

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)

Ab 15 Personen bieten wir eine Verkleinerte Speisekarte an

Aperitif

Rhabarber Rocks Gin

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 Kräuterflädle

6,-

Gemischter Salatteller

6,-

Unser Tatar

100g Tatar Rind

Avocado/Brot

15,-

100g Tatar Thunfisch

Avocado/Sesam/Brot

20,-

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 17,-

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Kleine Portion 26,-

28,-

Sauerbraten mit Spätzle

20,-

Zeller Pfännle

mit Medaillons vom Schweinefilet dazu Spätzle, Pilzrahmsoße

Kleine Portion 22,-

24,-

Hähnchenbrust im knusperigem Backteig auf Thai-Currygemüse dazu Reis
oder

Vegan mit knusprigem Tofu

24,-



Schnitzel mit Pommes

17,-

Kalbsleber „Berliner Art“

Mit Apfelschmelze Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

23,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

19,-



gebratener Halumikäse auf grünem Spargelragout
und Oliven-Tomatenbutter

Kleine Portion 20,-

22,-



knusprige Bulgur Rote Linsen Nocken
auf Mandelmilch Rahmspinat

Kleine Portion 19,-

21,-



Schwäbische Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln

13,-



Duett vom Lachs und Meerbarbenfilet
mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Pommery-Sensschaum

26,-

Kleine Portion nur Lachs 24,-

Weinempfehlung

Parés Baltà Blanc de Pacs 2023

Weißwein Jung Biowein und Vegan.

Blanc de Pacs 2023 zeigt sich in einem zitronengelben Farbton mit leuchtenden strohfarbenen Reflexen. In der Nase besticht er durch intensive Aromen reifer weißer Früchte wie Birne und Apfel, begleitet von einem dezenten floralen Hauch. Am Gaumen präsentiert er sich frisch mit guter Säure, bietet einen sanften Abgang, der einen anhaltenden Eindruck von Früchten und ein angenehmes Frischegefühl hinterlässt. Sein klar definiertes Profil macht ihn zu einer erfrischenden und angenehmen Wahl

0,2l 8,-

0,75l 27,-