



# Schützenheim Landgasthof Nassenbeuren

Liebe Gäste tretet ein,  
hier sollt ihr willkommen sein.  
Genießet auch gut Speis und Trank,  
aus dem schönen Allgäuland.  
Die Speisen für euch immer frisch,  
vom Lieferanten bis zum Tisch!

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns sehr, euch hier willkommen zu heißen. Wir achten auf eine regionale und stets frische Küche und auch die Getränke kommen aus dem wunderschönen Allgäu. Wir wollen auch zu unseren Lieferanten nicht nur ein rein geschäftliches Verhältnis haben sondern auf einer kollegialen Ebene zusammenarbeiten, um Ihnen stets eine hohe Qualität zu bieten.*

*Ihr Team vom Landgasthof Schützenheim Nassenbeuren*



## Unsere Lieferanten

### Die Schlossbrauerei Autenried

Die Schlossbrauerei Autenried, unter der Leitung der Familie Feuchtmayr, widmet sich seit 1650 der traditionellen Braukunst, streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Regionalität, sowie die hohe Qualität und Frische der Produkte zeichnen die Brauerei aus. Neben einem breiten Sortiment an Bieren bietet die Schlossbrauerei auch alkoholfreie Erfrischungsgetränke sowie natürliches Mineralwasser aus der Autenrieder Schlossgartenquelle an.



### Weine & Präsente Birkle

Die Weine auf unserer Getränkekarte beziehen wir vom Weinfachgeschäft **Weine & Präsente Birkle** hier in Nassenbeuren.



Fritz Birkle, der Inhaber, führt sein Geschäft nach dem Motto: „Wein muss schmecken - guter Wein muss nicht teuer sein“. So ist er ständig bemüht, ein tolles Preis-Genusserlebnis zu bieten. Wenn Sie unsere Weine auch privat genießen möchten, so können Sie diese gerne bei Fritz Birkle erwerben.

### Allgäuer Brennerei aus Sulzberg

Die Allgäuer Brennerei unter der Leitung der Familie Günther in vierter Generation achtet stets auf qualitativ hochwertige Grundprodukte, um ein einwandfreies Ergebnis zu erreichen. Sie arbeiten mit moderner Technik, verlieren jedoch nicht die traditionelle Kunst des Destillierens aus dem Auge.



### **Bäckerei Mandl Mindelheim**

Die Bäckerei Mandl, geführt von Sarah und Andreas Zellner, beliefert uns mindestens einmal täglich mit frischem Brot sowie mit leckeren Kuchen und Torten. Die Bäckerei ist ein kleiner Betrieb, der noch sehr viel Wert auf kundenorientiertes und freundliches Arbeiten legt. Sie achten auf eine super Qualität und Frische, was Ihre Kunden sehr an Ihnen schätzen.



### **Adolf Baur GmbH Allgäuer Landmetzgerei aus Zadels**

Die Metzgerei Baur ist nun schon in vierter Generation unter der Leitung der Familie Baur. Sie stützen sich stets auf das traditionelle regionale Schlachtverfahren. Um die Qualität zu garantieren ist der ganze Ablauf - von der Anlieferung durch die regionalen Bauern bis hin zum Verkauf - direkt in einem Werk. Es wird mehrmals die Woche frisch geschlachtet, um dem Kunden immer eine frische Ware zu gewähren.



### **Fischzucht Mindeltal in Reichartsried**

Die Fischzucht Mindeltal ist ein kleines Familienunternehmen, das die Fische mit Leidenschaft züchtet, vom Laich bis hin zum schlachtreifen Fisch. Wir haben uns für diese Fischzucht entschieden, um Ihnen einen regionalen Fisch anbieten zu können. Wie schon bei den anderen Lieferanten wollen wir lieber die kleinen Betriebe unterstützen, die Ihren Schwerpunkt noch mehr auf die Qualität setzen und nicht auf die Massenproduktion.



### Caffe Servicepartner Albert Renner

CSP, unter der Leitung von Geschäftsführer Albert Renner, ist ein kleiner Betrieb, der stets einen guten Kontakt zu seinen Kunden halten will. Wir beziehen von ihm unseren Kaffee und die bekannte Teemarke „ELLES“. Durch die Pyramidenform der Teebeutel kommt es zu einer optimalen Geschmacksentfaltung. Der Kaffee kommt von der Kaffeerösterei Gunti Aroma aus Günzburg.



### Blumen & Café Birkle

Gabi Birkle ist unsere Lieferantin, wenn es um Blumen geht. Sie ist ausgebildete Floristin und betreibt seit über 10 Jahren hier in Nassenbeuren das **Blumenfachgeschäft Blumen & Café Birkle** in der alten Schmiede. Den Blumenschmuck für Ihre Feier bei uns können Sie direkt mit Gabi Birkle besprechen, oder wir übernehmen das für Sie.



### Maurer Verpackungen

Johann Maurer und seine Frau betreiben den TipTop Markt in Mindelheim. Sie sind sehr hilfsbereit bei Fragen und arbeiten immer kundenorientiert.



*Somit kennen sie jetzt schon den ein und andern Lieferanten von uns. Wir werden stets kontrollieren was geliefert wird, um unseren Standard zu halten!*

## Biere

Autenrieder Urtyp Hell vom Fass 0,5l	3,10€
Autenrieder Urtyp Dunkel vom Fass 0,5l	3,10€
Autenrieder Pilsner 0,33l	2,90€
Radler 0,5l	2,90€
Weizen 0,5l	3,40€
Dunkles Weizen 0,5l	3,40€
Russ 0,5l	3,20€
Cola-Weizen 0,5l <sub>(1,9,10)</sub>	3,20€
Leichtes Weizen 0,5l	3,40€
Weizen alkoholfrei 0,5l	3,40€
Helles alkoholfrei 0,5l	3,10€

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,4l	2,10€
Krumbacher Mineralwasser 0,4l	2,60€
Flasche Krumbacher Mineralwasser 0,75	5,10€
Orangenschorle 0,4l <sup>(4)</sup>	2,90€
Zitronenlimo 0,4l	2,90€
Apfelschorle* 0,4l	2,90€
Johannisbeerschorle* 0,4l	2,90€
Traubenschorle* 0,4l	2,90€
Sauerkirschschorle* 0,4l	2,90€
Cola-Orange 0,4l <sup>(2,4,10)</sup>	2,90€
Coca Cola 0,4l <sup>(1,9,10)</sup>	2,90€
Cola light 0,4l <sup>(1,9,10)</sup>	2,90€

\*mit Tafelwasser gemischt

## Weißweine

<b>Winzergenossenschaft Divino Juventa Silvaner</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 14,20€
Frankenwein, trocken, 12% Vol.; Säuregehalt 6,3g/L; frisch-fruchtiger Geschmack	0,25l 4,90€
<b>Weinhaus Lüttger Riesling Classic</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 15,60€
Von der Nahe, trocken, 13% Vol., Säuregehalt 7g/L; frisch-fruchtiger Geschmack	
<b>Weinhaus Anton Grauer Burgunder Classic</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 15,90€
Pfälzer Wein, trocken, 13% Vol., Säuregehalt 5,9g/L; spritzig-aromatischer Geschmack, gehaltvoll	0,25l 5,40€
<b>Weinhaus Anton Weißburgunder Spätlese</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 17,90€
Pfälzer Wein, trocken, 13,4% Vol., Säuregehalt 6,2g/L, fein-fruchtig mit viel Eleganz, Goldene Kammerpreismünze	
<b>Weingut Schloss Lieser Riesling</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 21,90€
Wein von der Mosel, trocken, 11,5% Vol., Säuregehalt 6,8g/L fein-würziger Geschmack, Ausgeprägte Schiefermineralität	
<b>Villa Maria Sauvignon Blanc, Privat Bin</b> <sup>(Sulfite)</sup>	0,75l 24,90€
Neuseeland, trocken, 13% Vol., Säuregehalt 7g/L, frischer-exotischer Geschmack, vielfach prämiertes Weingut	

## Rotweine

**Privatweingut Schmidt Spätburgunder**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 14,20€

Badener Wein, trocken, Karbinett, 13% Vol., Säureg. 4,4g/L 0,25l 4,90€  
füllig-kraftiger harmonischer Geschmack

**Weingut Hirschhof Dornfelder -Biowein-**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 15,10€

Pfälzer Wein, trocken, 13% Vol., Säuregehalt 5,5g/L  
Kirscharoma, kräftige dunkle Farbe

**Weinhaus Anton Simply Anton, Red Cuvee**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 15,80€

Pfälzer Wein, feinherb, 12,8% Vol., Säuregehalt 4,9g/L 0,25l 5,40€  
Merlot, St. Laurent, Spätburgunder, fruchtiger Rotwein

**Vignetti del Salento I Muri Primitivo Puglia IGP**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 16,90€

Italien, trocken, 14% Vol., Säuregehalt 5,4g/L  
fruchtig-würziger Geschmack, Ausgezeichnet von Mundus Vini

**KWV Roodeberg (Cabernet Sauvignon, Shiraz)**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 19,50€

Südafrika, trocken, 14% Vol., Säuregehalt 5,8g/L  
sehr fruchtbetont, Kultwein aus Südafrika



## Roséweine

**Weinhaus Lüttger Pinot Noir Rosé**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 14,80€  
von der Nahe, feinherb, 12,5% Vol., Säuregehalt 7,5g/L 0,25l 5,10€  
Dt. Qualitätswein

**Simonsvlei Shiraz Rose**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 14,80€  
Südafrika, trocken, 12% Vol., Säuregehalt 5,7g/L  
erfrischend, leicht fruchtig, Kellerei im Sozialprojekt

## Weinschorle

**Rotweinschorle\***<sub>(Sulfite)</sub> 0,5l 4,70€  
**Weißweinschorle\***<sub>(Sulfite)</sub> 0,5l 4,70€

## Prosecco

**Mionetto Spa Amistani Guarda Prosecco**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 15,80€  
Italien, trocken, 11% Vol., Säuregehalt 5,3g/L  
spritzig-frischer Geschmack

## Sekt

**Weinhaus Lüttger Winzersekt**<sub>(Sulfite)</sub> 0,75l 16,80€  
Von der Nahe, trocken, 11,5% Vol., Säuregehalt 6,3g/L  
fruchtiger Geschmack, dezent-herbe Säure

## Noch ´nen Absacker aus der Allgäuer Brennerei?

Apfel-Birne Obstler 2cl	2,10€
Enzian 2cl	2,25€
Grappa 2cl	3,10€
Kirschwasser 2cl	2,60€
Williams-Christbirnenbrand 2cl	2,90€
Zwetschgenwasser 2cl	2,40€
Haselnussschnaps 2cl <sub>(Schalenfrüchte)</sub>	2,45€
Kirschlikör 2cl	2,50€
Walnusslikör 2cl <sub>(Schalenfrüchte)</sub>	2,50€
Bärwurz – Kräuterspirituose 2cl	2,80€
Blutwurz – Kräuterlikör 2cl	3,40€
Ramazotti 4cl	4,20€

## Vorspeisen/Suppen

Landhausschmankerl aus kräftiger Rinderbrühe mit Brätspätzle, Grießnockerl, Rindfleisch, Gemüestreifen und frischem Schnittlauch <sub>(5,8)</sub>	5,60€
Brätspätzlesuppe mit hausgemachten Backerbsen und frischem Schnittlauch <sub>(5,8)</sub>	4,60€
Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch	3,90€
Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch	4,10€
Würzige Gulaschsuppe mit Hausbrot <sub>(Sulfite)</sub>	5,90€
Im ganzen rosa gebratenes Roastbeef mit Salatbouquet, Olivenöl, Meerrettich und Brot <sub>(4, geschwefelt)</sub>	9,20€

## Salate

<i>Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing</i>	<i>3,60€</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Hausdressing</i>	<i>6,90€</i>
<i>Gebackene Hähnchenbrust<sup>(4)</sup> auf Saisonsalat und Croutons</i>	<i>10,20€</i>
<i>Kurz gebratene Steaks vom Rind auf Saisonsalat mit Kräuterbutter</i>	<i>13,90€</i>

## Hauptgerichte

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit<sup>(4)</sup> hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	<i>11,70€</i>
<i>Cordon Bleu gefüllt mit Emmentaler<sup>(3,4,8)</sup> und Kochschinken dazu Pommes und Ketchup</i>	<i>15,60€</i>

# Hauptgerichte

<i>Paniertes Putenschnitzel</i> <sup>(4)</sup> mit Pommes und Ketchup	11,70€
<i>Jägerschnitzel aus der Schweinelende mit Champignonsauce und hausgemachten Spätzle</i>	12,20€
<i>Rinderroulade in Rotwein geschmort mit Spätzle und Blaukraut</i> <sup>(3,6,8,9,Sulfite,,geschwefelt)</sup>	15,90€
<i>Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsoße</i> <sup>(Sulfite)</sup> dazu cremige Käsespätzle	19,20€
<i>Gesottener Tafelspitz mit</i> <sup>(4,6)</sup> knackigem Marktgemüse und Salzkartoffel	15,20€
<i>In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse</i> <sup>(6,geschwefelt, (Sulfite))</sup>	14,90€
<i>Saiblingsfilet mit cremigem Gemüse-Risotto und Weißweinsoße</i> <sup>((Sulfite))</sup>	16,10€

## Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	10,90€
Gemüse-Kräuterpfanne mit Salzkartoffeln	9,80€

## Würstelkarte

Currywurst mit Pommes <sub>(3,5,8,4)</sub>	7,70€
5 Rostbratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Senf <sub>(5,8)</sub>	6,90€
2 Geschwollene mit Bratensoße und Kartoffelsalat <sub>(5,8)</sub>	7,40€

# Brotzeiten

## Gemischtes Brotzeitbrettl<sub>(3,4,5,6,8)</sub>

mit Bier-Senfcreme und Hausbrot 11,90€

## Bayrischer Wurstsalat<sub>(3,4,5,8)</sub>

mit Senfdressing, Essiggurke und roten Zwiebeln 8,80€

## Schweizer Wurstsalat<sub>(3,4,5,8)</sub>

mit Senfdressing, Essiggurke, rote Zwiebeln und  
Emmentaler 9,40€

## Hausgemachte Tellersülze

mit Tomate, Essiggurke und Ei dazu Hausbrot 7,90€

## Geräuchertes Forellenfilet

mit Zitronen-Sahnemeerrettich dazu

Butter und Baguette 9,20€

## Für die kleinen Gäste was ganz großes

Spätzle mit Soße	3,90€
Pommes mit Ketchup	3,70€
Kinderschnitzel mit Pommes	7,40€

## Dessert

Apfelküchle im Weinteig gebacken mit Walnusseis <sub>(Sulfite)</sub>	4,20€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,70€
Dampfnudel mit Vanillesoße	5,90€
Gemischtes Eis	3,10€
Gemischtes Eis mit Sahne	3,60€



# Kaffee und Tee

Tasse Kaffee Creme <sub>(10)</sub>	2,10€
Haferl Kaffee Creme <sub>(10)</sub>	2,90€
Tasse Filterkaffee <sub>(10)</sub>	2,10€
Haferl Filterkaffee <sub>(10)</sub>	2,90€
Haferl Cappuccino <sub>(10)</sub>	3,20€
Latte Macchiato <sub>(10)</sub>	3,70€
Espresso <sub>(10)</sub>	1,60€
Doppelter Espresso <sub>(10)</sub>	2,90€
Tee verschiedene Sorten <sub>(10)</sub>	
(Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Kräutertee, Grüner Tee)	2,10€

10=Coffein

## Kuchen und Torten

Stück Kuchen	2,90€
Stück Torte	3,70€
Portion Sahne	0,70€

Wir beziehen unsere Kuchen und Torten regelmäßig von der Familienbäckerei Mandl in Mindelheim. Wir bieten immer ein wechselndes Sortiment an Kuchen an ohne eine Standardauswahl.