



Restaurant | Café
Schützenwirtin
Pächterin Kiymet Derin

Ihr Wirtshaus für Frühstück, Mittagstisch, Kaffeezeit & Abendessen.

09:00 – 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Warme Küche bis 21:30 Uhr

Am Windfeld 23 | 83714 Miesbach
Telefon: 08025 / 99 49 363

Liebe Gäste,

wir haben seit dem 1. Juli 2026 frisch für euch geöffnet! Aktuell befinden wir uns noch in der „Soft Opening“-Phase.

Das bedeutet: Unser Team spielt sich gerade ein und alles ist noch ganz neu.

Sollte heute also nicht alles perfekt laufen oder ein Handgriff mal einen Moment länger dauern, bitten wir um euer Verständnis.

Sprecht uns bei Wünschen oder Feedback einfach direkt an – wir wollen jeden Tag ein bisschen besser werden!

Wir freuen uns riesig, dass ihr da seid!

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe	5,00
Suppe des Tages	5,00

Salate

Alle unsere Salate werden mit frischen Blattsalaten und gemischten Salaten serviert.

Marktsalat	5,50
Großer gemischter Salat	13,00
Putenbruststreifensalat Gebratene Putenbruststreifen Joghurtdressing nach Art des Hauses	17,00
Feinschmecker Salat Gegrillte Knoblauchgarnelen	18,00
Thunfisch Salat Thunfisch Käse Zwiebeln	16,00
Jägersalat Gebratene Champignons Speck	17,00

Wir begleiten alle unsere Fleisch- & Fischgerichte mit einem frischen **Marktsalat**. Sollte Ihr gewähltes Gericht bereits ein Salatbouquet beinhalten, ist für das Grüne auf dem Teller schon gesorgt.

Türkische Spezialitätenkarte ab 17 Uhr

Wir bitten um Verständnis, falls ein Gericht vorübergehend nicht verfügbar ist.

Türkische Linsensuppe - Mercimek Çorbası

Rote Linsen püriert | Zwiebeln | feine Gewürze | mild-würzig 7,50

Zigarrenbörek

6 knusprige Teigrollchen | Weichkäse | Petersilie 7,00

Türkischer Vorspeisenteller

Ezme | Oliven | 3 Zigarrenbörek | Kisir | Fladenbrot 17,00

Manti

Rinderhackfüllung | Tomatensauce | Joghurt | Butter-Paprikasauce 14,00

Türkischer Grillteller

Rindfleisch | Lammkotelett | Putensteak | Zigarrenbörek
gegrillte grüne Spitzpaprika | Ezme | türkischer Pilavreis 31,00

Schnitzelkarte

Jägerschnitzel

natur gebraten | hausgemachte Spätzle | Preiselbeergarnitur
vom Schwein 20,00
von der Pute 21,00

Schnitzel Wiener Art

knusprige Panade | mit Pommes
vom Schwein 19,00
von der Pute 20,00

Cordon Bleu

Käse und Schinken gefüllt | knusprige Panade | Pommes
vom Schwein 22,00
von der Pute 23,00

Hauptgerichte

Grillteller

Rind | Pute | Schwein | frisches Gemüse | Pommes 24,00

Surf & Turf

Rumpsteak | Garnelenspieß | buntes Salatbouquet 28,00
Knoblauchdip | Baguette

Zwiebelrostbraten vom Angusrind

Röstinchen | frisches Rahmgemüse | hausgemachte Röstzwiebeln 26,50

Pute Orange

Putenstreifen | Orangen-Senf Sauce | Basmatireis 17,50

Schützentost

Schweinefilet | Toast | Speckchampignons | Salatbouquet 18,50

Schwabenpfandl

Schweinemedallions | hausgemachte Käsespätzle | Champignon Sauce 23,50

Fisch und Vegetarisch

Zanderfilet

Grillgemüse | Zitronenbutter-Sauce | Petersilienkartoffeln 23,00

Käsespätzle

hausgemachte Spätzle | Käse | Röstzwiebeln 17,00

Spinatknödel

Zwei Knödel | zerlassene Butter | Parmesan | Salatbouquet 14,50

Gebackener Camembert

Toastbrot | Preiselbeeren | Salatbouquet 15,00

Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat

Lyoner | Zwiebelringe | Ei | Essiggurken | Tomaten | Bauernbrot

10,50

Schweizer Wurstsalat

Lyoner | Emmentaler | Zwiebelringe | Ei | Essiggurken
Tomaten | Bauernbrot

11,50

Strammer Max

Bauernbrot | herzhafter Schinken | Käse | Spiegelei

12,00

Wiener mit Scheibe Brot | Senf

Ein Paar

5,50

Zwei Paar

7,50

Debreziner mit Scheibe Brot | Senf

Ein Paar

7,50

Süßes zum Schluss

Kaiserschmarrn – ca. 20 Minuten Wartezeit

Apfelmus

16,00

Mozartknödel

Zwei Marzipan-Nougat-Knödel | Vanilleeis | frische Sahne

14,00

Apfelküchle

Zwei Apfelringe im Backteig | Vanilleeis | frische Sahne | Zimt & Zucker

7,50

Dreierlei Kugeln Eis

Nach Wahl

7,50

Mit Sahne

8,50

Walnuss trifft Eierlikör

Drei Kugeln Walnusseis | Eierlikör | Sahne | Walnüsse

10,00

Heiße Himbeeren

3 Kugeln Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

9,50

Kinderkarte

Räuberteller kleiner Teller bei Mama oder Papa naschen	0,00
Portion Pommes Ketchup oder Mayonnaise	6,50
Spätzle mit Sauce Bratensoße oder Rahmsoße	7,50
Hausgemachte Puten-Nuggets Fünf knusprige Putenbrust-Nuggets Pommes	9,00
Kinderschnitzel mit Pommes Schwein oder Pute Pommes	11,50
Kugel Eis	2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,00
Haferl Kaffee	3,80
Espresso	2,50
Espresso doppelt	4,00
Cappuccino klein	3,50
Cappuccino groß	4,30
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	4,00
Tasse Tee	3,50
Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso)	5,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	3,00
	0,4 l	3,50
Flasche Wasser, medium oder still	0,7 l	5,50
Soft Apfel Johannisbeere Maracuja Mango	0,2 l	3,30
Saftschorle	0,2 l	3,00
Saftschorle	0,4 l	3,90
Holunderschorle (Sirup)	0,4 l	3,90
Coca-Cola Fanta Cola Mix Zitronenlimo	0,25 l	3,30
	0,4 l	4,20
Coca-Cola light	0,33 l	3,50

Biere

Augustiner Brauerei

Hell vom Fass	0,5 l	4,40
Radler vom Fass		
Schnitt	0,5 l	3,20
Alkoholfreies Helles	0,5 l	4,40

Weissbierbrauerei Hopf

Helle Weiße vom Fass	0,5 l	4,60
Dunkle Weiße	0,5 l	4,60
Leichte Weiße	0,5 l	4,60
Alkoholfreie Weiße	0,5 l	4,60
Russn Cola Weizen vom Fass	0,5 l	4,60

Klosterbrauerei Reutberg

Dunkel Bier	0,5 l	4,40
-------------	-------	------

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Max Joseph	0,5 l	4,50
Pils	0,3 l	4,00

Aperitifs & Sekt

Aperol Spritz Hugo Ingwer Spritz		7,50
Flasche Sekt Hausmarke	0,75 l	19,90
Flasche Prosecco Di Valdobbiadene	0,75 l	25,90

Aperitifs alkoholfrei

Sanbitter		4,10
Crodino		4,10

Weine

Weißweinschorle süß oder sauer	0,25 l	4,90
	0,5 l	6,90
Weißwein		
Grauer Burgunder & Rivaner	0,25 l	7,50
Trocken feinfruchtig ausdrucksstark	0,5 l	14,00
Riesling & Chardonnay	0,25 l	7,50
Feinherb lebendig	0,5 l	14,00
Rotwein		
Doppio Passo Primitivo	0,25 l	7,50
Italien Puglia halbtrocken	0,5 l	14,00
Pflaume reife Kirsche Zimt schwarzer Pfeffer		

Hochprozentiges

Obstler	2 cl	3,50
Williams Birne	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,70
Kirschlikör	2 cl	3,70
Ramazzotti		
Zitrone Eiswürfel	4 cl	5,50
Rüscherl		
Weinbrand Cola	2 cl	4,00

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Informationen über **Allergene und Zusatzstoffe** in unseren Gerichten reichen wir dir gerne in einer separaten Karte. Sprich unser Servicepersonal einfach darauf an.

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Ihr Team der Schützenwirtin