

# 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

### Verde trifft Tonic

Havana Club Verde vereint den milden Geschmack  
eines weißen Rums mit Zitrusnoten von süßer Orange und Grapefruit  
und dem leicht herben Geschmack ausgewählter Botanicals  
für einen unvergleichlich erfrischenden Geschmack.

0,25l 6,-

## Menü

### Jakobsmuschel und Garnele auf Tomaten - Avocado - Mangosalsa

Einzelpreis 16,-

\* \* \*

### Kalbsrückensteak unter der getrüffelten Pilz-Kräuterkruste an Prinzessbohnen und Süßkartoffelpüree

Einzelpreis 31,-

\* \* \*

### Creme Bruleé

Einzelpreis 5,-

Menüpreis 50,-

*Über die in unseren Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen  
gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen  
werden*

Achtung Montag Donnerstag und Freitag  
bieten wir Mittags eine Verkürzte Speisekarte  
an  
Schäferhof Klassiker

Tagessuppe  
5,-

Gemischter Salatteller  
6,-

Feines Rindertatar mit frischem Brot  
15,-

Allgäuer Schweinerückensteak  
mit Rahmchampignons und Käsespätzle  
dazu Salat  
kleine Portion 16,-  
18,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln  
Kleine Portion 21,-€  
23,-

Hausgemachter Sauerbraten mit Spätzle und Salat  
21,-

Zeller Pfännle  
mit Medaillons vom Schweinefilet dazu Spätzle, Pilzrahmsouße  
und gemischter Salat  
22,-  
Kleine Portion 20,-

Putengeschnetzeltes in Kokos-Currysauce mit frischem Gemüse  
dazu Reis  
18,-  
Kleine Portion 16,-

Schnitzel mit Pommes und Salat  
17,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat

19,-

Schwäbische Käsespätzle  
mit gerösteten Zwiebeln



und Salat

14,-

Fetakäse vom Boller Sonnenhof knusprig paniert  
auf mediterranem Pfannengemüse



21,-

kleine Portion 19,-

Süßkartoffelküchle-Quinoaküchle  
auf cremigen Porreegemüse



19,-

kleine Portion 17,-

Knusprig gebratene Medaillons vom Norwegischen Lachs  
an Blattspinat mit Kräuter-Kartoffelpüree

23,-

Kleine Portion 21,-

## Sommer Weinempfehlung

Jose´Pariente

Sauvignon Blanc 2021

Außergewöhnliche Kombination von floralen, tropisch-fruchtigen Aromen, untermalt von würzigen Aspekten feiner Kräuter und einer zarten Mineralik.

Am Gaumen erweist er eine gute Struktur, sehr harmonisch mit gut eingebundener Säure.

0,1l 5,-

0,2l 7,-

0,75l 24,-

## Was Süßes zum Dessert

3 Kugel Hausgemachtes Eis

Lassen Sie sich überraschen

7,-

Beerenbecher

mit Vanilleeis und Sahne

7,-

Probiererle 4,-

Ein Traum von Schokolade

Lauwarmer Schokokuchen/ weiße Schokoladencreme /

hausgemachtes Nutella Eis

10,-

Brezelbecher

Mit Schokoladeneis und Brezeleis feinste Karamellsoße und Sahne

7,-

Probiererle 4,-

Panna Cotta im Glas mit Mangosalat und einer Kugel

hausgemachtem Eis

6,-

Affogato

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

4,-

Gemischtes Eis mit Sahne

6,-

Gemischtes Eis ohne Sahne

5,-