

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 Schäßler – eure Schäßler Crew

Unsere Partner



Stefan Dressel
Hausmetzgerei



Ihr findet die Produkte genauso 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

Allgäuer Käserahmsuppe

Diepolzer Emmentaler | Bergkäs | Limburger |
Chili Öl | Lauchzwiebel

7,20 €

Rinderkraftbrühe

homemade Brätspätzle | Lauchzwiebeln

6,90 €

Rindertatar

Trüffelmayo | Sardellen | Kapern |
Wachtelei | eingelegte rote Zwiebeln

13,90 €

Vegetarische Quiche

rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Schmand

10,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat

5,70 €

Großer gemischter Salat

Brotauswahl

10,90 €

Rinderfetzen | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln

17,90 €

Teriyaki - Hähnchenbrust

15,90 €

Gebackener Camembert (180gr.)

von der Hoimat Bio Käserei in Eschach | Preiselbeeren |
Blattsalate

16,90 €

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

Hauptspeisen

Allgäuer Zwiebelrostbraten (Sous Vide) Roastbeef Rohgewicht 230 g Zwiebelrahmsoße Kässpätzchen Röstzwiebeln	26,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Kalbshälfte in Butterschmalz gebacken Kartoffelsalat Preiselbeeren	24,90 €
Allgäuer Cordon-Bleu Schweineschnitzel aus der Oberschale Salami Bergkäse Pommes	18,90 €
Cheeseburger Brioche Bun 200 gr. Rindfleisch Patty vom Dorfmetzger Dressel rote Zwiebeln homemade Burgersoße Cheddarkäse Pommes	18,60 €
Bavarian Bowl Schweinebäckchen Gerstensalat Speck Blaukrautsalat Bratkartoffeln Lauchzwiebel	17,40 €
Alpschnitzel Schweineschnitzel aus der Oberschale Brezen Bergkäspanade Bratkartoffeln	15,90 €
Rotes Curry Gemüse Kichererbsen Kokosmilch Vegane Haferbratlinge	14,90 €
Garnelen	19,90 €
Hähnchenbrust	15,90 €
Allgäuer Käserahmnudeln Wilder Brokkoli Hähnchenoberkeule	15,90 €

Vegetarisch

Original Allgäuer Kässpatzen

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

Knödeltrio (Käse | Waldpilz | Spinat)

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

Brotzeit

Geräucherte Forellenfilets aus dem Allgäu

Gemischte Blattsalate | Sahnemeerrettich |
Brotauswahl 14,50 €

Hausgemachte Tellersulz

Kalter Braten | Tomate | Essiggurke | Ei |
Bratkartoffeln 12,90 €

oder Brotauswahl 11,90 €

Saurer Käs

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

Allgäuer Wurstsalat

Lyoner | rote Zwiebeln | Essiggurke |
Allgäuer Emmentaler | Brotauswahl 11,40 €

Eis & Dessert

Gemischtes Eis

1 Kugel Eis nach Wahl
Sahne

1,70 €
0,70 €

Vanille
Schokolade
Stracciatella

Himbeersorbet
Haselnuss

Kaiserschmarren (kann auch mal etwas länger dauern)

eingelegte Rosinen | Apfelmus
ohne Rosinen | Apfelmus

9,90 €
9,90 €

als Hauptgang

13,90 €

Bayrisch Creme

Erdbeer-Rhabarberragout | Himbeersorbet

7,90 €

Lauwarmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Mango

7,20 €

Big Ball

Vanilleeis | Butterkeksmantel | Schokoladensoße

6,20 €

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 €

Specials

Dienstag ab 17 Uhr
Haxe | Hendl | Brizza

Mittwoch ab 17 Uhr
Ofenkartoffeln mit verschiedenen Toppings

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 €

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 €

Honig Whiskey

Tunarius Whiskey | Bienenkorb Honig 2 cl 5,30 €

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.	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 €