



# Winter 2025/2026

NOVEMBER  
— BIS —  
FEBRUAR

*Der Schnütgenhof wünscht Ihnen frohe Festtage*

# Vorspeisen

Suppenteller 11,50 €



Tasse 6,90 €

## HAUSGEMACHTE WILDCONSOMME

mit Markklößchen, Wurzelgemüse  
und Schnittlauch

Suppenteller 11,50 €



Tasse 6,90 €

## KÜRBISCREMESUPPE

mit gerösteten Kernen und Kräutersahne



16,90 €

## KLEINE REIBEKÜCHLEIN

am winterlichen Blattsalaten in  
Sauerrahmdressing und Apfelkompott



# KLEINIGKEITEN



## BEILAGENSALAT

mit Sauerrahmdressing **9,90€**



## SAUERLÄNDER BOCKWURST

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf **13,90€**



## CURRYWURST MIT POMMES

metzgerfrische Wurst und hausgemachte Currysoße **13,90€**



## KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln, Lauch und Beilagensalat **20,90€**



## OFENKARTOFFEL

mit hausgemachtem Kräuterquark und mariniertem Gemüse **19,50€**



## FLAMMKUCHEN

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto **14,50€**

# Kinder Gerichte



Pommes Frites 5,50.-



Chicken Nuggets mit Pommes 11,50.-

Vielleicht noch Ketchup  
oder Mayonnaise dazu?  
0,90€



Kinderkäsespätzle 11,50.-

Kinderschnitzel mit Pommes 11,50.-



Fischstäbchen mit Kroketten 10,50.-



# Hauptgänge



WELSFILLET – IN ZITRONENBUTTER  
auf Rahmwirsing, Kräutersoße  
und Rosmarinkartoffeln  
28,50€

ENTENKEULE MIT ORANGENJUS  
knusprig geschmort mit Semmelknödel,  
Rotkohl und polnischer Butter  
25,00€



+ Zweite Entenkeule 10,00€



GROSSER SALATTeller  
reichlich ausgarniert mit  
gebratenen Champignons  
und Hähnchenbruststreifen  
23,00€

# Hauptgänge



## WILDGULASCH

aus heimischen Wäldern mit  
Rahmwirsing und  
Butterspätzle

29,50€

## HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN

vom Rind/acht Tage eingelegt  
mit Apfelrotkohl, polnischer  
Butter und Semmelknödel

28,50€



# Hauptgänge



26,50€

## **RINDERROULADE HAUSFRAUENART**

in Rotwein zart geschmort, mit Speck, Zwiebel und Gurkenstreifen dazu Röstitaler und Gemüse



25,50€

## **PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL**

wahlweise in einer Pfeffer- oder Champignonrahmsauce mit Kroketten und einem Beilagensalat



23,50€

## **KASSELER UND METTWURST**

auf Grünkohl und Rosmarinkartoffeln

# Nachspeisen

## Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott und Walnusseis



12,90€

## Warmer Apfelstrudel

mit Schokoladensoße,  
Schokoladeneis und Sahne



9,90€

## Heiß und Kalt

Vanille- und Erdbeereis mit heißen Kirschen,  
Fruchtsoße und Sahne

11,50€

## Schoko Split

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit  
Schokoraspeln, Sahne und Schokoladensoße

11,50€

## Likörtraum

Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Amarettini,  
Krokant und Sahne

11,50€

## Nussbecher

Vanille- und Schokoladeneis mit verschiedenen  
Nüssen, Krokant, Sahne und Karamellsoße

11,50€

FRISCHE GROSSE 22CM Ø

WAFFELN

## FRISCHE ZIMTWAFFEL

mit Walnusseis und heiße Pflaumen

**9,90€**

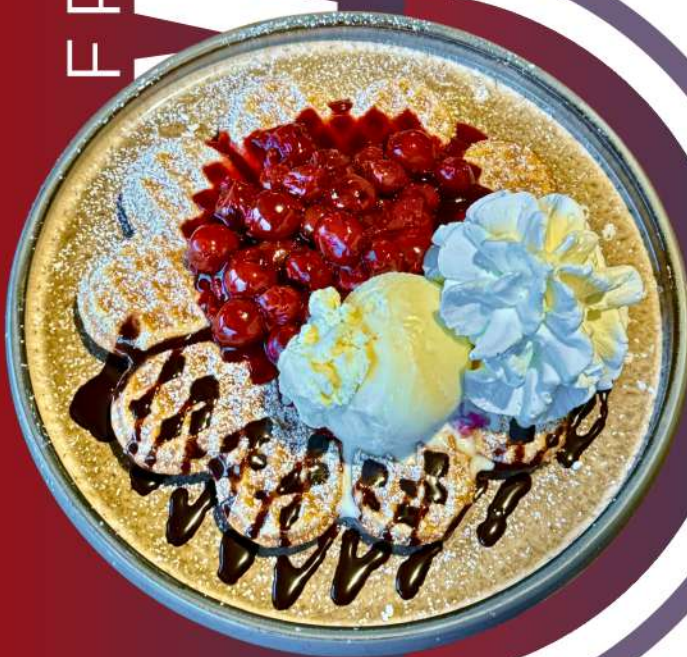


## WAFFEL MIT PUDERZUCKER

**5,50€**

*Darf es etwas mehr sein ?*

Jede weitere Beilage  
**2,00€**



- **KUGEL EIS**

Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Stracciatella und Walnuss

- **PORTION SAHNE**

- **HEISSE KIRSCHEN**

- **APFELKOMPOTT**

- **HEISSE PFLAUMEN**

# Windbeutel

mit Puderzucker **standard** 5,00€

**doppelt** 8,00€

**Darf es etwas mehr sein?**  
Jede weitere Beilage

- **Kugel Eis**

Vanille, Schokolade, Erdbeere,  
Stracciatella und Walnuss

- **Heisse Kirschen**

- **Apfelkompott**

- **Heiße Pflaumen**

2,00€



# HEISSER GLÜH WEIN

5,50€



WEISSER GLÜHWEIN

HEISSER APFELSAFT

ROTER GLÜHWEIN