

Liebe Gäste

Freuen Sie sich auf all unsere Gerichte diese werden frisch zubereitet.
Frisch zubereitetes Essen braucht Zeit. Wir bitten daher um Geduld,
wenn es einmal etwas länger mit dem Essen dauert!

In diesem Sinne „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“.

(Francois deLa Rochefoucauld1613-1680)

Aperitif

Lemon Basil Mojito

Weißer Rum/Zitrone/Brauner Zucker/Basilikum

0,25l 7,-

Menü

Jakobsmuschel/Garnele/Avocado/Mango/Wakame

Einzelpreis 19,-

Lammrücken/ Zucchini-Kirschtomatengemüse/ knusprige Polenta

Einzelpreis 34,-

Erdbeertiramisu 2.0

Einzelpreis 8,-

Menüpreis 56,-

Über die in unseren Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

Schäferhof Klassiker

Tagessuppe

5,-

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

6,-

Gemischter Salatteller

6,-

Unser Tatar

Klassisch vom Rind mit Essiggurke,
Zwiebel, Senf und Ei
dazu Brot

15,-

Spicy Yellow Thunfisch
mit Zitrus und Mangoaromen
und knusprige Avocado

20,-

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 16,-

18,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Kleine Portion 25,-

27,-

Sauerbraten mit Spätzle

20,-

Zeller Pfännle

mit Medaillons vom Schweinefilet dazu Spätzle, Pilzrahmsoße

23,-

Kleine Portion 21,-

Putenmedaillons in Kräuter-Panade auf Pfannengemüse
dazu Kräuterkartoffeln

22,-

Kleine Portion 20,-

Schnitzel mit Pommes

15,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

17,-



Frischkäse-Kartoffelplinis
auf rahmigem Frühlingsgemüse angerichtet



22,-

kleine Portion 20,-

knusprige Kräuter-Polenta
dazu Pfannengemüse



20,-

Kleine Portion 18,-

Schwäbische Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln



12,-

Knusprig gebratene Medaillons vom Norwegischen Lachs
an Blattspinat mit Kräuter-Kartoffelpüree

25,-

Kleine Portion 23,-

Weinempfehlung

Arcolan Gros Manseng/Colombard Plaimont 2022

Diese Mischung aus Colombard und Gros Manseng hat eine helle, zitronengrüne Farbe. Die Nase wird von knackigen Zitrusnoten mit Zitronen- und Grapefruitaromen dominiert. Diese setzen sich am Gaumen fort und entwickeln sich zu etwas Komplexerem, reich an weißem Pfirsich und Quitte. Am Gaumen ist er lebendig und leicht zu trinken, wobei die Frische des Colombard einen schönen Kontrast zum reiferen Charakter des Gros Manseng bildet.

0,1l 6,-

0,2l 8,-

0,75l 26,-