

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

DEJAVU Oriental mit Elderflower Tonic
0,25l 7,-

Menü

Schaumsuppe von Banane und roten Curry
mit gebratener Garnele
Einzelpreis 9,-

48 h Schweinebauch/Blumenkohl/ Jakobsmuschel
Einzelpreis 17,-

Rosa gebratener Lammrücken/Kartoffel-Paprikacreme/ Edamame
Einzelpreis 33,-

Kleiner Cheesecake im Glas
Einzelpreis 5,-

Menüpreis 60,-
Kleines Menü ohne Vorspeise 47,-

*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 Schwäbischer Maultasche

7,-

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 26,-€

28,-

Sauerbraten mit Spätzle

21,-

Zeller Pfännle

mit Medaillons vom Schweinefilet dazu Spätzle, Pilzrahmsoße

24,-

Kleine Portion 22,-

Kalbsleber Berliner Art

mit Schmelzzwiebeln, gebuttertem Apfel und Kartoffelpüree

22,-

Eine Hommage an „Harry“

Putengeschnetzeltes in rahmiger Früchte-Currysoße geschwenkt

dazu Reis und gebackene Banane

22,-

Kleine Portion 20,-

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes

16,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

18,-

Schwäbische Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln



12,-

Hausgemachte Spinatknödel mit rahmiger Käsesoße



22,-

kleine Portion 20,-

cremig Rote Beete Risotto mit Hokkaido Kürbis

20,-

kleine Portion 18,-



Norwegisches Lachsfilet knusprig gebraten
an Blattspinat mit Kräuter-Kartoffelpüree

25,-

Kleine Portion 23,-

Weinempfehlung

Contrade Negroamaro

Die Negroamaro Trauben für diesen kraftvollen Salento Rotwein sind Mitte September reif. Sie werden von Hand gelesen und sorgfältig weiterverarbeitet. Nach einer Maischestandzeit von 10 Tagen, wird der Contrade Negroamaro für drei Monate in Holzfässern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein absolut typischer und klassischer Sortenvertreter der Negroamaro Weine. Er bringt ordentlich Power mit, ist aber trotzdem nicht überladen. Bei der Verkostung überzeugt der Contrade Negroamaro 2023 mit sortentypischen Aromen von Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Lakritze und feinen Gewürzen. Ein kraftvoller Salento Rotwein, sehr fruchtbetont, feinwürzig und mit sanften Tanninen. Ein echter Klassiker und wunderbarer Alltagswein, der ein unkompliziertes Trinkvergnügen bietet und einfach immer passt.

0,1l 6,-

0,2l 8,-

0,75l 26,-