

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 und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

Homemade Brätspätzle | Lauchzwiebeln 6,90 €

Allgäuer Käserahmsuppe

Diepolzer Emmentaler | Bergkäs | Limburger | Chili Öl | Lauchzwiebel 7,20 €

Ziegenkäsequiche

rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Feigensenf 10,90 €

Rindertatar

Trüffelmayo | Sardellen | Kapern | Wachtelei 13,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat 5,70 €

Gebackener Camembert (180gr.)

von der Hoimat Bio Käserei in Eschach | Preiselbeeren | Blattsalate 16,90 €

Großer gemischter Salat 10,90 €

Brotauswahl

Rinderfetzen | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln 17,90 €

Teriyaki - Hähnchenbrust 15,90 €

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 16,90 €

Cheeseburger

Brioche Bun | 200 gr. Rindfleisch Patty vom Dorfmetzger Dressel |
rote Zwiebeln | homemade Burgersoße |
Cheddarkäse | Pommes 18,60 €

Allgäuer Zwiebelrostbraten (Sous Vide)

Roastbeef Rohgewicht 220 g | Zwiebelrahmsoße |
Kässpätzchen | Röstzwiebeln 26,90 €

Rotes Curry

Gemüse | Kichererbsen | Kokosmilch |
Vegane Haferbratlinge 14,90 €
Hähnchenbrust 15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

aus der Kalbshälfte | in Butterschmalz geschwenkt |
Kartoffelsalat | Preiselbeeren 24,90 €

Alpschnitzel

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

Allgäuer Cordon-Bleu

Schweineschnitzel aus der Oberschale |
Speck | Limburger | Pommes 18,90 €

Bavarian Bowl

Schweinebäckchen | Gerstensalat | Speck |
Blaukrautsalat | Bratkartoffeln | Lauchzwiebel 17,40 €

Vegetarisch

Original Allgäuer Kässpatzen

Emmentaler & Bergkäs von der Käserei Diepolz |
Limburger | Weißlacke | Schmelzzwiebel |
Lauchzwiebel | Blattsalate 14,90 €

Knödeltrio (Käse | Waldpilz | Spinat)

lauwarmer Blaukrautsalat | gebräunte Butter |
Diepolzer Bergkäs 13,90 €

Brotzeit

Allgäuer Wurstsalat

Lyoner | rote Zwiebeln | Essiggurke |
Allgäuer Emmentaler | Brotauswahl 10,90 €

Saurer Käs

Weichkäse von der Hoimat Bio Käserei in Eschach |
sauer angemacht | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln |
bunter Pfeffer | Brotauswahl 11,90 €

Hausgemachte Tellersulz

Kalter Braten | Tomate | Essiggurke | Ei |
Brotauswahl 11,40 €

oder Bratkartoffeln 12,40 €

Käsevariation

Frischkäse & Alter Opa von der Hoimat Bio Käserei in Eschach |
4 verschiedene Käse von der Diepolzer Bergkäserei |
homemade Marmeladen | Trauben | Nüsse | Brotauswahl 14,90 €

Eis- & Dessert

Gemischtes Eis

1 Kugel Eis nach Wahl

1,70 €

Sahne

0,70 €

Vanille

Erdbeersorbet

Schokolade

Haselnuss

Stracciatella

Lauwarmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Mango

7,20 €

Bayrisch Creme

Erdbeer-Rhabarberragout | Erdbeersorbet

7,90 €

Kaiserschmarren (kann auch mal etwas länger dauern)

eingelegte Rosinen | Apfelmus

8,90 €

ohne Rosinen | Apfelmus

8,90 €

als Hauptgang

12,90 €

Big Ball

Vanilleeis | Butterkeksmantel | Schokoladensoße

6,20 €

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	0,5l	4,20 €
	0,25l	3,60 €
Gold	0,5l	4,20 €
	0,25l	3,60 €
Allgäuer Hell	0,5l	4,20 €
	0,3l	3,80 €
IPA (India Pale Ale)	0,4l	5,10 €
Pils	0,3l	3,80 €
Kellerbier naturtrüb	0,5l	4,20 €
	0,25l	3,60 €
Hefe Weissbier	0,5l	4,20 €
	0,3l	3,80 €
Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,20 €
	0,3l	3,80 €

Aus der Flasche

Zwickl-Radler	0,5l	4,20 €
unfiltriertes Export Gold naturtrübe Zitronenlimo		
Dunkle Weisse	0,5l	4,20 €
Holderweisse alkoholfrei	0,5l	4,20 €
Weißer Bock	0,5l	4,60 €

Bier Probierbrett 5 x 0,1l vom Fass

- Gold (Export)
 - Pils
 - Hausbier
 - Weizen
 - Kellerbier
- 7,40 €

Alkoholfrei

Allgäuer Alpenwasser Limo	
Cola Orange Zitrone	0,5l 3,70 €
Saftschorle	
Apfel naturtrüb Holunder Johannisbeere Orange	0,5l 4,10 €
Schäffler´s Cola Mix	0,5l 3,80 €
Grander Wasser	0,5l 2,90 €
Tafelwasser	0,5l 3,20 €
Allgäuer Alpenwasser	
Medium Naturell	0,75l 5,20 €

Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige

Magda	Orange Hagebutte	
Theres	Rhabarber Zitronenmelisse	
Xaver	Zitrone naturtrüb Fichte	
Hiddenschbrudel – Kräuterlimonade		
Hiddenschbrudel Beere – Kräuter-Beerenlimonade		
	je 0,33 l	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Bio Tee von Teekanne	
Wild Berry Pfefferminze Kräuter Grün Tee Schwarz Tee	3,40 €

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.

0,2l 6,50 €

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 €

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 €

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 €

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. 2 cl 5,50 €

Franz Anton Brand
Der Tripple Bock ist 8 Jahre im Rumfass gereift. 43% 2 cl 5,90 €

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 0,3 l 8,90 €

Bierbrand
Rein aus Bier destilliert 40 % vol. 2 cl 3,50 €

Gebirgsenzian von Der Bienenkorb in Blaichach
Handgestochen im Gebirge, handverlesene Enzianwuzeln
Je älter eine Wurzel, desto intensiver im Geschmack und trotzdem mild
im Abgang 2 cl 5,30 €

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	5,30 €

Die Klassiker

Alte Marille	41 %vol.	2 cl	5,30 €
Alte Birne	41 %vol.	2 cl	5,30 €
Williams	40 %vol.	2 cl	3,30 €
Marille	40 %vol.	2 cl	3,30 €
Turra Enzian	38 %vol.	2 cl	3,50 €