

## 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 Pürschwarz und unsere Homemade Marmeladen.

## Suppen und Vorspeisen

### **Rinderkraftbrühe**

Homemade Brätspätzle | Lauchzwiebeln

### **Allgäuer Käserahmsuppe**

Diepolzer Emmentaler | Bergkäs | Limburger | Chili Öl | Lauchzwiebel

### **Ziegenkäsequiche**

rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Feigensenf

### **Rindertatar**

Trüffelmayo | Sardellen | Kapern | Wachtelei

## Salate

### **Kleiner gemischter Salat**

#### **Gebackener Camembert** (180gr.)

von der Hoimat Bio Käserei in Eschach | Preiselbeeren | Blattsalate

### **Großer gemischter Salat**

Brotauswahl

**Rinderfetzen** | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln

**Teriyaki - Hähnchenbrust**

Möchten Sie eine andere Beilage? Kein Problem, dafür berechnen wir 1,00 € pro Beilagenänderung und für Kässpätzen 2,00 €

## Hauptspeisen

### **Chicken Burger**

Brioche Bun | Crunchy Chicken Patty |  
Salat | Tomate | Chili – Limetten – Mayo | Pommes

### **Cheeseburger**

Brioche Bun | 200 gr. Rindfleisch Patty vom Dorfmetzger Dressel |  
rote Zwiebeln | homemade Burgersoße |  
Cheddarkäse | Pommes

### **Allgäuer Zwiebelrostbraten** (Sous Vide)

Roastbeef Rohgewicht 220 g | Zwiebelrahmsoße |  
Kässpätzchen | Röstzwiebeln

### **Veganes Rotes Curry**

Gemüse | Kichererbsen | Kokosmilch |  
Vegane Haferbratlinge

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

aus der Kalbshälfte | in Butterschmalz geschwenkt |  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

### **Alpschnitzel**

Schweineschnitzel aus der Oberschale |  
Brez´n Bergkäspanade | Bratkartoffeln

### **Allgäuer Cordon-Bleu**

Schweineschnitzel aus der Oberschale |  
Speck | Limburger | Pommes

### **Bavarian Bowl**

Schweinebäckchen | Gerstensalat | Speck |  
Blaukrautsalat | Bratkartoffeln | Lauchzwiebel

## Vegetarisch

### **Original Allgäuer Kässpatzen**

Emmentaler & Bergkäs von der Käserei Diepolz |  
Limburger | Weißlacker | Schmelzzwiebel |  
Lauchzwiebel | Blattsalate

### **Knödeltrio** (Käse | Waldpilz | Spinat)

lauwarmer Blaukrautsalat | gebräunte Butter |  
Diepolzer Bergkäs

## Brotzeit

### **Allgäuer Wurstsalat**

Lyoner | rote Zwiebeln | Essiggurke |  
Allgäuer Emmentaler | Brotauswahl

### **Saurer Käs**

Weichkäse von der Hoimat Bio Käserei in Eschach |  
sauer angemacht | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln |  
bunter Pfeffer | Brotauswahl

### **Hausgemachte Tellersulz**

Kalter Braten | Tomate | Essiggurke | Ei |  
Brotauswahl

oder Bratkartoffeln

### **Käsevariation**

Frischkäse & Alter Opa von der Hoimat Bio Käserei in Eschach |  
4 verschiedene Käse von der Diepolzer Bergkäserei |  
homemade Marmeladen | Trauben | Nüsse | Brotauswahl

## Eis- & Dessert

### **Gemischtes Eis**

1 Kugel Eis nach Wahl  
Sahne

**Vanille**  
**Schokolade**  
**Stracciatella**

**Erdbeersorbet**  
**Haselnuss**

### **Lauwarmer Schokokuchen**

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Mango

### **Holunder – Panna Cotta**

Beerenkompott

### **Kaiserschmarren** (kann auch mal etwas länger dauern)

ingelegte Rosinen | Apfelmus

ohne Rosinen | Apfelmus

als Hauptgang

### **Big Ball**

Vanilleeis | Schoko Knuspermantel | Mango

## Specials

**Mittwoch** ab 17 Uhr

Ofenkartoffeln mit verschiedenen Toppings

**Donnerstag** ab 17 Uhr

BBQ Food frisch aus ´m Smoker

**Samstag:**

**Ofenfrische Schweinshaxe**

Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

**Sonntag:**

**Ofenfrischer Krustenbraten**

Dunkelbiersoße | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

**1/2 ofenfrische Bauernente**

Kartoffelknödel | Blaukraut

**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.

23,00 € pro Person

**Zapftisch**

In der Mitte der beiden großen Tische 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

Gold

Allgäuer Hell

IPA (India Pale Ale)

Pils

Kellerbier naturtrüb

Hefe Weissbier

Weissbier alkoholfrei

### **Aus der Flasche**

Zwickl-Radler  
unfiltriertes Export Gold | naturtrübe Zitronenlimo

Dunkle Weisse

Holderweisse alkoholfrei

Weißer Bock

### **Bier Probierbrett 5 x 0,1l vom Fass**

- Gold (Export)
- Pils
- Hausbier
- Weizen
- Kellerbier

## Alkoholfrei

Allgäuer Alpenwasser Limo

Cola | Orange | Zitrone

Saftschorle

Apfel naturtrüb | Holunder | Johannisbeere | Orange

Schäffler´s Cola Mix

Grander Wasser

Tafelwasser

Allgäuer Alpenwasser

Medium | Naturell

## Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige

Magda Orange | Hagebutte

Theres Rhabarber | Zitronenmelisse

Xaver Zitrone naturtrüb | Fichte

Hiddenschbrudel – Kräuterlimonade

Hiddenschbrudel Beere – Kräuter-Beerenlimonade

je 0,33 l

## Warme Getränke

Tasse Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Milchkaffee

Cappuccino

Heiße Schokolade

Bio Tee von Teekanne

Wild Berry | Pfefferminze | Kräuter | Grün Tee | Schwarz Tee

## Offene 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.

### **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.

### **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.

### **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.

**Fragt uns gerne nach unseren Flaschenweinen**

## Gin, Whisky & Co.

### Tunnarius

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

### Lupulus Gin

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

Dazu ein Mediterranean Tonic  
oder ein Indian Tonic

### Bierbrand

Rein aus Bier destilliert 40 % vol.

## 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.

## Die Klassiker

Alte Marille	41 %vol.
Alte Birne	41 %vol.
Williams	40 %vol.
Marille	40 %vol.
Turra Enzian	38 %vol.