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 oder bei hoher Auslastung bieten wir eine Verkleinerte Speisekarte an

Aperitif

Weingut Heinrich
Perlwein “Violino” mit Granatapfelkerne und Rosmarin
0,2l 7,-

Winter Orangen-Spritz
(Alkoholfrei)
0,25l 7,-

Menü

Allgäuer Käsesuppe mit gebratener G[illegible]seleber
Einzelpreis 9,-
***
Gegrillter Octopus
auf Orangen Hummus und Granatapfel
Einzelpreis 18,-

Empfehlung Perlwein
Violino Weingut Heinrich

***



Rosa Rehrücken/Rosenkohl/Pilze/Schupfnudeln
Einzelpreis 34,-

***

Café Gourmet
Espresso/ Quarkknödel/ Matchaeis
Einzelpreis 7,-

Menüpreis 65,-
Kleines Menü ohne Oktopus 49,-

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
Schweinemedaillons mit Pilzrahmsoße und Spätzle
Kleien Portion 23,-
25,-

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
Kleine Portion 27,-
30,-

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.

0,1 6,-

0,75 34,-