

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 ein verkleinerte Speisekarte an

Aperitif

Aperitif
Lillet Wild Berry
0,25l 7,-

Menü

Bouillabaisse
Muschel/Garnele/Tintenfisch

Einzelpreis 11,-

Burrata/Tomatensalat/Basilikum/Brot

Einzelpreis 15,-

Kalbsbäckle/Petersilienwurzel/Brokkoli

Einzelpreis 29,-

Kaffee Gourmet
Espresso/Mango/weiße Schokolade

Einzelpreis 10,-

Menüpreis 63,-
Kleines Menü ohne Suppe 53,-

*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,-

knuspriger Fetakäse vom Boller Sonnenhof
auf Sommerlichem Pfannengemüse

22,-

kleine Portion 20,-



Knusprige Polenta-Quinoaküchle
auf Auberginen-Tomatenkaviar

21,-

Kleine Portion 19,-



Schwäbische Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln

13,-



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

26,-

Kleine Portion nur Lachs 24,-

Weinempfehlung

Girlan 448 s.l.m.

Ein wunderbar unkomplizierter Weißwein mit harmonischem Bouquet von gelbem Steinobst, saftiger Birne und hellen Blüten. Am Gaumen ausgesprochen leicht, frisch, trocken und animierend mit einem Hauch Mandel. Der perfekte Hauswein, wie man ihn in anständigen Wirtshäusern in Südtirol serviert bekommt. Er schmeckt als Aperitif auf der Terrasse genauso gut wie zu Vorspeisen mit Frischkäse und Lachs oder leichter Sommerküche.

0,2l 9,-

0,75l 30,-