



Internationale Küche und Grillspezialitäten

*Gepflegter Biergarten und schöne Gaststube mit Nebenraum
für Festlichkeiten aller Art*



Öffnungszeiten:

Dienstag - Donnerstag

11:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:30 Uhr

Freitag, Samstag und Sonntag:

11:00 - 21:30 Uhr

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Familie E. Köse | Tel: 08025 99 61 53

Preise inkl. Mwst. und Bedienung

www.schuetzenwirt-miesbach.de



Suppen



- | | |
|--|--------|
| 220. Pfannenkuchensuppe | 3,60 € |
| 221. Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken | 4,60 € |

Warme kleine Gerichte

- | | |
|---|--------|
| 230. Gebackener Camembert
mit Toast und Preiselbeeren | 7,90 € |
| 232. Gebackener Schafskäse
mit Brot | 8,60 € |
| 233. Toast Hawaiï
mit gekochtem Schinken, Ananas und
Käse überbacken ^{2,3,*} | 7,80 € |
| 234. 2 Paar Wiener
mit Senf und Brot ^{2,3} | 5,90 € |
| 235. 1 Paar Debreziner
mit Senf und Brot ^{2,3} | 4,20 € |
| 237. Strammer Max | 6,90 € |
| 238. Currywurst
mit Pommes ^{2,3,5} | 8,60 € |



Internationale Gerichte

250. *Schnitzel Wiener Art* 13,90 €
vom Schwein mit Pommes frites
251. *Jägerschnitzel* 14,80 €
mit Champignons und Kroketten
252. *Cordon Bleu* 16,90 €
*vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken,
Käse und Pommes frites*
253. *Schweinemedallions Mozart* 15,90 €
*in Brandy abgeschmeckter Champignonrahmsauce,
Butterreis und Kroketten*
255. *Wiener Zwiebelrostbraten* 24,50 €
vom Rind mit Röstkartoffeln und Salat
258. *Leber Lyoner Art* 21,90 €
*in kleinen Stücken gebraten mit gedünsteten Zwiebeln,
frischen Champignons, Kartoffelpüree und gem. Salat*



Unsere Steak Spezialitäten



stellen Sie sich Ihre Steakgerichte selber zusammen.
Wählen Sie das Steak, die Zubereitungsart und welche
Beilagen Sie wünschen.

Geme servieren wir Ihnen einen Salat für 3,30 € dazu

Steaks	200g	250g
300. Hüftsteak vom Rind	18,80 €	22,90 €
306. Rumpsteak vom Rind	17,90 €	20,80 €

Zubereitungsart

301. Kaukasische Art	3,10 €
mit gebratenem Paprika und gerösteten Zwiebeln	
302. Bife de Chorlío	2,10 €
Natur gebraten mit Kräuterbutter	
304. Madagaskar	4,60 €
in Rahmsauce mit grünem Pfeffer	
305. a la Schützenwirt	6,50 €
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Krabben und Speck in feiner Rahmsauce	

Beilagen

Salzkartoffeln	3,50 €
Djuvetschreis	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Röstkartoffeln	3,50 €
Rösti	3,50 €



Grillspezialitäten

271. *Satarasch - scharf -* 21,50 €
*geschnetztes Schweinefilet, Tomaten
Zwiebeln, Paprikaschoten, Ei und Butterreis*
273. *Putengeschnetztes Casimir* 17,90 €
*Komposition aus Currysauce, Früchten
und Butterreis*
279. *Pola Pola mit Schafskäse* 17,80 €
*halb u. halb Cevapcici u. Rasnjici, Speck,
Djuvetschreis und Pommes frites*
280. *Cevapcici* 14,50 €
*garniert mit Zwiebeln, Djuvetschreis und
Pommes frites*
282. *Plescavica mit Schafskäse* 16,50 €
mit Zwiebeln, Djuvetschreis und Pommes frites
283. *Rasnjici* 15,80 €
*2 Spieße garniert mit Zwiebeln, Djuvetschreis
und Pommes frites*
284. *Rasnjici Spezial mit Schafskäse* 15,90 €
*2 Spieße mit geschmolzenem Schafskäse,
Djuvetschreis und Pommes*



Grillspezialitäten

285. *Zigeunerspieß* 18,90 €
*Schweinefilets mit Kräuterbutter,
Djuvetschreis und Pommes*
287. *Grillteller* 22,90 €
*Spieß, Kotelett, Leber, Cevapcici, Speck,
Djuvetschreis und Pommes frites*
288. *Holzfüllersteak* 16,90 €
*Schweinenackensteak mit gedünsteten Zwiebeln
und Bratkartoffeln*
290. *Lustiger Bosnjak* 21,90 €
*Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Schinken,
Djuvetschreis und Pommes frites*
291. *Balkanleber* 15,90 €
vom Grill, Djuvetschreis und Pommes frites



Fischgerichte

310. *Forelle Müllerin* 17,90 €
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter
311. *Schollenfilet* 14,30 €
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter
312. *Zanderfilet* 18,80 €
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter
314. *Calamare Romana* 14,50 €
mit Pommes frites und Tartarsauce



Brotzeiten



- | | |
|---|---------|
| 201. <i>Bayrischer Wurstsalat</i>
<i>mit Gurken und Zwiebeln</i> ^{3,5,2} | 8,50 € |
| 202. <i>Schweizer Wurstsalat</i>
<i>mit Gurken und Schweizer Käse</i> ^{3,5,2} | 8,90 € |
| 203. <i>Gemischter Preßack</i>
<i>in Essig & Öl mit Gurken und Zwiebeln</i> ^{3,2} | 7,10 € |
| 204. <i>Bratensülze</i>
<i>mit Bratkartoffeln oder Brot</i> | 10,80 € |
| 211. <i>Leberkäse mit Spiegelei</i>
<i>und Bratkartoffeln</i> ^{3,5,2} | 9,40 € |



Salate

- | | |
|---|---------|
| 340. <i>Grüner Salat</i> | 4,90 € |
| 341. <i>Gemischter Salat</i> | 5,90 € |
| 342. <i>Tomatensalat</i> | 5,50 € |
| 343. <i>Schopfsalat</i>
<i>mit Schafskäse, fein zerkleinerten Tomaten,
Gurken und Paprika</i> | 9,80 € |
| 344. <i>Bunter Salatteller</i>
<i>mit gebratenen Putenstreifen</i> | 14,90 € |
| 345. <i>Salatteller Nizza</i>
<i>mit Thunfisch, Oliven und Ei</i> | 14,90 € |
| 347. <i>Bunter Salatteller</i>
<i>mit gebratenen Rinderstreifen</i> | 15,60 € |
| 348. <i>Toast "Armstrong"</i>
<i>Schweinefilet auf Toast mit Champignonrahmsauce
und Salatbeet</i> | 15,90 € |



Kinderteller *für kleine Gäste*

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 320. Schnitzel Wiener Art - klein | 7,90 € |
| <i>mit Pommes frites</i> | |
| 321. Spieß vom Grill - klein | 7,90 € |
| <i>mit Pommes frites</i> | |
| 322. Tarzansteak - Hacksteak | 7,90 € |
| <i>mit Pommes frites</i> | |
| 323. Fischstäbchen | 7,90 € |
| <i>mit Pommes frites</i> | |

Beilagen

- | | |
|------------------------|--------|
| 330. Kroketten | 3,50 € |
| 331. Butterreis | 3,50 € |
| 332. Salzkartoffeln | 3,50 € |
| 333. Gemüse mit Butter | 3,50 € |
| 334. Pommes frites | 3,50 € |
| 335. Djuvetschreis | 3,50 € |
| 336. Rösti | 3,50 € |





Warme Getränke

440. Tasse Kaffee*	2,60 €
441. Espresso*	2,20 €
442. Glas Tee*	3,40 €
443. Glühwein	3,70 €

Täglich frischer Kuchen

446. Cappuccino*	2,80 €
447. Cappuccino groß*	3,80 €
448. Latte macchiato*	3,80 €
449. Milchkaffee	3,60 €
450. Haferl Kaffee*	3,80 €
451. Doppelter Espresso*	3,50 €
452. Haferl heiße Schokolade	3,50 €



Hopf

601. Helle Weiße vom Faß	0,5 l	4,10 €
602. Helle Weiße vom Faß	0,3 l	3,60 €
603. Dunkle Weiße	0,5 l	4,10 €
604. Leichte Weiße	0,5 l	4,10 €
605. Alkoholfreie Weiße	0,5 l	4,10 €
606. Russen	0,5 l	4,10 €
607. Cola Weizen ^{1,2,6}	0,5 l	4,40 €
623. Alkoholfreier Russen	0,5 l	4,10 €

Tegernseer

608. Helle vom Faß	0,5 l	3,90 €
609. Helle vom Faß	0,25 l	3,60 €
610. Radler	0,5 l	3,90 €
611. Pils	0,3 l	3,90 €
621. Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90 €
622. Dunkel Export	0,5 l	4,10 €

Alkoholfreie Getränke

420. Coca - Cola ^{1,2,6}	0,5 l	4,40 €
421. Fanta ^{1,2}	0,5 l	4,40 €
422. Spezi Cola Mix ^{1,2,6}	0,5 l	4,40 €
423. Orangensaft	0,2 l	3,50 €
424. Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
425. Tafelwasser	0,2 l	2,90 €
426. Tafelwasser	0,5 l	4,10 €
429. Apfelschorle	0,5 l	4,40 €
430. Orangenschorle	0,5 l	4,40 €
431. Zitronenlimonade	0,5 l	4,10 €
432. Johannisbeerschorle	0,5 l	4,40 €
433. Maracujaschorle	0,5 l	4,40 €
434. Mangoschorle	0,5 l	4,40 €
435. Lycheeschorle	0,5 l	4,40 €
436. Rhabarbaschorle	0,5 l	4,40 €



Spirituosen und Liköre

500. <i>Sljivovic</i>	2 cl	3,50 €
501. <i>Obstler</i>	2 cl	3,50 €
502. <i>Himbeergeist</i>	2 cl	3,50 €
503. <i>Williamsbirne</i>	2 cl	3,50 €
504. <i>Wodka</i>	2 cl	3,50 €
507. <i>Julischka Sljivovic</i> mit Birnenlikör	2 cl	3,50 €
508. <i>Kruskovac</i>	2 cl	3,50 €
509. <i>Weinbrand</i> Alter Gerhardt	2 cl	3,50 €
510. <i>Amaretto</i>	2 cl	3,50 €
511. <i>Rüscherl mit Cola</i> ^{1,2,6}	2 cl	3,50 €
515. <i>Averna</i>	2 cl	3,50 €
517. <i>Ouzo</i>	2 cl	3,50 €
519. <i>Enzian</i>	2 cl	3,50 €
520. <i>Bailey</i>	2 cl	3,50 €



Weine weiß und rot

463. Hausmarke Schützenwirt 0,2 l 6,20 €

474. Hausweine weiß oder rot 0,2 l 6,20 €

*Weitere Weine finden Sie in unserer
separaten Weinkarte, fragen Sie einfach nach*

Sekt

481. Hausmarke Schützenwirt 0,75 l 17,90 €

Aperitifs

463. Aperol gespritzt 6,20 €

474. Hugo 6,20 €



*Wir hoffen Ihren Geschmack
mit unseren ausgewählten
Speisen und Getränke
getroffen zu haben und würden
uns freuen Sie bald wieder bei
uns begrüßen zu dürfen*

Ihr Schützenwirt Team



www.schuetzenwirt-miesbach.de

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würstchen, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfiori), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!