*\*\*\*

Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“  
auf Johannisbeerjus  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gefüllten Zucchinischiffchen

\*\*\*\*

Dessert:

Eine Variation hausgemachter Fruchtsorbets  
Preis pro Person € 45,50

### **Menü VI**

Hausgebeizter Graved-Lachs an Salatherzen und Wildkräutersalat mit einer  
Dill-Honig-Senf-Creme, Butter und Weißbrot

\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit festlichen Einlagen und Wurzelgemüse

\*\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer feinen Riesling Sauce  
mit frischen Champignons à la Creme,  
begleitet von  
hausgemachten Eierspätzle, Apfel-Kartoffel-Gratin  
und saisonalem Gemüse frisch vom Markt

\*\*\*\*

Dessert:

Ein Traum an Naschereien  
(aus Parfait, Mousse au Chocolat und frischen Früchten)

Preis pro Person € 46,50

## **Menü VII**

Eine delikate Fischterrine an Wildkräutersalat  
mit Balsamico-Honig-Dressing

\*\*\*\*

Klare Wildkraftbrühe mit Cherry verfeinert und Flädleeinlage

\*\*\*\*

Rehnüsse „Baden-Baden“  
mit Pfifferlingen und Wildrahmsauce  
begleitet von handgeschabten Eierspätzle vom Brett,  
hausgemachten Haselnussbällchen,  
Broccoliröschen in Mandelbutter und  
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne

\*\*\*\*

Dessert:

Ein Duett hausgemachter Parfaits  
mit Früchten auf einem Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person € 46,90

### *Unsere Empfehlung bezüglich des passenden Weines*

Winzergenossenschaft Glottertal  
Glottertäler Eichberg  
Spätburgunder Rotwein Kabinett (auch trocken)

0,75 l / € 23,50

Oder

Buchholzer Kaiserberg Grauer Burgunder Kabinett trocken  
Weingut Moosmann (enthält Sulfite/12%vol.)

0,75 l / € 22,80



*" Verlässlichkeit ist ein Birnbaum, dessen Früchte Du genießen kannst und der Dir immer an derselben Stelle Schatten spendet"*

*(Ursula Schachschneider \*1957)*

*Liebe Gäste,*

*Sie können sich darauf verlassen, dass wir gemeinsam mit unserem Team alles daran setzen werden, Ihr Fest zu einem Erlebnis werden zu lassen.*

*Verlässlichkeit setzt jedoch auch voraus, dass die Rahmenbedingungen im Vorfeld klar geregelt sind.*

*Aus diesem Grund erlauben wir uns, Sie bereits hier auf Folgendes hinzuweisen:*

Die exakte Anzahl der Gäste müssen spätestens 24 Stunden vor der Feierlichkeit gemeldet werden. Mindestens diese Personenzahl wird von uns in Rechnung gestellt.

Kinder im Alter von 7 - 12 Jahren werden mit dem halben Preis des Menüs in Rechnung gestellt.

Natürlich ist es nach vorheriger Absprache auch möglich, dass sich Ihre Kinder etwas von unserer Kinderspeisekarte auswählen.

***Ab 00.00 Uhr stellen wir einen Nachzuschlag von € 80,00 je angefangener Stunde in Rechnung.***

*Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste weisen wir darauf hin, dass die Musik, insbesondere der Bass, gedämmt und um 24 Uhr die Musik eingestellt werden muss.*

Nun setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung. Entweder per Mail unter [kontakt@schuetzen-oberried.de](mailto:kontakt@schuetzen-oberried.de) oder aber telefonisch unter 07661-98430. Gerne vereinbaren wir einen Besprechungstermin mit Ihnen. Dann haben wir Zeit alle Details Ihrer Festplanung genau zu besprechen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

*Ihre Familie Heizmann und Team*