



## *Internationale Küche und Grillspezialitäten*

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



### *Öffnungszeiten:*

*Dienstag - Donnerstag*

*11:00 - 14:00 Uhr und 17:30 - 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](http://www.schuetzenwirt-miesbach.de)*



# Brotzeiten



- |  |         |
|--|---------|
| 201. <i>Bayrischer Wurstsalat</i><br>mit Gurken und Zwiebeln <sup>3,5,2</sup>          | 8,80 €  |
| 202. <i>Schweizer Wurstsalat</i><br>mit Gurken und Schweizer Käse <sup>3,5,2</sup>     | 9,80 €  |
| 203. <i>Gemischter Preßack</i><br>in Essig & Öl mit Gurken und Zwiebeln <sup>3,2</sup> | 8,10 €  |
| 204. <i>Bratensülze</i><br>mit Bratkartoffeln oder Brot                                | 12,80 € |
| 211. <i>Leberkäse mit Spiegelei</i><br>und Bratkartoffeln <sup>3,5,2</sup>             | 10,40 € |



## Suppen

220. Pfannenkuchensuppe 4,60 €
221. Zwiebelsuppe 5,90 €  
mit Käse überbacken

## Warme kleine Gerichte

230. Gebackener Camembert 7,90 €  
mit Toast und Preiselbeeren
232. Gebackener Schafskäse 8,60 €  
mit Brot
233. Toast Hawaií 7,80 €  
mit gekochtem Schinken, Ananas und  
Käse überbacken <sup>2,3,\*</sup>
234. 2 Paar Wiener 6,90 €  
mit Senf und Brot <sup>2,3</sup>
235. 1 Paar Debreziner 5,90 €  
mit Senf und Brot <sup>2,3</sup>
237. Strammer Max 7,90 €
238. Currywurst 10,40 €  
mit Pommes <sup>2,3,5</sup>



## Internationale Gerichte

250. *Schnitzel Wiener Art* 15,50 €  
*vom Schwein mit Pommes frites*
251. *Jägerschnitzel* 15,90 €  
*mit Champignons und Kroketten*
252. *Cordon Bleu* 18,90 €  
*vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken,  
Käse und Pommes frites*
253. *Schweinemedallions Mozart* 17,80 €  
*in Brandy abgeschmeckter Champignonrahmsauce,  
Butterreis und Kroketten*
255. *Wiener Zwiebelrostbraten* 26,80 €  
*vom Rind mit Röstkartoffeln und Salat*
258. *Leber Lyoner Art* 22,90 €  
*in kleinen Stücken gebraten mit gedünsteten Zwiebeln,  
frischen Champignons, Kartoffelpüree und gem. Salat*



## Grillspezialitäten

271. *Satarasch - scharf -* 22,50 €  
*geschnetzeltes Schweinefilet, Tomaten  
Zwiebeln, Paprikaschoten, Ei und Butterreis*
273. *Putengeschnetzeltes Casimir* 18,90 €  
*Komposition aus Currysauce, Früchten  
und Butterreis*
279. *Pola Pola mit Schafskäse* 18,90 €  
*halb u. halb Cevapcici u. Rasnjici, Speck,  
Djuvetschreis und Pommes frites*
280. *Cevapcici* 15,80 €  
*garniert mit Zwiebeln, Djuvetschreis und  
Pommes frites*
282. *Plescavica mit Schafskäse* 17,90 €  
*mit Zwiebeln, Djuvetschreis und Pommes frites*
283. *Rasnjici* 16,80 €  
*2 Spieße garniert mit Zwiebeln, Djuvetschreis  
und Pommes frites*
284. *Rasnjici Spezial mit Schafskäse* 17,90 €  
*2 Spieße mit geschmolzenem Schafskäse,  
Djuvetschreis und Pommes*



## Grillspezialitäten

285. *Zigeunerspieß* 19,90 €  
*Schweinefilets mit Kräuterbutter,  
Djuvetschreis und Pommes*
287. *Grillteller* 24,90 €  
*Spieß, Kotelett, Leber, Cevapcici, Speck,  
Djuvetschreis und Pommes frites*
288. *Holzfällersteak* 17,90 €  
*Schweinenackensteak mit gedünsteten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln*
290. *Lustiger Bosnjak* 22,90 €  
*Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Schinken,  
Djuvetschreis und Pommes frites*
291. *Balkanleber* 16,90 €  
*vom Grill, Djuvetschreis und Pommes frites*



# Unsere Steak Spezialitäten



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

<b>Steaks</b>	200g	250g
300. Hüftsteak vom Rind	19,80 €	23,90 €
306. Rumpsteak vom Rind	18,90 €	21,80 €

## Zubereitungsart

301. Kaukasische Art	4,10 €
<i>mit gebratenem Paprika und gerösteten Zwiebeln</i>	
302. Bife de Chorlio	3,10 €
<i>Natur gebraten mit Kräuterbutter</i>	
304. Madagaskar	5,80 €
<i>in Rahmsoße mit grünem Pfeffer</i>	
305. a la Schützenwirt	7,80 €
<i>mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Krabben und Speck in feiner Rahmsauce</i>	

## Beilagen

Salzkartoffeln	3,50 €
Djuvetschreis	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Röstkartoffeln	4,80 €
Rösti	3,50 €



## *Fischgerichte*

310. *Forelle Müllerin* 19,80 €  
*mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter*
311. *Schollenfilet* 15,50 €  
*mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter*
312. *Zanderfilet* 22,90 €  
*mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter*
314. *Calamare Romana* 15,50 €  
*mit Pommes frites und Tartarsauce*





## Kinderteller für kleine Gäste

320. Schnitzel Wiener Art - klein 8,90 €  
mit Pommes frites
321. Spieß vom Grill - klein 8,90 €  
mit Pommes frites
322. Tarzansteak - Hacksteak 8,90 €  
mit Pommes frites
323. Fischstäbchen 8,90 €  
mit Pommes frites

## 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 €





## Salate

- |   |         |
|---|---------|
| 340. <i>Grüner Salat</i>  | 5,90 €  |
| 341. <i>Gemischter Salat</i>  | 6,80 €  |
| 342. <i>Tomatensalat</i>  | 6,50 €  |
| 343. <i>Schopfsalat</i><br><i>mit Schafskäse, fein zerkleinerten Tomaten,<br/>Gurken und Paprika</i>      | 12,80 € |
| 344. <i>Bunter Salatteller</i><br><i>mit gebratenen Putenstreifen</i>                                     | 17,60 € |
| 345. <i>Salatteller Nizza</i><br><i>mit Thunfisch, Oliven und Ei</i>                                      | 17,60 € |
| 347. <i>Bunter Salatteller</i><br><i>mit gebratenen Rinderstreifen</i>                                    | 18,90 € |
| 348. <i>Toast "Armstrong"</i><br><i>Schweinefilet auf Toast mit Champignonrahmsauce<br/>und Salatbeet</i> | 19,80 € |



## Alkoholfreie Getränke

420. Coca - Cola <sup>1,2,6</sup>	0,5 l	4,40 €
421. Fanta <sup>1,2</sup>	0,5 l	4,40 €
422. Spezi Cola Mix <sup>1,2,6</sup>	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 €



## Hopf

- |                                   |       |        |
|-----------------------------------|-------|--------|
| 601. Helle Weiße vom Faß          | 0,5 l | 4,30 € |
| 602. Helle Weiße vom Faß          | 0,3 l | 3,60 € |
| 603. Dunkle Weiße                 | 0,5 l | 4,30 € |
| 604. Leichte Weiße                | 0,5 l | 4,30 € |
| 605. Alkoholfreie Weiße           | 0,5 l | 4,30 € |
| 606. Russen                       | 0,5 l | 4,30 € |
| 607. Cola Weizen <sup>1,2,6</sup> | 0,5 l | 4,50 € |
| 623. Alkoholfreier Russen         | 0,5 l | 4,30 € |

## Tegernseer

- |                         |        |        |
|-------------------------|--------|--------|
| 608. Helle vom Faß      | 0,5 l  | 4,10 € |
| 609. Helle vom Faß      | 0,25 l | 3,60 € |
| 610. Radler             | 0,5 l  | 4,10 € |
| 611. Pils               | 0,3 l  | 4,10 € |
| 621. Alkoholfreies Bier | 0,5 l  | 4,10 € |
| 622. Dunkel Export      | 0,5 l  | 4,30 € |





## Weine weiß und rot

463. Hausmarke Schützenwirt 0,2 l 6,40 €

474. Hausweine weiß oder rot 0,2 l 6,40 €

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

## Sekt

481. Hausmarke Schützenwirt 0,75 l 21,90 €

## Aperitifs

463. Aperol gespritzt 6,20 €

474. Hugo 6,20 €



## Warme Getränke

440. Tasse Kaffee*	2,80 €
441. Espresso*	2,50 €
442. Glas Tee*	3,60 €
443. Glühwein	4,50 €

## Täglich frischer Kuchen

446. Cappuccino*	2,80 €
447. Cappuccino groß*	3,90 €
448. Latte macchiato*	3,90 €
449. Milchkaffee	3,60 €
450. Haferl Kaffee*	3,80 €
451. Doppelter Espresso*	3,50 €
452. Haferl heiße Schokolade	3,50 €



## Spirituosen und Liköre

500. Sljivovic	2 cl	3,80 €
501. Obstler	2 cl	3,80 €
502. Himbeergeist	2 cl	3,80 €
503. Williamsbirne	2 cl	3,80 €
504. Wodka	2 cl	3,80 €
507. Julischka Sljivovic mit Birnenlikör	2 cl	3,80 €
508. Kruskovac	2 cl	3,80 €
509. Weinbrand <i>Alter Gerhardt</i>	2 cl	3,80 €
510. Amaretto	2 cl	3,80 €
511. Rüscherl mit Cola <sup>1,2,6</sup>	2 cl	3,80 €
515. Averna	2 cl	3,80 €
517. Ouzo	2 cl	3,80 €
519. Enzian	2 cl	3,80 €
520. Bailey	2 cl	3,80 €



*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](http://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, Würzpasten, 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, Bouillabaisse, 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, Knäckebröt, 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 SO<sub>2</sub>

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, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaube, 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, Wurstwaren, 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, Kaffeersatz, Flüssigwürze



## 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 (Waldorfi), 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, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



## WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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

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