

SCHULTHEISS

TRADITION # ECHT # FRISCH

by Mifa & Krisz

FRÜHSTÜCKSBUFFET

*Täglich frisches Frühstück in voller Vielfalt 16,90
Kinder ab 6 - 11 Jahre: 8,-*

ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück

Montag - Freitag: 07:00 - 10:00 Uhr

Samstag - Sonntag: 08:00 - 11:00 Uhr

Restaurant

Mittwoch - Sonntag: 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag 12:00 - 14:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

KONTAKT

Tel: 05151/4051971

Mail: restaurant@schultheiss52.de

Web: www.schultheiss52.de



SCHULTHEISS

TRADITION # ECHT # FRISCH

by Mila & Krisz

W I L L K O M M E N

Hallo, ihr Lieben!

*Wir sind **Mila & Krisz**, und wir freuen uns, euch in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.*

*Mit unserer **Übernahme** beginnt ein spannendes neues **Kapitel** im Schultheiss52, das wir gerne mit euch teilen möchten.*

*Unser Ansatz ist einfach: **Qualität und Frische** stehen an erster Stelle. Deshalb haben wir die Auswahl an Gerichten bewusst reduziert.*

*So können wir garantieren, dass alles, was ihr auf eurem Teller findet, **frisch** und mit **viel Liebe zubereitet** wurde. Die **Speisekarte** wird **regelmäßig** mit kreativen und saisonalen Specials **aktualisiert**, damit ihr immer wieder neue Geschmackserlebnisse entdecken könnt.*

***Ihr habt spezielle Wünsche oder Allergien? Kein Problem!** Sprecht uns einfach an. Wir versuchen euer Gericht gerne individuell für euch anzupassen. Unser größtes Ziel ist es, dass es euch schmeckt und ihr eine wunderbare Zeit bei uns verbringt.*

Wir freuen uns darauf, diese kulinarische Reise mit euch zu teilen und sind gespannt auf euer Feedback.

Schön, dass ihr da seid.



Menu

time to eat

VORSPEISE

HAUPTGANG



Frisches Brot

Bärlauch Aioli | Zitrusbutter 5,50



Gebratener Ziegenkäse

Zwiebelmarmelade | geröstetes Zopfbrot |
Rucola | eingelegte Tomaten |
Erdbeer crunch 14,50

Kaninchenleber

Bratapfelcreme | geschmorte
Zwiebeln | | Balsamico Jus 16,90



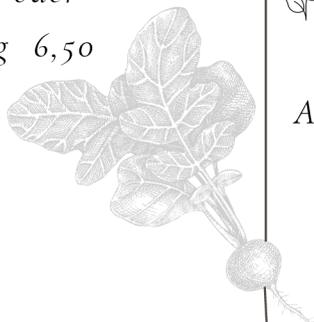
vegan Radieschen-Apfel-Tatar

Orangen | Koriander | Minze |
Bärlauch Pesto 9,50



Kleiner gemischter Salat

Öl | Balsamico oder
Joghurtdressing 6,50



Ochsenbäckchen

Bärlauch Spätzle | Austernpilze |
Rotwein-Kirsch Jus 25,90



Entrecôte 220g

Kartoffelgratin | Babyspinat | Apfel-
Pfeffersauce 34,50



Bärlauchspätzle

Tomaten-Austernpilz-Ragout |
Mascarpone-Zitronen-Schaum 15,90



Blumenkohlsteak*

Süßkartoffelpüree | Parmesan-Chili-
Erdnuss-Topping 17,90
*auch vegan möglich



vegan Tumbet Mallorquin

Mallorquinischer Gemüseauflauf
Aubergine | Zucchini | Kartoffel | Tomate |
Paprika | Zwiebel 15,90

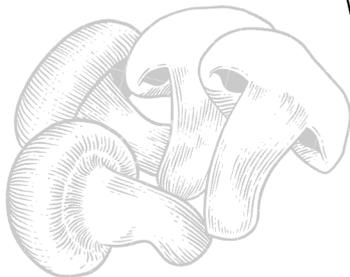
Menu time to eat

Klassiker seit 1952

Schnitzel Wiener Art vom Schwein
Preiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
19,90

XL Schnitzel Wiener Art vom Schwein
für den großen Hunger 27,90

Jägerschnitzel
Wildpilzsoße | Bratkartoffeln 23,90



XL Jägerschnitzel
für den großen Hunger 31,90

Cordon Bleu
Bratkartoffeln 24,90

XL Cordon Bleu
für den großen Hunger 32,90

*Du magst lieber Hähnchenschnitzel oder Pommes als Beilage?
Kein Problem - sprich uns einfach an.*



Menu

time to eat



DESSERT

Kaiserschmarrn

Karamell | Rosinen | Zwetschgenröster

9,50

Schokoladen Brownie

weiße Schokomousse | Himbeersalz |

Rhabarber Ragout 9,50

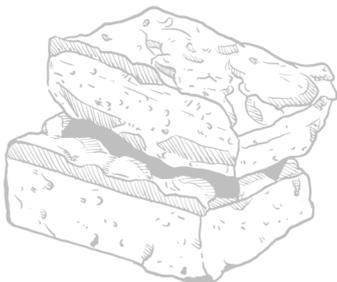
Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,50

 *vegan*

Eiscreme

Erdbeere | Schoko 2,00



KIDS

Kleines Schnitzel Wiener Art

Pommes | Ketchup | Mayonnaise 9,90

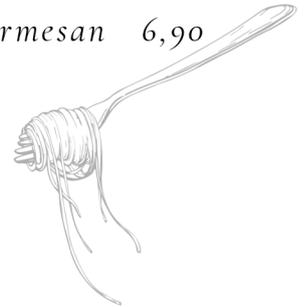
Hähnchen Nuggets

Pommes | Ketchup | Mayonnaise 7,90



Pasta

Tomatensauce | Parmesan 6,90



LIEBER GAST, SOWEIT DU VON ALLERGIEN BETROFFEN BIST, MELDE DICH.
GERNE GIBT DIR UNSERE SERVICEPERSONAL AUSKUNFT.

Drinks

time to drink

GETRÄNKE

Softdrinks

Wasser leise | laut
0,25l | 0,75l 2,90 | 6,00

Cola | Fanta | Sprite | Mezzo Mix
0,33l 3,50

Bitter Lemon | Ginger Ale |
Tonic Water
0,3l 3,90

Säfte & Schorlen

Orange | Maracuja
0,3l 3,70

Auch als Schorle erhältlich
0,3l | 0,5l 3,40 | 4,80

Fritz Schorle
Apfel | Rhababer | Zitrone |
Honigmelone | Apfel-Kirsch-Holunder
0,33l 4,00

Vom Fass

BIER

Flaschenbier

König Pilsener | Alster | Cola
0,3l | 0,5l 3,30 | 4,80

Regionale Hausbrauerei
Denner hell | dunkel
0,3l | 0,5l 4,00 | 5,50

König Pilsener alkoholfrei
0,33l 4,00

Benediktiner
hell | dunkel | alkoholfrei
0,5l 4,90

Drinks

time to drink

KAFFEE | TEE

Espresso | Espresso Doppio

Ein Espresso wird als Essenz des Kaffees bezeichnet 2,60 | 3,80

Espresso Macchiato

Espresso mit einer schaumigen Schicht Milchschaum 3,10

Cafe Crema

Ein einfacher Kaffee mit heißem Wasser 2,80

Latte Macchiato

$\frac{2}{3}$ Milch und $\frac{1}{3}$ Milchschaum mit einem Schuss Espresso 4,10



Cappuccino

Espresso heiße Milch und Milchschaum zu gleichen Teilen 3,50

Milchkaffee

Kaffee zu gleichen Teilen heiße Milch und wenig Milchschaum 4.10

Verschiedene Teesorten

Frag uns nach unserer Teeauswahl 3,50

**Hafermilch* 0,50





Wine time to enjoy

WEISS

Riesling | trocken
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

Riesling | feinherb | halbtrocken
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

Riesling | Kabinett | lieblich
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

ROSÉ

Rosé | feinherb | halbtrocken
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

ROT

Dornfelder | feinherb | halbtrocken
0,2l | 0,75l 6,90 | 23,90

Dornfelder lieblich
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

WEINGUT JULIUS TREIS

Das Weingut Julius Treis liegt in Reil an der Mosel und blickt auf eine lange Weinbautradition zurück. Seit 1684 ist die Familie Treis mit dem Weinbau verbunden. Jede Generation liebte und lebte den Weinanbau.





Wine

time to enjoy

WEISS

Hameln Grauer Burgunder
Pfalz | trocken
kräftig | frisch | fruchtig | spritzig
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

Studier Sommersemester
Pfalz | trocken | Cuvée
Riesling, Chardonnay und Sauvignon
Blanc
fruchtig | milde Säure
0,2l | 0,75l 8,50 | 27,90

SCHAUMWEIN

Weinschorle
0,2l 5,50

Secco | weiß | trocken
0,1l | 0,75l 5,90 | 21,90

Champagner

Veuve Clicquot Brut | trocken
0,75l 95,00

Veuve Clicquot Brut Rosé | trocken
0,75l 105,00

ROSÉ

Schmetterlinge im Bauch
Baden | feinherb | Cuvée
Carbernet Mitos, Dornfelder,
Spätburgunder, Cabernet Carol
spritzig | fruchtbetont | angenehme Süße
0,2l | 0,75l 6,90 | 23,90

ROT

Castelfelder Lagrein
Südtirol | trocken
Struktur | fruchtig | samtig
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90

Über Grenzen gehen
Baden | trocken | Cuvée
Spätburgunder | Cabernet Sauvignon |
Merlot
beerige Note | weich | würzig
0,2l | 0,75l 6,90 | 23,90

Bodegas Borsao Tinto Seleccion
Campo de Borgia, Spanien |
trocken | Cuvée
Garnacha | Syrah | Tempranillo
fein | voll | würzig
0,2l | 0,75l 7,90 | 26,90





Cocktails & Co.

APERITIF

Aperol Spritz

Aperol | Secco | Wasser 8,90

Lillet Wildberry

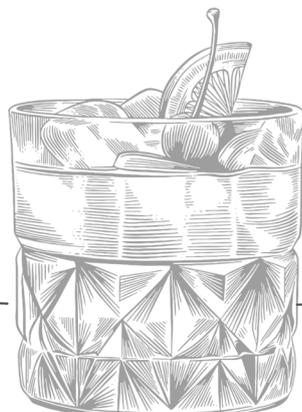
Lillet | Wildberry Tonic 8,90

Negroni Spritz

Rotwein Likör | Campari | Secco |
Orangensaft 10,50

El Amarillo Spritz

Limoncello | Gin | Tonic 10,50



DIGESTIF

Kräuter

Jägermeister 2cl 3,00

Ramazzotti 4cl 4,50

Klares

Obstler | Williams Birne | Grappa
2cl | 4cl 4,00 | 6,00

Aquavit | Sambuca

2cl | 4cl 3,50 | 5,50

Süßes

Baileys | Amaretto

2cl | 4cl 3,00 | 4,50

Limoncello El Amarillo |
Himbeer Grappa HamelnR

2cl | 4cl 4,00 | 6,00

SIGNATURE COCKTAILS

Cocktailkreationen der Barkeeperin Mila

Fresh Up

Limoncello | Campari | Zitronensaft |
Minze | Zitronenlimonade 11,50

Aperol Chocolate Sour

Aperol | Dutch Cacao | Zitronensaft |
Cocoa Bitters 11,50

Spirits

time to taste

RUM

Botucal Reserva Exclusiva

2cl | 4cl 5,50 | 8,50

Pampero Aniversario

2cl | 4cl 4,00 | 6,50

Havana Club

2cl | 4cl 3,50 | 5,00

VODKA

Vodka

2cl | 4cl 3,50 | 5,00



***Longdrinks für 3,50 Aufpreis

GIN

Tanqueray Dry Gin

2cl | 4cl 4,00 | 6,00

Tanqueray Flor de Sevilla

2cl | 4cl 4,50 | 6,50

Hendricks

2cl | 4cl 5,00 | 8,00

WHISKY | WHISKEY

Glennfiddich Single Malt Scotch

2cl | 4cl 5,00 | 8,00

Bulleit Bourbon Frontier

2cl | 4cl 4,00 | 6,50

Chivas Regal Scotch Whisky 12 Jahre

2cl | 4cl 4,00 | 6,50

Jack Daniels Tennessee Whiskey

2cl | 4cl 3,50 | 5,00

COGNAC | WEINBRAND

Hennessy Cognac V.S.

4cl 8,00

Veterano Osborne

2cl | 4cl 3,00 | 4,50