



Liebe Gäste,

Willkommen bei „Hermannsdorfers im Schützenhaus“ bei Elke und Thomas Hermannsdorfer.

Durch viele familiäre und regionale Einflüsse bei Reisen oder Arbeitsaufenthalten (Bretagne) und persönliche Kontakte ist meine Küche, **weltoffen** mit einer **schwäbisch-badischen Basis**.

Im Schützenhaus können Sie die Gerichte dieser besonderen Küche vor Ort genießen und/oder im Weckglas mit nach Hause nehmen. Dabei haben wir unser eigenes Mehrweg- Pfandsystem mit unseren Weckgläsern.

Bei uns wird **frisch gekocht**, Soßen aus Knochen, Spätzle sind mit der Hand geschabt und Maultaschen sind hausgemacht. Auf Zusatzstoffe wird verzichtet, diese sind aber zum Teil in bezogenen Lebensmitteln (wie Speck) vorhanden. Ich versuche so weit wie möglich **regional einzukaufen** und kenne die meisten, selbst der ausländischen Lieferanten für unsere Feinkost am Kontormarkt persönlich. Das Kartoffelbrot nach **Rezept meiner Großmutter** lasse ich im Holzofen backen.

Wir haben **immer** ein besonderes **vegetarisches Angebot** (auch vegan).

Unsere **Kräuter- bzw. Wildkräuterspezialitäten** sind geprägt **von Elke Hermannsdorfer**, als hochschulzertifizierte Fachberaterin für essbare Wildpflanzen und Kräuterpädagogin. Die Kräuter sammeln oder kultivieren wir selbst. Sie führt auch Kräuterführungen und -veranstaltungen durch.

Meine Frau und ich möchten Ihnen durch **unser Konzept** mit authentischen und schmackhaften, manchmal ungewohnten Gerichten, sowie kulturellen Veranstaltungen, **unsere Welt des „Essens“** näher und Menschen zusammenbringen.

Es gibt bei uns vielleicht nicht immer alles, aber immer etwas Gutes.

Hermannsdorfers Team im Schützenhaus wünscht einen guten Appetit.

Thomas Hermannsdorfer



Wissenswertes rund um unser Angebot

Wir bieten regelmäßig sehr beliebte **Themen- oder Wochenkarten an, z.B. indische Küche, bretonische Küche, orientalische oder schwedische Küche....** Immer mit persönlichem Bezug.

Da unser syrischer Mitarbeiter **Shadi Makhoul**, der in Syrien schon 10 Jahre lang Catering und Gastronomie betrieben hat, jetzt eine Ausbildung bei uns macht, haben wir einen so alle 2-3 Monate wechselnden kleinen Bereich mit syrisch-orientalischen Gerichten.

Gerne empfehlen wir Ihnen „Hermannsdorfers im Schützenhaus“ als Veranstaltungsort für Ihre Familien- oder Unternehmensfeier bis **70 Personen auch als geschlossene Veranstaltung** und wir machen **Catering für Hochzeiten und Geburtstage oder andere Anlässe** von 4 (**Menü im Glas**) bis **120 Personen außer Haus**. Wir haben nur beste Referenzen.

Aktuelles können Sie meinem Newsletter entnehmen, den ich Ihnen gerne ca. alle 5 Wochen zuschicke. Interessierte hinterlassen **bitte am Kontortisch Ihre Email-Adresse**.

Einmal im Monat gibt es einen **Spezialitäten-Brunch** von 10:00 Uhr – 14:00 Uhr. Details auf unserer Homepage oder direkt bei uns. Wir bitten um Reservierung.

Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Team bei Hermannsdorfers im Schützenhaus

Für Allergiker halten wir eine spezielle Karte und Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen bereit.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: ab 17:00 Uhr, wenn Montag Feiertag, Dienstag geschlossen

Samstag: ab 12:00 Uhr

Sonntag/ Feiertags: 12:00 bis 21:00 Uhr

Bei Brunch ab 10:00 Uhr (Buffet bis ca. 14:00 Uhr).

Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche.



Speisekarte

1. Salate

Marktsalat, Blattsalate mit frischen Kräutern, unserem Hausdressing und marinierten Gemüsen vom Biomüller aus Stetten € 4,00

Elkes Kräutersalat mit frischen Wild- & Gartenkräutern, Cantal Käse aus der Auvergne, Streifen von hausgemachtem aromatischem „Wildkräuter- Gemüseleder“, Kartoffelbrot € 11,80

Salatteller, Blattsalate, Gemüse der Saison mit Champignons, French-Dressing mit **gebratenen Streifen von der marinierten Maispouardenbrust**, & Kartoffelbrot € 12,80

oder
mit **hausgemachten Fischknusperle**
(Fisch je nach Angebot siehe Tafel), unser Kartoffelbrot € 12,80

2. Suppen, Vorspeisen, Kleinigkeiten

Elkes Kräuter-Flädlesuppe, hausgemachte Gemüsebrühe verfeinert mit Engelwurz, Schafgarbe, Gemüsewürfel € 4,80

„Glückssuppe“: Himalaya-Reis-Congeesuppe nach unserer Art, fein gegart mit Geflügelfond, Soja-Ingwer-Sesamsoße, gestoßener Szechuanpfeffer & Saisonkräuter, Avocado & Tomatenwürfel, Schon Buddha empfahl vor 2500 Jahren Congee wegen der gesundheitsfördernden Wirkung (heutzutage Topaktuell) € 5,00

„Badischer Thunfisch“ eine Hausspezialität (aus speziell gebeiztem und zubereitetem Schweinefleisch, schmeckt wie Thunfisch, Linsensalat von Alb-Leisa in Apfelessig-Vinaigrette mit Salzzitronen (Vorspeise) auch im Glas erhältlich) € 6,80

Syrischer Mezzateller, Vorspeise mit syrischen Spezialitäten nach Angebot (z.B. Rekakat gebackene Teigröllchen, Sambusek fritierte Maultaschen, Falafel, Kebeh Lamm-Pyramide, Mtabal (Auberginenmus mit Granatapfel)..... € 7,80

Hermannsdorfers Bodenseebouillabaisse als **Vorsuppe**, nach franz. Art einer Bouillabaisse mit Sauce Rouille (milde Knoblauchmayonnaise), Baguette (auch im Glas am Kontortisch erhältlich) € 7,80



3. Unsere Gemüseküche (Vegetarisch und auch vegan)

Gefüllte Kräuterflädle (vegan Kräuterkartoffeln) „nach Art des Chefs“, gefüllt mit in Weißwein geschmorten roten Zwiebeln der Halbinsel Höri, Steinchampignons, Tomaten, Crème Fraiche (vegan Soja Creme Fraiche) € 11,80

Raclettekäsespätzle mit Raclettekäse, Broccoli und gerösteten Walnüssen, hausgemachtes Ebereschenchutney von der Kräuterpädagogin, **unser Geheimtipp** (das Chutney ist einer der Bestseller am Kontor) normale Käspätzle siehe Vesper € 12,50

„**Adas bi Hamod**“, **orientalisch- syrisches Linsengericht** (AlbLeisa) mit Mangold, fein gewürzt, dazu indischer Paneerkäse (**vegan ohne Käse**), orientalischer Reis € 12,80

Hauspezialität: Kürbismaultaschen mit Hildegard von Bingen-Kräutern (Ysop, Bertram, Kubebenpfeffer, Blattpetersilie...) und Zitronen-Mandel-Gewürzsoße, (Mitnahme am Kontor möglich), Salatbukett € 13,50

4. Hauptgerichte und Regionales

Duett der Maultaschen: 1 hausgemachte Maultasche mit Tomaten & Auvergnier Cantalkäse überschmolzen, 1 Maultasche (Speck 2,3) klassisch geschmälzt mit Kartoffelsalat Blattsalat (Hausgemachte Maultaschen auch zur Mitnahme) € 11,80

Paniertes Schnitzel vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Bratkartoffeln, Salatbukett € 12,80

Biberacher Kalbsrahmguläschle mit handgesch. Spätzle € 13,80 (auch im Glas zum Mitnehmen am Kontortisch erhältlich)

„**Schützenpfännle**“ 3 Schweinemedallions mit hausgemachtem Maultäschle, handgeschabte Spätzle, Broccoli, Speck (2,3) und Chefs Rahmsoße € 16,80

Schwäbisches Rostbratenpfännle (200 gr. vom regionalen Roastbeef aus dem Hegau durch unseren Metzger Engler traditionell abgehungen), kleine Maultasche und Rotwein-Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle, Salatteller € 19,50

Syrisches Gericht von unserem Mitarbeiter Shadi Makhoul:

Shadis Syrisches „Shawurma“, gebratene Streifen von mit 16 Gewürzen mariniertem Bauernhof-Maishähnchen, Kartoffel- & Tomatenwürfel, Essiggurken, Fladenbrot, syrische Kartoffel-Knoblauchmayo € 16,80



5. Fisch

Hermannsdorfers Bouillabaisse (nur Fischfilets je nach Marktlage)
in der großen Löwenkopfterrine serviert, hausgemachte
Sauce Rouille, Baguette € 16,80
(auf Vorbestellung auch serviert wie in Marseille, Preis auf Anfrage)

Hausgemachte Fischknusperle (je nach Fang siehe Tafel),
unsere Sauce Rouille (milde Knoblauchmayonnaise), Kräuter-
kartoffeln, Salatbukett € 17,50

Lachsschnitte (Schottischer Label Rouge Lachs- höchste
Zuchtanforderung) **mit zwei Sößle von den Kanaren**, Mojo verde (grüne
Koriander-Kräutersoße) und Mojo rojo (rote Gewürzsoße),
Kräuterkartoffeln, Salatbukett € 19,50
(Inspiziert durch einen ehemaligen Mitarbeiter von La Gomera)

Ich habe in der **Bretagne auf einer Insel gearbeitet** und viele schätzen
unsere Fischgerichte sehr. Meistens gibt es auf der Wochenkarte oder bei
Aktionen weitere Fischgerichte.

6. Vesper & Leckerer für den kleineren Hunger

Wurstsalat (1,2,3,5) mit Tomaten, Cornichons, roten Zwiebeln,
Tomaten, Blattpetersilie, Kartoffelbrot, € 7,80

Schweizer Wurstsalat(1,2,3,5) und mit Bergkäsestreifen € 8,80

Hermannsdorfers Cheese-Burger aus reinem Rindfleisch (150 g)
geröstetes Kartoffelbrot, Bergkäse, Blattsalate, Cornichons,
Tomaten, Zwiebeln, Champignons, unsere Mayo, Ketchup € 9,80

Chefs Klassische „handgeschabte“ Käsespätzle mit geschmälzten
Zwiebeln, geschichtet, aus dem Ofen, hochwertiger Bergkäse direkt ab
Käserei (Auvergne oder Doren) € 10,80

Flammkuchen, reich und fein belegt, siehe Tafel oder fragen Sie den
Service (z.B. luftgetrocknete Wurst oder Schinken (2,3), hochwertigem
Bergkäse (Cantal), rote Zwiebeln, Kräuter, Crème fraiche...) € 10,80



7. Desserts und Kuchen

Schokoladentarte mit Schattenmorellen Vanilleeis und Sahne	€ 5,80
ohne Eis und Sahne (auch im Glas am Kontortisch erhältlich)	€ 4,00
Eisbecher zwei Kugeln Eis (Carte d´Or Vanille und Walnuss oder Aktionseis, Kirschgrütze mit Kastaniensirup, Sahne)	€ 4,80
Hausspezialitäten: Mädesüß-Eisparfait, Beerensößle, Sahne	€ 5,80
Café Gourmand: das Kulddessert aus Frankreich 4 wechselnde Dessertköstlichkeiten (siehe Tafel) auf der Schieferplatte serviert mit Espresso	€ 7,50
Käsedessert , wer als Dessert lieber etwas Herzhaftes mag... kleine Auswahl aus unserem Käsesortiment (auf Wunsch auch große Käseplatte)	€ 7,50
Nach Kuchen bitte fragen (teilweise hausgemacht)	€ 3,20
Portion Sahne	€ 0,50

Wir bieten bei vielen Gerichten eine kleinere Portion an. Sprechen Sie uns einfach an. Wareneinsatz ist nur ein Teil der Kalkulation, daher Reduzierung der Portion um

1 Portion unser Kartoffelbrot € 1,20

Bei starkem Geschäft bitten wir um Verständnis, dass eventuell keine Umbestellungen angenommen werden können.

Unsere Speisen werden im Haus frisch zubereitet- ohne Zusatzstoffe; allerdings habe ich auch Produkte, die ich beziehe bei denen das nicht der Fall ist (leider kann ich nicht alles selber machen). Wein & Essig enthält oft Sulfit, Coca Cola Farbstoffe, Wurstsalat und Wurst Zusatz- bzw. Konservierungsstoffe. Unsere Haupt-Essigsorten sind allerdings sulfittfrei. Zitronensaft ist übrigens ein natürliches Antioxidationsmittel. Zusatzstoffe:

(1 -Geschmacksverstärker nur im Wurstsalat und teilweise im Speck,
2 Antioxidationsmittel, 3 -Nitrit-Pökelsalz, 4 -Farbstoff, 5 Phosphat nur Wurstsalat)