

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

Weingut Heinrich

Perlwein "Violino" mit Granatapfelkerne und Rosmarin

0,2l 7,-

Winter Orangen-Spritz

(Alkoholfrei)

0,25l 7,-

Menü

Allgäuer Käsesuppe mit gebratener Gänseleber

Einzelpreis 9,-

Gegrillter Octopus
auf Orangen Hummus und Granatapfel

Einzelpreis 18,-

Rosa Rehrücken/Rosenkohl/Pilze/Schupfnudeln

Einzelpreis 34,-

Café Gourmet

Espresso/ Quarkknödel/ Matchaeis

Einzelpreis 7,-

Menüpreis 65,-

Kleines Menü ohne Oktopus 49,-

Empfehlung Perlwein
Violino Weingut Heinrich



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

7,-

Gemischter Salatteller

6,-

Ackersalat vom Läpplehof
mit Himbeerdressing und Karamellisiertem Ziegenkäse

14,-

Ohne Ziegenkäse

10,-

100g feinstes Tatar Rind/ Konfiertes Eigelb/Laugengebäck

16,-

Hauptgerichte

Allgäuer Schweinerückensteak
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 17,-

19,-

Zeller Pfännle
Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße und Spätzle

Kleien Portion 23,-

25,-

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Kleine Portion 27,-

29,-

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,-

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes

Kleine Portion 15,-

17,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

20,-

Schwäbische Käsespätzle
mit gerösteten Zwiebeln



15,-

Filoteigtaschen gefüllt mit Wirsing, Pinienkerne und Camembert
auf rahmigem Kürbisgemüse angerichtet



24,-

kleine Portion 22,-

Veganes Erbsenproteingeschnetzeltes Züricher Art
in Champignonrahmsoße gekocht
dazu Kartoffelröstischmarrn



23,-

kleine Portion 21,-

Zanderfilet auf der Haut gebraten und Garnele
auf cremigem Erbsen-Risotto und Bio Karotte

28,-

knusprig gebratenes Lachssteak
an gebuttertem Blattspinat mit Kartoffelpüree

24,-

Kleine Portion 22,-

Weinempfehlung

Weingut Heinrich

Cuvée „Noah“ trocken, Holzfass

Fruchtige Aromen von Sauerkirschen, dunklen Beeren und Bananenschale vermischen sich mit Noten von Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren. Blumige Noten von Veilchen und Rosen verleihen dem Wein etwas Tänzerisches.

Gaumen: Der saftige und fruchtige Charakter der Nase setzt sich am Gaumen fort mit einer feinen Fruchtsüße und einer anregenden Säure. Der Gerbstoff ist mild und feinkörnig.