

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)

Gruppen ab 15 Personen bieten wir eine Verkleinerte Speisekarte an

Aperitif

Sarti Spritz

0,25l 7,-

Menü

Rahmige Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit gebratener Gänseleber

Einzelpreis 9,-

Feldsalat
mit Carpaccio vom Hirsch, Pilzpickled und Orangenconfit

Einzelpreis 16,-

Rosa Rehrücken aus dem Schurwald auf rahmigem Rosenkohl Gemüse
dazu Schupfnudeln, gebratene Pilze und Preiselbeerjus

Einzelpreis 34,-

Crème Brûlée

Einzelpreis 5,-

Menüpreis 60,-

Kleines Menü ohne Feldsalat 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 und Kräuterflädle

7,-

Gemischter Salatteller

6,-

Jakobsmuschel / Garnele / Sepianudeln/
Hummerschaum

20,-

Blutwurstpraline/ Kartoffelpüree / Apfelragout/
Confirte Zwiebel

14,-



Hauptgerichte

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 17,-

19,-

Zeller Leckerei

Kleiner Zwiebelrostbraten und Schweinemedallion mit Pilzrahmsoße
dazu Marktgemüse und Bratkartoffeln

28,-

Unser hausgemachter Sauerbraten mit Spätzle und Blaukraut

25,-

Wildgulasch vom heimischen Wild mit Reh, Wildschwein und Hirsch
dazu frische Pilze und Spätzle

25,-

Kleine Portion 23,-

Halbe Bauernente mit Blaukraut und Semmelknödel

26,-

Hähnchenmedallions in der Kürbiskernpanade auf gebuttertem Urkarottengemüse
dazu Kartoffelgratin

23,-

Kleine Portion 21,-

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes

17,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

20,-

Schwäbische Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln



15,-

Ravioli vom Waldpilz auf Kartoffel-Parmesancreme
dazu Wurzelgemüseschmelze und Trüffelschaum



24,-

kleine Portion 22,-



Veganes Thai Curry mit frischem Gemüse, Erbsenproteingeschnetzeltes,
Cashewkerne und Kokosmilch dazu Basmatireis

23,-

kleine Portion 21,-



knusprig gebratenes Lachs und Zanderfilet
an rahmigen Blattspinat mit Kräuter-Kartoffelpüree

26,-

Kleine Portion 24,-

Weinempfehlung

Hacienda Araucano - Cabernet Sauvignon

Rubinrot mit violetten Reflexen. Schon in der Nase verströmt der Wein Aromen von Brombeere, gegrillter Paprika und Vanille.
Am Gaumen präsentiert er sich angenehm rund. Der Abgang entspricht seinem Duft und wird durch einen Hauch
von Eukalyptus erfrischt.

0,1l 6,-

0,2l 8,-

0,75l 29,-