

## Aktuelles Matjes Neufang 2021

<b>„Matjessalat“</b>	
Matjes/Äpfel/Gurken/Frühlingszwiebeln/Rosa Beeren pikant abgeschmeckt / Drillinge mit Speck und Zwiebeln	15,50
<b>Matjes „Nordisch“</b>	
2 Matjesfilets/Vollkornbrot/rote Zwiebeln/Salatgarnitur	13,50
<b>Matjes gebacken „ Rote Beete“</b>	
Matjes gebacken in Pankopanade / Rote Beete Sauce Salatgarnitur /Drillinge Speck u.Zwiebeln	16,50

## Aktuelles Frische Pfifferlinge

<b>„Pfifferlingcremesüppchen“</b>	
frische Kräuter	5,50
<b>Pfannenfrisches Schnitzel „Pfifferlinge“</b>	
Gerahmte Pfifferlinge, Speck, Zwiebel Kartoffelkroketten /knackiger Salat	20,80
<b>Pfifferlinge „Rührei“</b>	
Gebratene Pfifferlinge Speck, Zwiebeln/frische Kräuter Rührei /Bratkartoffeln	17,80
<b>Pfifferling „Pfannkuchen“</b>	
Pfannkuchen Rolle gefüllt mit Pfifferlingen Speck ,Zwiebeln, Kräuter, Kirschtomaten /Salatgarnitur	18,80
<b>Gerahmte Pfifferlinge „Schweinefilet“</b>	
Gegrillte Schweinefiletmedallions /gerahmte Pfifferlinge / Kartoffelkroketten/knackiger Salat	24,80
<b>Salatteller Pfifferlinge</b>	
Bunte Blattsalate in Balsamico Dressing / Pfifferlinge/ Speck /Zwiebeln /Kräutern/Baguette Brot	17,80

## Wild aus heimischen Wäldern

<b>Gefüllter Rehrollbraten</b>	
Wildrahmsauce / Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl a,c,g,i,j,l	18,80
<b>Gegrillte Medallion vom Wildschweinerücken</b> a,c,g,i,j,l	
Brombeer-Pfeffersauce /Apfelrotkohl / Kartoffelkroketten	23,80
<b>Feine Rehlößchen</b>	
Johannisbeeren/Stockschwämmchen / Rahmsauce Kartoffelkroketten / Apfelrotkohl a,c,g,i,j,l	16,80
<b>Wildschweinsülze</b>	
vom Frischling (eigene Herstellung) Salatgarnitur / Remoulade / Drillinge Speck & Zwiebeln a,c,g,i,j,l	13,80
<b>Wildschweinbratwurst</b> (eigene Herstellung)	
Wildsauce/Bratkartoffeln / Apfelrotkohl a,c,g,i,j,l	13,80
<b>Gefüllte Hirschroulade nach Art des Hauses</b>	
Wildsauce/Sellerie-Kartoffelstampf / Apfelrotkohl a,c,g,i,j,l	19,50

## Vegetarisches

<b>In Olivenöl angebratenes Gemüsepfännchen</b>	
mit Knoblauch abgeschmeckt dazu frisches Baguette Brot a,c,i	9,50
<b>Sellerieschnitzel in Pankopanade</b>	
mit hausgemachter Zigeunersauce Butterreis und ein knackiger Salat a,c,g,i	13,50

## Willkommen...

### ...im Restaurant – Hotel

## „Schützenhof“



Wir freuen uns, Sie in unserem Bonsfelder Restaurant – Hotel „Schützenhof“  
im niederbergischen Land  
auch zu Corona Zeiten begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten: vorrübergehend  
Montags Mittwoch Donnerstag und Freitag  
von 12:00 Uhr bis ca.14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis ca 22:00 Uhr

sowie Samstag, Sonntag und Feiertags  
von 12:00 Uhr bis ca.21:00 Uhr geöffnet  
Küche durchgehend  
Dienstag ist Ruhetag

Außer Hausgeschäft erfolgt nach wie vor zu den genannten Öffnungszeiten  
Keine Getränke außer Haus

Wir bitten euch zum Schutz von uns und auch von euch  
auf die vom Land NRW auferlegten allgemeinen Hygieneregeln und  
Abstandgebote zu achten.

Wir danken euch für eure Unterstützung,  
bleibt gesund und passt gut auch euch auf

Für Sonderwünsche stehen wir ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Familie Langensiepen und Team

Restaurant-Hotel Schützenhof  
Bonsfelderstr.38 42555 Velbert-Langenberg  
Telefon: 02052 7486

[www.schuetzenhof-velbert.de](http://www.schuetzenhof-velbert.de) [schuetzenhof-velbert@t-online.de](mailto:schuetzenhof-velbert@t-online.de)

## Biere

Frankenheim Alt	0,3 l	2,60
Warsteiner Pils	0,3 l	2,60
Bitburger Pils	0,3 l	2,60
Fiege Bernstein	0,3 l	2,80
Th.Königs Kellerbier Zwickl	0,3 l	2,80
Radler	0,3 l	2,60
Malz 2	0,3 l	2,60
Weizenbier	0,5 l	4,00
Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	4,00
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,00
Warsteiner Pils / Radler AKF	0,33 l	3,00

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 2,11	0,2 l	2,00
Coca Cola light 2,6,11	0,4 l	3,60
Fanta 2,3		
Sprite		
Apfelsaftschorle		
Mineralwasser Classik ,Naturelle	0,25 l	2,00
Mineralwasser Medium	0,75 l	5,40
Bitter Lemon 10	0,2 l	2,40

## Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,50
Traubensaft	0,2 l	3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	2,50

## Weine

Weinschorle	0,2 l	3,50
Weißwein lieblich	0,2 l	3,80
Weißwein trocken	0,2 l	3,80
Rose Mosel halbtrocken	0,2 l	3,80
Dornfelder Rotwein		
Rheinhessen feifruchtig, süffig	0,2 l	3,80
Dornfelder Rotwein		
Rheinhessen kräftig, ausdrucksstark	0,2 l	3,80

## Sekt und Prosecco

Mumm Piccolo		7,00
Prosecco Piccolo		8,00
Mumm	0,75 l	17,00
Prosecco	0,75 l	19,00

## Spirituosen

Bergischer Korn	2 cl	1,50
Doppel- Wacholder	2 cl	2,00
Asbach Uralt	2 cl	2,00
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
Obstbrand Aprikose	2 cl	3,50
Obstbrand Himbeere	2 cl	3,50
Obstbrand Kirsch	2 cl	3,50
Obstbrand Williams Birne	2 cl	3,50
Bergischer Obstler	2 cl	2,50
Calvados 2	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,00
Bessen Genever	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Bomelunder	2 cl	2,50
Malteser Kreuz	2 cl	2,00
Ouzo	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Fernet Menta	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,00
Underberg	2 cl	2,00
Kümmerling	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,00
Vodka	2 cl	2,00

## Hausgemachte Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit Gemüsewürfelchen und frischen Kräutern c,i 4,00

### Wildsamtsüppchen

mit Sahnehäubchen und Sherry a,c,g,i,j,l 4,80

### Bergische Kartoffelsuppe

mit Croutons a,c,g,i,l 4,50

## Verschiedenes

### Knackiger Salatteller

dazu Drillinge mit Speck, Zwiebeln und Kräuter c,g,1,2 10,50

### 2 frische Matjesfilet's

an einer Salatgarnitur mit Zwiebelringen  
dazu Drillinge mit Speck, Zwiebeln und Kräuter a,c,d,g,i,1,2 15,50

### Stipp vom Matjes nach „Hausfrauenart“

mit Zwiebeln, Gurken 1 und Äpfeln fein abgeschmeckt  
dazu Drillinge in Speck und Zwiebeln gebraten a,c,d,g,i,1,2 14,80

### Salatteller „Maishähnchenbrust“

bunter Salatteller in hausgemachtem Joghurtdressing  
mit gebackener Maishähnchenbrust dazu Baguettebrot a,c,g 15,80

## Deftiges aus der bergischen Region

### Gebratene Blutwurst

mit Bratkartoffeln 1 und geschmorten Zwiebeln c,i,j,l 12,50

### Deftiger Mettwurstpfannkuchen 1,2

dazu ein knackiger Salat a,c,g,i,l 10,50

### Bergische Kartoffelpfanne

Bratkartoffeln 1 mit Mettwurst 1,2, Schinkenstreifen  
und Zwiebeln dazu zwei Spiegeleier c,j,i,l 13,50

### Deftiger Panhas gebraten

mit Bratkartoffeln 1  
dazu Schmorzwiebeln oder Rübenkraut a,c,i,f,g,h,j 12,50

### Pikante Hausmacher Sülze

mit Bratkartoffeln 1 an einer Salatgarnitur  
dazu hausgemachte Remoulade 1,2 a,c,g,i,l 11,80

## Velberter Schlüsselgerichte

### Schlüsselgericht

#### Gebackene Maishähnchenbrust

an Curryrahmsauce mit Butterreis und ein knackiger Salat 16,00

#### Schlüsselmü

Wildsamtsüppchen mit Sherry und Sahne

\*\*\*

Gegrillte Wildschweinerücken Medallions mit Brombeer-Pfeffersauce

Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne 33,00

## Vom Grill und aus der Pfanne

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g 13,50

### Schweineschnitzel „Zwiebeln“

mit glasierten Zwiebelscheiben  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 14,80

### Schweineschnitzel „Hawaii“

mit Ananasscheiben 2 und Käse 2 überbacken  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g 14,80

### Schweineschnitzel „Florida“

mit Pfirsichspalten und Sc. Hollandaise überzogen  
dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 15,80

### Schweineschnitzel „Försterinnen Art“

mit gebratenen Champignons und Rahmsauce  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 15,80

### Schweineschnitzel „Florentiner Art“

auf Blattspinat angerichtet mit Sc. Hollandaise nappiert  
dazu Kartoffelkroketten und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 16,80

### Schweineschnitzel „Pfeffer“

an einer bunten Pfefferrahmsauce  
mit Cognac abgeschmeckt  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 14,80

### Bergisches Krüstchen

paniertes Schnitzel auf Toast  
mit einem Spiegelei an einer Salatgarnitur a,c,g,i 13,50

### Schweineschnitzel „Zigeuner Art“

mit hausgemachter Zigeunersauce  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 14,80

### Schweineschnitzel „Schweizer Art“

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g 14,80

### „Curryrahmgeschnetzeltes“

gebratene Geflügelstreifen in Curryrahmsauce mit Ananasstückchen  
Butterreis und knackigem Salat a,c,g,i,l 15,80

### „Gebackene Maishähnchenbrust“

an Blattspinat mit Kroketten und Sc.Hollandaise a,c,g,i,l 16,80

### Niederbergische „Bauernpfanne“

zwei Schweinerückensteaks mit Knoblauch-Kräuter-Kümmelsauce  
dazu frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln 1 a,c,g,i,l 16,00

### „Schweinefiletpfännchen“

Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln  
Champignons und buntem Pfeffer in Rahmsauce  
dazu Butterreis und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 17,50

### Schweinefilettopf „nach Art des Hauses „

Drei Medallions vom Schweinefilet  
mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise überzogen  
dazu Kartoffelkroketten und frisches Marktgemüse a,c,g,i,l 19,50

### Rumpsteak „Bergisch Land“

Rumpsteak ca. 180 gr.  
mit niederbergischen Schmorzwiebeln belegt  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 21,50

### Rumpsteak „nach Strindberg Art“

Rumpsteak ca. 180 gr.  
mit Senf, Zwiebeln und Käse 2 überbacken  
dazu Pommes Frites und ein knackiger Salat a,c,g,i,l 22,50

## Pillekooker... Kartoffelpfannekuchen

### nach bergischem Rezept

#### mit Speck 1 und Zwiebeln

dazu ein knackiger Salat a,c,g 10,50

#### dazu tannengeräucherter Knochenschinken

und eine Gewürzgurke 1 a,c,g 11,50

#### dazu hausgemachter Stipp vom Matjes

mit Zwiebeln, Gurken 1 und Äpfel  
in einer leichten Sauce fein abgeschmeckt a,c,d,g,i,l 14,80

#### dazu Geflügelgeschnetzeltes

mit Zwiebeln in Pfefferrahmsauce pikant abgeschmeckt a,c,g,i,l 15,50

#### mit 2 frischen Matjesfilet's

Zwiebelringen fein garniert a,c,d,g,i,l 15,50

#### mit einem gegrillten Schweinerückensteak

dazu pikant geschmorte Champignons a,c,g 16,50

#### mit zwei gegrillten Schweinemedallions

dazu reichen wir Sc. Hollandaise a,c,g,i,l 18,50

## Klassiker vom Grill

Schweinerückensteak ca. 200 gr. 11,00

Schweinefiletmedallions ca. 200 gr. 14,50

Rumpsteak ca. 200 gr. 16,00

Gebackene Maishähnchenbrust 12,50

Beilagen	
Hausgemachte Kräuterbutter	1,00
Pikante Pfeffersauce	2,50
Sauce Hollandaise	3,00
Gebratene Champignons	
mit Zwiebeln und frischen Kräutern	3,50
Geschmorte Zwiebeln	2,00
Bratensauce	1,50
Pommes Frites	2,50
Mayonnaise / Ketschup	0,50
Kartoffelkroketten	2,50
Bratkartoffeln mit Speck 1 und Zwiebeln	3,00
Gemüsebeilage	2,50
Kleiner Salatteller/ hausgemachtes Joghurtdressing	4,00
Portion Pfifferlinge Speck/Zwiebeln/Kräutern	
Natur oder gerahmt	7,50

Zu Ihrer Information Kennzeichnung der Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide- a1Weizen- a2Roggen- a3Gerste-a4Hafer B-Krebstiere /C-Eier/D-Fische/E-Erdnüsse/F-Sojabohnen/G-Milch/ H-Schalenfrüchte-Mandeln -Haselnüsse -Walnüsse -Kaschunüsse -Pecannüsse -Paranüsse -Pistazien -Macadamia- oder Queenslandnüsse I-Sellerie/J-Senf/K-Sesamamen/L-Schwefeldioxid +Sulphite/M-Lupinen/N-WeichtiereNummerierung der Zusatzstoffe  
Nr. 1 mit Konservierungsstoff/Nr. 2 mit Farbstoff/Nr. 3 mit Antioxidationsmittel/Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin/Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat/Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,enth.Phenylalaninquelle /Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam/Nr. 8 mit Phosphat/Nr. 9 geschwefelt/Nr. 10 chininhaltig/Nr. 11 koffeinhaltig/Nr. 12 in Fisch könnten Restgräten enthalten sein