



Herzlich willkommen

**im Schützenhaus Restaurant
mit schönem Biergarten und Platz für 100 Gäste.**

**Für Veranstaltungen und Familienfeiern sind
wir gerne für Sie da.
Unseren Partyservice bieten wir ebenfalls gerne an.
Catering • Kegelbahn
Lieferdienst • Selbstabholung**



**Schützenhaus Restaurant
B29
Kellerwiesen 1, 73655 Plüderhausen
Tel: 07181 885 32 44 und 07181 885 32 45**



Nutzen indischer Speisen für den Menschen

Bockshorn/ Kleesamen: Entzündungshemmend: beugt Abszessen, Blähungen und Geschwüren vor, ist blutreinigend und heilt Nierenblutungen.

Chili: Beruhigt Herz und Kreislauf: enthält Vitamin C, verhindert Arterienverkalkung und Thrombosen

Okragemüse: Die Okra ist eine aus Äthiopien stammende Gemüsepflanze und wird seit 4000 Jahren in der Küche verwendet. Sie gehört zu der Familie der Malvengewächse. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.

Fenchel: Verdauungsfördernd: beugt Blasensteine, Krämpfe, Bauchschmerzen und Blähungen vor.

Garam Masala: Vielseitige Gewürzmischung (ca. 16. Gewürze): kann zu jedem Gericht individuell zusammengestellt werden und hat seine entsprechende heilsame Wirkung.

Ingwer: Appetitanregend: wirkt heilend bei Entzündungen, Rückenschmerzen, Migräne, Müdigkeit und Reisekrankheit.

Kardamon: Reich an Vitamin A, B und C: hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsstörungen, Nervosität und Erkältungen.

Knoblauch: Reich an Vitamin A, B und C: fördert die Durchblutung der Herzgefäße, senkt den Blutdruck und hilft bei Potenzschwäche.

Koriander: Verdauungsfördernd: wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist als Aphrodisiakum bekannt.

Kreuzkümmel: Verdauungsfördernd: hilft gegen Magen- und Darmkrankheiten.

Kurkuma: Verdauungsfördernd: regt den Appetit an, unterstützt die Galle und Nieren und hilft gegen Hautkrankheiten.

Nelken: Keimtötend und schmerzstillend: gut bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Rachen und hilft gegen Mundgeruch.

Pfeffer: Appetitanregend: beruhigt besonders die Magenwände.

Safran: Krampflösend: hilft bei Magenbeschwerden, ist gut für das Herz und unterstützt die Verdauung.

Zimt: Stresshemmend: wirkt gegen Magenschmerzen und unterstützt den Verdauungsprozess. Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

Mittagstisch

11:30-14:00 Uhr Di.-Fr.

Suppen

	€
Chicken soup Hühnersuppe	3,90
Vegetable Soup Gemüsesuppe	3,90
Dal Soup Linsensuppe	3,90

Pizza

Pizza Garlic Chicken Tikka (scharf) Mit Hähnchenfleisch, Knoblauch ^a	9,90
Pizza Indian Style vegetable ^a (frisches Gemüse)	9,90

Indische Gerichte

Alle Gerichte werden mit Reis und Salat serviert:

Butter Chicken ^{1,11,g,h,s} Hähnchenbrust mit Butter-Currysoße	9,90
Chicken Curry ^{c,d,g,h,r} Hähnchenbrust mit indischer Gewürzmischung Currysoße	9,90
Mango Chicken ^{11,g,h,s} Hähnchenbrust mit Mangocurry und Safran	9,90
Chicken Madras ^{c,d,g,h,r} Südindisches Hähnchengericht mit würziger, scharfer Currysoße	9,90
Chilli Paneer vegetarisch ^{11,a,s} Hausgemachter indischer Frischkäse mit Currysoße	9,90
Aloo Palak vegetarisch ^s Kartoffeln mit Spinat und feinen Gewürzen	9,90
Mix vegetarisch Frisches Gemüse mit Currysoße	9,90
Chicken Korma ^{c,g,h} Hähnchenfleisch mit schmackhafter Sahnesoße	9,90
Tarka Dal ^{g,s} Linsen mit Tomaten-Currysoße	9,90
Salmon Curry ^{c,d,g,h,r} Fisch-Curry mit Tomaten-Currysoße	12,90
B29 Mix Karahi ^{c,d,g,h,r} Fleisch vom Hähnchen, Lamm und Ente mit Curry-Sahnesoße	12,90

Aperitif

		€
Martini, weiß² oder rot^{1,2,0}	4 cl	3,00
Campari¹ Pur oder Soda	4 cl	4,00
Campari¹ Orange	4 cl	4,50
Glas Prosecco⁰	0,1 l	4,90
Aperol Spritz^{1,10,0}	0,2 l	6,00
Prosecco - Schorle⁰	0,2 l	5,50

Cocktails

Wodka Mojito nach indischer Art	0,3 l	5,90
B29 unser indischer Haus-Cocktail mit indischem Old Monk Rum und Mangosaft	0,3 l	5,90

Alkoholfreie Getränke

	€	€
Selters Mineralwasser (Still)	0,5 l	3,50
Selters Mineralwasser (Spritzig)	0,5 l	3,50
Selters Mineralwasser (Medium)	0,5 l	3,50
Coca-Cola^{1,2,3,7,11}	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Coca-Cola Zero^{1,2,3,7,11}	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Fanta^{1,2,3,7,11}	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Mezzo Mix^{1,2,3,7,11}	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Bitter Lemon¹⁰	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Red Bull^{1,2,3,10,14}	0,25 l 3,00	

Indische Getränke

Mango Lassi (Joghurt mit Mangosaft)⁹	0,3 l	3,50
Namkeen Lassi (Joghurt süß/salzig)⁹	0,3 l	3,50
Kokos Lassi (Joghurt mit Kokossirup)^{9,11}	0,3 l	3,50

Säfte

	€	€
Apfelsaft	0,3 l 3,40	0,5 l 4,80
Apfelsaftschorle	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Orangensaft	0,3 l 3,40	0,5 l 4,80
Orangensaftschorle	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Mangosaft	0,3 l 3,40	0,5 l 4,80
Mangosaftschorle	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Johannisbeernektar	0,3 l 3,40	0,5 l 4,80
Johannisbeernektarschorle	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80
Maracuja-Saft	0,3 l 3,40	0,5 l 4,80
Maracujasaftsschorle	0,3 l 2,90	0,5 l 3,80

Prosecco und Weine

	€	€
Prosecco		
Prosecco Pecol D.O.C. Treviso Millesimato °	0,2 l 6,90	0,75 l 24,00

Aus Venetien von Cá dei Fiori

Ein Spumante mit einer feinen und anhaltenden Perlage und einem fruchtigen Duft nach Birnen und Äpfeln. Geschmacklich harmonisch und delikat. Ideal als Aperitif, aber auch als Begleiter eines ganzen Mahls zu empfehlen.

Weißweine

Pinot Grigio D.O.C. Friuli 921 °	0,2 l 5,90	0,75 l 21,00
---	------------	--------------

Aus dem Friaul, von Antonutti

Ein strohgelber Wein mit leicht kupferfarbenen Reflexen, der sich durch sein charakteristisches, elegantes und intensives Bouquet mit Duft nach Akazienblüten und goldenen Äpfeln auszeichnet. Er ist üppig am Gaumen, wo er sich vollmundig und samtig mit lange anhaltendem Geschmack nach reifen Früchten ausbreitet.

Diantha I.G.P. Terre Siciliane °	0,2 l 6,20	0,75 l 22,00
---	------------	--------------

Von Pellegrino aus Sizilien

Der aus Grecanico und Malvasia Bianca gewonnene hell strohgelbe Dianthà ist im Geschmack elegant und fruchtig mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen. Sein harmonischer und lebhafter Körper machen diesen Tropfen zum perfekten Begleiter zu Fischgerichten. Er ist auch sehr gut als Aperitif geeignet.

Weinschorle Weiss ° Qualitätswein	0,2 l 3,50	
--	------------	--

€

€

Roséwein

Rosato Leverano D.O.P. ° 0,2 l 5,90 0,75 l 21,00

aus Apulien von Vecchia Torre.

Der dunkel rosafarbene Leverano aus für die Region typischen Rebsorten ist sehr fruchtig. Er überzeugt durch sein feines, sehr elegantes Bouquet. Im Geschmack frisch, lebendig und weich mit angenehmen, langem Abgang.

Weinschorle Rosé ° Qualitätswein 0,2 l 3,50

Rotweine

Montepulciano D.O.C. ° 0,2 l 5,90 0,75 l 21,00

Von Miglianico aus den Abruzzen

Durch den Ausbau in Edelstahl- und Verfeinerung in Eichenfässern wird ein körperreiches, gehaltvolles Meisterwerk geschaffen. Der volle Wein funkelt granatrot und hat ein angenehm mildes Parfum. Leichte Tannine und der milde Abgang komplettieren diesen Wein.

Primitivo D.O.C. ° 0,2 l 6,90 0,75 l 24,00

aus Apulien von Vecchia Torre.

Nach der Reifung präsentiert sich der Primitivo, der aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert wird, in einem intensiven Rubinrot mit einem großzügigen, anhaltenden Duft nach Pflaumen und Kirschen. Im Geschmack trocken, warm und ausgewogen.

Weinschorle Rot ° Qualitätswein 0,2 l 3,50

Biere

€

€

Autenrieder Urtyp Hell vom Fass ^a 0,3 l 3,20 0,5 l 3,90

Autenrieder Pils vom Fass ^a 0,3 l 3,20 0,5 l 3,90

Autenrieder Hefeweizen vom Fass ^a 0,3 l 3,20 0,5 l 3,90

Autenrieder Dunkles Hefeweizen ^a 0,5 l 3,90

Hefeweizen, Alkoholfrei ^a 0,5 l 3,90

Kristallweizen ^a 0,5 l 3,90

Indisches King Fisher Bier ^a 0,33 l 3,50

Radler Süß ^{a,11} 0,3 l 3,00 0,5 l 3,50

Radler Sauer ^a 0,3 l 3,00 0,5 l 3,50

Salate

Als Dressing gibt es wahlweise das Hausdressing das Joghurtdressing oder Balsamicodressing	€
Gemischter Salat Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Mais	5,50
Indischer Green Salat Frische Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, grüner Chilli und Zitrone	5,90
Chicken-Salat (großer Salat mit Naan-Brot)	9,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen	
Tiger Prawn-Salat ^{1,10,s,g} (großer Salat mit Naan-Brot)	10,90
Gemischter Salat mit köstl. Riesengarnelen (auf dem Spieß gegrillt im Lehmofen)	

Suppen

Chicken Soup Hühnersuppe	5,90
Vegetable Soup Gemüsesuppe	5,90
Dal Soup Linsensuppe nach indischer Art	5,90

Indische Vorspeisen

Papadum Knuspriges Linsenbrot mit Sauce	2,90
Chicken Pakoras Hühnerbrustfilet, mit knusprigem Kichererbsenmehl paniert	6,50
Fisch Pakora ^d Fischfilet, mit knusprigem Kichererbsenmehl paniert	6,50
Vegetable Mix Pakora ^s	6,50
Verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert	
Vegetable Samosa - (2 Stück) ^a	6,50
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen, frischen Kräutern und Gewürzen (Hausmischung) gefüllt	
Mushroom Pakoras	6,90
Frische Champignons in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert	
Paneer Pakoras ^g	6,90
Hausgemachte Frischkäsestücke in Kichererbsenmehl und Gewürzen gewendet und frittiert	
Samosa Chat ^g	5,90
Kartoffeln und Erbsen, serviert unter einem erfrischenden süßlichen Joghurt- Green-Chutney, verfeinert mit Kartoffelchips	
B29 Vorspeisenplatte ^{c,d,g,h,r}	19,90
Verschiedene Pakoras	

Indische Brote

Butter Naan ^{a,c,g}	3,50
Knoblauch Naan ^{a,c,g}	3,50
Cheese Naan ^{a,c,g}	3,50
Plain Naan ^{a,g} Knuspriges indisches Fladenbrot, frisch gebacken im Tandoor	3,50
Peshawari Naan ^{a,g,h} Peshwari Naan ist ein reichhaltiges Mughlai-Rezept, gefüllt mit süßen Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Kokosnussraspeln	4,50

Beilagen (Raitas)

Portion Reis	4,00
Plain Dahi ^g Naturjoghurt	3,00
Mixed Raita ^g Gewürzte Zwiebeln mit Tomaten und Gurken in Joghurt	4,00

Indische Gerichte mit Reis I

€

Aus Goa in Südindien stammt das „Carne de Vinhad'alhos“. Das Vindaloo-Gericht bereiten wir zu mit Kartoffeln, frischem Ingwer, indischen Gewürzen und kochen dies in einer köstlichen scharfen Currysoße.

Chicken Vindaloo ^{c,g} (Hähnchen)	13,50
Lamm Vindaloo ^{c,g} (Lamm)	15,50
Jeenga Vidaloo ^{c,g} (Garnelen)	16,50
Duck Vindalho ^{a,c,s} (Ente)	16,50

Das milde Korma Curry ist ein traditionsreiches Gericht der Mongolen, das bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Das Korma basiert auf einer besonders milden und schmackhaften Soße aus Sahne, Tomaten, Cashew-Nusspaste und Kokosnuss.

Chicken Korma ^{c,g,h} (Hähnchen)	13,50
Lamm Korma ^{c,g,h} (Lamm)	15,50
Salmon Korma ^{c,g,h} (Lachsfilet)	16,50
Jheenga Korma ^{11,g,h,o,p,s} (Garnelen)	16,50
Duck Korma ^{11,a,c,d,g,h,s} (Ente)	16,50

€

Ein tolles Currygericht aus Südindien - köstlich, würzig, duftend und scharf. Kokosnuss und Ingwer werden in einer scharfen Tomaten-Currysoße zubereitet. Ein wahrer traditionell indisch nostalgischer und scharfer Genuss.

Lamm Madras ^{c,d,g,h,r} (Lamm)	15,50
Chicken Madras ^{c,d,g,h,r} (Hähnchen)	13,50
Jheenga Madras ^{c,d,g,h,r} (Garnelen)	16,50
Salmon Madras ^{s,g,d} (Lachsfilet)	16,50

Im Tandoori-Verfahren Gegrilltes wird gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashew-Nusspaste und einer milden indischen Gewürzmischung.

Chicken Curry ^{c,d,g,h,r} (Hähnchen)	13,50
Lamm Curry ^{c,d,g,h,r} (Lamm)	15,50
Salmon Curry ^{c,d,g,h,r} (Lachsfilet)	16,50
Duck Curry ^{a,c,g,s} (Ente)	16,50

Gebratener indischer Basmati-Reis, verfeinert mit Röstzwiebeln, Erbsen, Rosinen, Cashewnüssen und indischen Gewürzen. Dazu servieren wir wahlweise Currysoße oder Joghurt-Raita

Chicken Biryani ^{c,g,h} (Hähnchen)	13,50
Lamm Biryani ^{c,g,h} (Lamm)	15,50
Vegi Biryani ^{c,g,h} (Vegetarisch)	13,50
Prawn Biryani ^{c,d,g,h} (Garnelen)	16,50

Indische Gerichte mit Reis II

€

Frisches Spinat-basierendes Currygericht aus Nordindien: Pürierter Spinat wird mehrere Stunden lang mit Ingwer, Knoblauch, Tomaten und indischen Kräutern und Gewürzen gekocht.

Chicken Palak (Hühnchen)	13,50
Lamm Palak (Lamm)	15,50
Jheenga Palak ^{g,o,b} (Garnelen)	16,50
Duck Palak ^{a,c,g,s} (Ente)	16,50

Karahi bedeutet so ähnlich wie Wok. Paprikaschoten, rote Zwiebeln, Ingwer-Knoblauch-Paste in der Pfanne angeröstet, gekocht mit Tomatencurrysoße.

Chicken Karahi ^{s,g} (Hühnchen)	13,50
Lamm Karahi ^{g,s} (Lamm)	15,50
Mix Karahi ^{g,s} (unterschiedliche Fleischsorten)	16,50
Jheenga Karahi ^{g,s,b} (Garnelen)	16,50
Duck Karahi ^{c,g,s} (Ente)	16,50

Die Spezialzubereitung des Küchenchefs: Mit im Tandoor Gegrilltem, gekocht in einer reichhaltigen Tomaten-Sahne-Butter Soße mit Cashewnusspaste und einer milden, speziellen Hausmischung an feinen Gewürzen.

Butter Chicken ^{1,11,g,h,s} (Hühnchen)	13,50
Butter Lamm ^{1,11,g,h,s} (Lamm)	15,50
Butter Jheenga ^{1,11,g,h,s o,b} (Garnelen)	16,50
Butter Duck ^{1,11,g,h,s ,a,c} (Ente)	16,50

Köstlich Mariniertes, zubereitet mit kurz angebratenen frischen Paprika, Peperoni und Zwiebeln in einer süß-scharfen-Currysauce.

Chicken Chilli ^{1,a,s} (Hühnchen)	13,50
Jheenga Chilli ^{1,b,s,a} (Garnelen)	16,50
Lamm Chilli ^s (Lamm)	15,50
Salmon Chilli ^{c,g,h,s} (Lachsfilet)	16,50

Mango-Curry (mild), gekocht in einer Soße aus Tomaten, Sahne, Cashewnusspaste, Alphonso-Mango und Safran. Garniert mit Bockshornklee und Ingwer.

Chicken Mango ^{11,g,h,s} (Hühnchen)	13,50
Duck Mango ^{c,11,g,h,s} (Ente)	16,50
Jheenga Mango ^{11,b,g,h,s} (Garnelen)	16,50

Tandoori Grill



Alle Gerichte werden mit Naanbrot,
Reis & milder
Tandoori-Soße serviert.

	€
Maharaja Tandoori Chicken ^{1,g,s}	16,90
The „King of Kebab“ Hähnchenschenkel 24 Stunden in Tandoori Masala & Joghurt mariniert. Im Tandoor-Ofen am Spieß zart und saftig gegrillt	
Fisch Tikka ^{1,b,g,s}	16,90
Fisch in Joghurt eingelegt mit Gemüse - im Tandoor-Ofen gegrillt	
Garlic Chicken Tikka ^{1,d,g,s} (scharf)	16,90
Im Tandoor Ofen am Spieß gegrillte Hähnchenbruststücke mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Joghurt und einer Kombination aus acht gerösteten Gewürzen, serviert auf delikater Knoblauch Chili Soße mit Knoblauch Naan	
Tandoori King Prawns ^{1,b,g,s}	19,90
Riesengarnelen mariniert in einem „Ajwain“ Geschmack: Mischung aus Joghurt, Kashmiri rotes Chili, Kurkuma und Garam Masala. Auf Spieß über dem Tandoor Ofen geröstet	
Haryali Malai Tikka ^{1,g,s,h}	16,90
Cremiger „Kebab“ aus Hühnerbrust ohne Knochen gemischt mit Joghurt-Minze, grünem Kardamom und frischer Spinat -Kräuterpaste, gegrillt im Tandoor	
Paneer Tikka ^{1,g,s,h} (Vegetarisch)	16,90
Frischer indischer Käse (Paneer) mariniert in frischem Yoghurt, Kichererbsenmehl, „Ajwain“ und gelbem Kurkuma, aufgespießt und gegrillt im Tandoor Ofen	

Vegetarische Gerichte I

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Channa Masala ^{c,g} Kichererbsen in einer delikaten Masala-Soße	12,90
Chili Paneer (Indischer, königlicher Frischkäse) ^{11,c,g}	12,90
Hausgemachter Frischkäse mit Chilli, Paprika, Zwiebeln, Gewürzen in einer süßen und gleichzeitig scharfen Soße	
Shahi Paneer (Indischer, königlicher Frischkäse) ^{11,c,g,h}	12,90
Hausgemachter Frischkäse mit Cashew-Nüssen und Mandeln in einer Curry-Sahnesoße	
Mix Vegetable aus frischem Gemüse ^{9,s}	12,90
Tarka Dal ^{9,s} Linsen (Tarka) mit Zwiebeln, Tomaten und grünen Kräutern	12,90

Vegetarische Gerichte II

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

	€
Palak Paneer ^{g,s} Hausgemachter Indischer Käse mit Spinat, in einer reichhaltigen, cremigen Soße	12,90
Karahi Paneer ^{g,s} gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer mit Knoblauch und einer köstlichen, gekochten Curry-Soße	12,90
Paneer Butter Masala ^{g,s} (mild) Hausgemachter Indischer Käse in einer reichhaltigen cremigen Soße aus Sahne, Tomaten und Curry mit Cashewnusspaste und feinen Gewürzen	12,90
Aloo Palak ^s Herrlich zubereitete Kartoffeln nach nordindischer Art mit Spinat und feinen Gewürzen	12,90

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte werden mit Reis serviert

Butter Chicken (mild) ^{11,s,g,h} Hähnchenbrust-Filetstücke in einer Tomaten-Curry-Butter-Sahnesoße	9,90
Chicken Korma (mild) ^{11,s,g,h} Ein besonders mildes Hähnchencurry, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne und Tomaten mit Mandeln, Kokosnuss, Cashewnusspaste und feinen Gewürzen (sehr mild)	9,90
Chicken Nuggets ^{a,c} Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise	7,90
Pommes frites Leckere Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise	4,90

Desserts

Gulab Jamun ^{g,11} Käsebällchen aus Grieß, Milch in Zuckersirup	4,50
Mango Panna Cotta ^{c,f,g,h}	5,90
Kokonut Ice Cream ^{c,g,h} Eine halbe Kokosnuss, gefüllt mit Kokoseis	6,90
Ras Malai ^{c,e,h,n} Käsebällchen in einer Milchsoße mit Nüssen dekoriert	6,90
Kheer ^{g,h} Milchreis mit Kardamon, Mandeln und Pistazien	3,90

Warme Getränke

	€
Indischer Chai Tee ⁹	Tasse 2,90
Cappuccino ^{9,g}	Tasse 3,90
Kaffee ⁹	Tasse 2,70
Espresso ⁹	Tasse 2,50
Doppelter Espresso ⁹	Tasse 3,50
Latte Macchiato ^{9,g}	Glas 3,90
Tee	Tasse 2,90

Wir bieten die unterschiedlichsten Teesorten an - lassen Sie sich beraten

Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,00
Williamsbirne	2 cl	3,00
Obstwasser	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	3,00

Indische Spirituosen

Indischer Rum	2 cl	3,00
Mangoschnaps	2 cl	3,00

Whiskey

Auf Wunsch erhalten Sie einen Longdrink mit Cola oder Sodawasser

Jack Daniels Whiskey ¹	2 cl	4,90
Glennfiddich	2 cl	5,90
Johnny Walker Black Label ¹	2 cl	5,90

Speisen und Getränke, die in unserer Karte beziffert sind, enthalten folgende Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat / mit Stabilisator
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz
- 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18 mit Nitrat

Allergene

- a glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
- b Krebstiere und -erzeugnisse
- c Eier und -erzeugnisse
- d Fisch und -erzeugnisse
- e Erdnüsse und -erzeugnisse
- f Soja und -erzeugnisse
- g Milch und -erzeugnisse, Käse (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- l Sellerie und -erzeugnisse
- m Senf und -erzeugnisse
- n Sesamsamen und -erzeugnisse
- o Schwefeldioxid und Sulfite
- p Lupinen und -erzeugnisse
- r Weichtiere und -erzeugnisse
- s Unsere eigene Gewürzmischung

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen sowie für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Stand: 2023-v5 • Umsetzung: Werbeagentur Bernd Meyer: www.meyerbernd.com



Schützenhaus Restaurant

B29

Kellerwiesen 1, 73655 Plüderhausen

Tel: 07181 885 32 44 und 07181 885 32 45

