

## 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



Weitnauer  
Kalb

Ihr findet die Produkte genauso gut wie wir und wollt gerne was kaufen?  
Kein Problem, sprecht uns gerne an.

## Vorspeisen

### Allgäuer Käserahmsuppe

Käseauswahl aus der Bergkäserei Diepolz | Croutons | Schnittlauchöl 8,10 €

### Tatar Schäffler-Style

Rinderfilet | frischer Pfeffer | Limette | Kapernäpfel | Brotchips 10,90 €

### Maultasche – aus eigener Herstellung

Kalbsbrät – Grammelfüllung | auf Spinat | Diepolzer Bergkäse | Röstzwiebeln | braune Butter 9,40€

## Snacks für Dich und deine CREW

### Fingerfood

Champignons paniert | Onionrings | Remoulade 8,90 €

### Älpler Antipasti

Hausgemachtes saures Gemüse | Südtiroler Speck | eingelegter Bergkäse aus der Käserei Diepolz | Frischkäse von der Hoimat Käserei | Hartwurst | Brotauswahl 12,90 €

## Immergrün

### Ceaser Salad

Romana Salatherzen | gebackenes Hähnchen | Bergkäsechip 17,40 €

### Cremige Burrata

Pflücksalat | halbdgetrocknete Tomaten | Kreuzkümmel | Haselnuss | Waldbeeren - Honigdressing 16,90 €

### Schäffler Beilagensalat

Blattsalate | Karottensalat | Gurkensalat | Kresse 6,40 €

## Hauptspeisen

### Allgäuer Zwiebelrostbraten (Sous Vide)

Roastbeef Rohgewicht 230 g | Zwiebelrahmsoße | Kässpätzten | knusprige Zwiebeln | Schnittlauch 28,90 €

### Alpschnitzel #hauptsachschaeffler

Schweineschnitzel aus der Oberschale | Brezen Bergkäsepanade | Bratkartoffeln | Preiselbeerschaum 17,80 €

### **Allgäuer Cordon-Bleu**

Schweineschnitzel aus der Oberschale | Allgäuer Schinken |  
Bergkäse | Preiselbeerschaum | Kräutersalz Pommes

21,10 €

### **Cheeseburger #hauptsachschäffler**

Brioche Bun von der Bäckerei Härle |  
200 gr. Rindfleisch Patty vom Dorfmetzger Dressel | rote Zwiebeln |  
hausgemachte Burgersoße | Cheddar

16,90 €

+ Kräutersalz Pommes

3,40 €

+ Blattsalate

4,00 €

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

aus der Kalbsoberschale | in Butterschmalz gebacken |  
Kartoffelsalat | Zitronenchutney | Petersilie

27,80 €

### **Kalbfleischküchle**



Risonisalat | Gemüse | Feta | rosa Pfeffer | Kräuter | Joghurtdip

18,40 €

### **Fladen #hauptsachschäffler**



Eine Teigkreation, mit Malz gebacken, der Bäckerei Härle,  
diese erinnert uns an eine Art“ Pinsa,,

Sauerrahm | rote Zwiebeln | Lauchzwiebeln | Szechuan Pfeffer |  
Tomate| Bergkäse & Emmentaler aus der Käserei Diepolz

15,50 €

+ Speck

16,90 €

+ Wildsalami von Fam. Kollmann aus Weitnau | Champignons

18,90 €

### **Schäffler Bowl**

Gersten „Tabouleh“ Salat | Kräuter | Lauchzwiebeln

+ Geschmorte Schweinebäckchen | Speck

16,40 €

+ Gegrillter Halloumi



15,40 €

### **Geschmorter Portobello Pilz**



Tomaten-Paprikasoße | Tahin - Bohnenpüree | Gurken-Zwiebelsalsa

14,90 €

+ Kalbfleischküchle



18,90 €

### **Original Allgäuer Kässpätzlen**



Emmentaler & Bergkäse von der Käserei Diepolz |  
Limburger | Weißlacker | Schmelzzwiebel |  
frischer Pfeffer | Blattsalate

16,70 €

### **Knödeltrio** (Käse | Rote Beete | Spinat)



braune Butter | Diepolzer Bergkäse | Emmentaler |  
Semmelbrösel | Blattsalate

15,50 €

Möchten Sie eine andere Beilage? Kein Problem, dafür berechnen wir 1,20 € pro  
Beilagenänderung und für Kässpätzlen 2,00 €

## **Brotzeit**

### **Tellersulz wie bei Oma**

Kalter Schweinebraten | Tomate | Essiggurke | Ei

+ Bratkartoffeln

14,50 €

+ Brotauswahl

13,50 €

### **Allgäuer Wurstsalat**

Lyoner | rote Zwiebeln | Essiggurke | Allgäuer Emmentaler | Brot

12,70 €

## **Sweets for my Sweet**

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

eingelegte Rosinen | Mus nach Saison | Mandel

11,10 €

ohne Rosinen | Mus nach Saison | Mandel

11,10 €

### **Mohnkuchen**

Mürbteig | Mohnfüllung | Zitronen – Basilikumsorbet |

Kirschtöpfenschaum

7,90 €

### **Lavacake**

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern |

Erdbeersorbet | Mango

8,10 €

### **Big Ball**

Vanilleeis | Schokomantel | Maracuja

7,00 €

Habt´s ihr auch das **Dessert auf der Wochenkarte** gesehen?

<b>Eis</b>	je Kugel	1,90 €
Vanille   Mocca   Schokolade   Haselnuss   Erdbeersorbet		
+ Sahne		0,70 €

Ihr habt´s Fragen zu den Allergenen? Die Schäffler-Crew hilft Euch gerne.

## Specials

### **Dienstag:**

Haxe | Hendl | Spare Ribs

### **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.

25,60 € 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.

## **Wir l(i)eben Party!**

Es gibt immer einen Grund zum Feiern, die Schäffler-Crew hilft Euch gerne dabei! Egal ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Weihnachtsfeier oder einfach, weil unter Freunden & Familie gefeiert werden will.

## Alkoholfreie Getränke

vom Partnerunternehmen FZ Getränke Roßhaupten

### **Limo**

Cola | Orange | Zitrone

0,5l 3,90 €  
0,2l 3,40 €

### **Saftschorle**

Apfel naturtrüb | Holunder | Johannisbeere | Orange

0,5l 4,30 €  
0,2l 3,60 €

Schäffler´s Cola Mix

0,5l 3,70 €

Grander Wasser

0,5l 3,40 €  
0,2l 3,00 €

Tafelwasser

0,5l 3,40 €  
0,2l 3,00 €

Allgäuer Alpenwasser

Medium | Naturell

0,75l 5,40 €

## Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige

Magda

Orange | Hagebutte

Theres

Rhabarber | Zitronenmelisse

Xaver

Zitrone naturtrüb | Fichte

Hiddenschbrudel – Kräuterlimonade

je 0,33 l

3,70 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee

3,70 €

Espresso

3,40 €

Doppelter Espresso

4,90 €

Milchkaffee

4,70 €

Cappuccino

4,70 €

Heiße Schokolade

4,10 €

Bio Tee von Teekanne

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

3,60 €

# #hauptsachschäffler

## 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 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 Enzianwurzeln  
Je älter eine Wurzel, desto intensiver im Geschmack und trotzdem mild im  
Abgang 2 cl 5,30 €

## Psenner Schnäpse aus Südtirol

Bergapfel Barrique	40 %vol.	
Waldhimbeergeist	40 %vol.	
Grappa	40 %vol.	
Floris - Holunderblütenlikör	20 %vol.	
Almrausch – Alpenroselikör mit Zirbe	30 %vol.	
Waldhexe – Kräuterbitter	28 %vol.	
Nocciola - Haselnusslikör	28 %vol.	
Bombardino	18 %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	34 %vol.	2 cl 3,30 €
Marille	34 %vol.	2 cl 3,30 €