

Servus, schön dass Ihr da seid!

In unserem modernen und familiengeführten Brauereigasthof, legen wir viel Wert auf Regionales und Selbstgemachtes.

Daher haben wir euch eine Liste zusammengestellt mit wem wir arbeiten.

Viel Spaß heute bei uns im Schöffler – eure Schöffler Crew

Unsere Partner



Stefan Dressel
Hausmetzgerei



& einige Bauern aus Missen und Gestratz

Ihr findet die Produkte genauso sau gut wie wir und wollt gerne was kaufen?

Kein Problem Sprecht uns gerne an, wir haben neben unserem Bier, Gin und Whiskey auch alle Merchandise Artikel da. Ebenso Kaffee von Porschwarz und unsere Homemade Marmeladen.

Suppen

Rinderkraftbrühe

Homemade Brätknödel 5,90 €

Allgäuer Käserahmsuppe

Diepolzer Emmentaler | Bergkäs | Limburger |
Chili Öl | Lauchzwiebel 6,40 €

Vorspeisen und Salate

Quiche mit Ziegenkäse

rote Zwiebeln | Lauch |
Feigensenf | Salatbouquet 9,40 €

Rindertatar

Trüffelmayo | Sardellen | Kapern | Wachtelei |
Salatbouquet 11,90 €

Großer gemischter Salat

Zwicklbierbaguette 6,90 €

Rinderfetzen | Zwiebeln 15,40 €

oder Teriyaki - Hähnchenbrust 13,40 €

Kleiner gemischter Salatteller 5,20 €

Möchten Sie eine andere Beilage? Kein Problem, dafür berechnen wir
1,00 € pro Beilagenänderung und für Kässpätzen 1,50 €

Hauptspeisen

Chicken Burger

Brioche Bun | Crunchy Chicken Patty |
Salat | Tomate | Chili – Limetten – Mayo | Pommes 14,90 €

Cheeseburger

Brioche Bun | gebratenes Dry Aged Rindfleisch Patty |
rote Zwiebeln | homemade Burgersoße |
Cheddarkäse | Pommes 14,90 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten (Sous Vide)

Roastbeef | Zwiebelrahmssoße | Kässpatzen | Röstzwiebeln |
Beilagensalat 26,40 €

Gebratene Lachstranche

Zitronenrahmssoße | Nudeln | Lauch 18,50 €

Lammhüfte vom Grill

Rosmarinsoße | Kartoffeldrillinge | Bohnenragout 21,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Oberschale | in Butterschmalz geschwenkt |
Kartoffelsalat | Preiselbeeren 22,50 €

Alpschnitzel

Schweineschnitzel aus der Oberschale |
Brez´n Bergkäspanade | Bratkartoffeln |
Beilagensalat 15,90 €

Allgäuer Cordon-Bleu

Schweineschnitzel aus der Oberschale |
Speck | Limburger | Pommes | Beilagensalat 18,50 €

Bavarian Bowl

Schweinebäckchen | Gerstensalat | Speck |
Blaukrautsalat | Bratkartoffeln | Lauchzwiebel 15,90 €

Pop & Roll

Bandnudeln | Chorizo | Garnele | Tomatensoße |
Rauke 18,90 €

Handcrafted Bratwurst (Cheddar | grüne Paprika)
Cole Slaw | Erbsenpüree 15,90 €

Vegan

Gemüse – Hafer – Bratlinge
Gemüsejus | Erbsenpüree | Rauke 13,40 €

Vegetarisch

Original Allgäuer Kässpätzlen
Emmentaler | Bergkäs | Limburger | Weißlacke |
Schmelzzwiebel | Lauchzwiebel | Blattsalate 12,90 €

Knödeltrio (Käse | Waldpilz | Spinat)
lauwarmer Blaukrautsalat | gebräunte Butter |
Diepolzer Bergkäs | Blattsalate 13,00 €

Brotzeiten

Allgäuer Wurstsalat
Lyoner | rote Zwiebeln | Essiggurke | Allgäuer Emmentaler |
Treberbrot 9,90 €

Hausgemachte Tellersulz
Kalter Braten | Tomate | Essiggurke | Ei |
Treberbrot 9,90 €

oder Bratkartoffeln 11,90 €

Käseprobierteller

Diepolzer Bergkäserei | homemade Marmeladen |
Trauben | Nüsse | Zwicklbierbaguette 11,90 €

Eis- & Dessert

Gemischtes Eis

1 Kugel Eis nach Wahl

1,60 €

Sahne

0,60 €

Vanille

Erdbeersorbet

Schokolade

Haselnuss

Stracciatella

Apfel Minze Coldbowl

Prosecco | Apfel | Minze | Zitronensorbet

7,90 €

Holunder – Panna Cotta

Beerenkompott

7,90 €

Kaiserschmarren (kann auch mal etwas länger dauern)

eingelegte Rosinen | Apfelmus

8,60 €

ohne Rosinen | Apfelmus

8,60 €

als Hauptgang

12,60 €

Big Ball

Vanilleeis | Schoko | Knuspermantel | Mango

5,90 €

Fragt uns auch nach unserem Tagesdessert!

Specials

Mittwoch ab 17 Uhr
Ofenkartoffeln

Donnerstag ab 17 Uhr
BBQ

Samstag:
Ofenfrische Schweinshaxe
Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat 13,90 €

Sonntag:
Ofenfrischer Krustenbraten
Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat 14,40 €

1/2 ofenfrische Bauernente
Kartoffelknödel | Blaukraut 20,90 €

Mittagstisch

Jeden Tag wechselndes Gericht

Grilltisch

Essen gehen mal anders – do it yourself! Hier ist Kreativität gefragt... Ihr stellt euch eine Auswahl an Fleisch, Fisch und Gemüse zusammen, die passenden Beilagen servieren wir euch dazu. Auf den beiden heißen Steinen können 8-12 Personen ihr eigenes Menü kreieren.

19,80 € pro Person

Zapftisch

In der Mitte des großen Tisches befindet sich ein Zapfhahn, an dem ihr euer Lieblings-Schäffler-Bier selbst zapfen könnt. Die Mindestmenge sind 15 Liter, das sollte aber für jeden Bierchampion kein Problem darstellen.

Schäffler Biere

Frisch vom Fass

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Hausbier dunkel | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,25l | 3,40 € |
| Gold | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,25l | 3,40 € |
| Allgäuer Hell | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,3l | 3,50 € |
| IPA (India Pale Ale) | 0,4l | 4,80 € |
| Pils | 0,3l | 3,40 € |
| Zwickl naturtrüb | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,3l | 3,50 € |
| Hefe Weissbier | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,3l | 3,50 € |
| Weissbier alkoholfrei | 0,5l | 3,90 € |
| | 0,3l | 3,50 € |

Aus der Flasche

| | | |
|-----------------------------------------------------|------|--------|
| Zwickl-Radler | 0,5l | 3,90 € |
| unfiltriertes Export Gold naturtrübe Zitronenlimo | | |
| Dunkle Weisse | 0,5l | 3,90 € |
| Holderweisse alkoholfrei | 0,5l | 3,90 € |
| Weißer Bock | 0,5l | 4,20 € |

Bier Probierbrett 5 x 0,1l vom Fass

- Gold (Export)
 - Pils
 - Hausbier
 - Weizen
 - Zwickl
- 6,90 €

Alkoholfrei

| | |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| Allgäuer Alpenwasser Limo | |
| Cola Orange Zitrone | 0,5l 3,50 € |
| | 0,2l 3,00 € |
| Saftschorlen | |
| Apfel naturtrüb Holunder Johannisbeere Orange | 0,5l 3,90 € |
| | 0,2l 3,20 € |
| Hiddensprudl-Kräuterlimonade | 0,5l 3,70 € |
| Schäffler´s Cola Mix | 0,5l 3,60 € |
| Grander Wasser | 0,5l 2,70 € |
| Tafelwasser | 0,5l 3,00 € |
| Allgäuer Alpenwasser | 0,75l 4,90 € |
| Medium Naturell | 0,2l 2,60 € |

Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige

| | | |
|--------|-----------------------------|------------------|
| Magda | Orange Hagebutte | |
| Theres | Rhabarber Zitronenmelisse | |
| Xaver | Zitrone naturtrüb Fichte | |
| | | je 0,33 l 3,30 € |

Warme Getränke

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 3,30 € |
| Espresso | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 4,20 € |
| Milchkaffee | 4,20 € |
| Cappuccino | 4,20 € |
| Heiße Schokolade | 3,70 € |
| Bio Tee von Teekanne | |
| Wild Berry Pfefferminze Kräuter Grün Tee Schwarz Tee | 3,20 € |

Weine vom Partnerunternehmen Venezia

Le Morette Lugana Vigneto Mandolara

In einem kleinen Familien Weingut am südlichen Gardasee wird der Weißwein produziert. Der perfekte Begleiter für den Sommer präsentiert sich, mit seiner typischen Mandel- und weißen Blütennote, hellgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Der harmonische Lugana ist im Mund spritzig und sehr zart zugleich.

0,2l 6,50 €

0,7l 25,00 €

Kellerei Bozen, Südtirol Alto Adige Weißburgunder

Im Glas präsentiert sich der Wein in Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der elegante und kraftvolle Weißburgunder, mit seiner frischen Säure, erinnert an weißen Pfirsich, Birnen und Äpfeln. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch die mineralische Note.

0,2l 7,00 €

0,7l 27,00 €

Dueterre Cuveé Rosato

Der schmackhafte und mineralische Rosé aus den Rebsorten Negroamaro, Nero di Troia und Susumaniello, sticht mit seinem intensiven Duft nach exotischen Früchten hervor. Im Glas präsentiert sich der frische, blumige Wein in lachsfarben mit rötlichen Reflexen.

0,2l 7,00 €

0,7l 27,00 €

Anticaia Primitivo Salento IGP

Rubinrot mit granatroten Reflexen zeigt sich der, aus Apulien stammende, Rotwein im Glas. Kräftig, vollmundig und dennoch harmonisch im Geschmack mit langem Abgang ist der Italiener ein passender Begleiter.

0,2l 6,90 €

0,7l 26,00 €

Spätburgunder Q.b.A.

Weingut Hornstein am Bodensee

Trocken – feiner, delikater und duftiger Wein, vollmundig

0,25l 6,70 €

Gin, Whisky & Co.

Tunnarius

Single Malt Whiskey handcrafted von unserem Braumeister
min. 3 Jahre im Sherry Fass gereift 45,8% vol. 2 cl 5,20 €

Lupulus Gin

100 % Dry Gin mit zitrusaromatischem Tettnanger Cascade Hopfen
sowie 10 weiteren abgestimmten Botanicals. 42,3 %vol.

Dazu ein Mediterranean Tonic 0,3 l 8,90 €

Bierbrand

Rein aus Bier destilliert 40 % vol. 2 cl 3,20 €

Steinhauser Schnapskarussell

| | | | |
|----------------------|----------|---------|--------|
| Diesel – alter Apfel | 38 %vol. | | |
| Himbeergeist | 40 %vol. | | |
| Holunderblütenlikör | 23 %vol. | | |
| Haselnuss | 40 %vol. | | |
| Alte Zwetschge | 40 %vol. | | |
| Hopfenkräuter | 35 %vol. | | |
| Honig Willi | 33 %vol. | je 2 cl | 5,00 € |

Die Klassiker

| | | | |
|--------------|----------|------|--------|
| Alte Marille | 41 %vol. | 2 cl | 5,00 € |
| Alte Birne | 41 %vol. | 2 cl | 5,00 € |
| Williams | 40 %vol. | 2 cl | 3,00 € |
| Marille | 40 %vol. | 2 cl | 3,00 € |
| Turra Enzian | 38 %vol. | 2 cl | 3,00 € |