

## 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.

## Suppen & Vorspeisen

### **Allgäuer Käserahmsuppe**

Diepolzer Emmentaler | Bergkäs | Limburger |  
Chili Öl | Lauchzwiebel

7,20 €

### **Rinderkraftbrühe**

selbstgemachte Kaspressknödel | Lauchzwiebeln

6,90 €

### **Asiatisches Rindertatar**

Koriander | Chili | Limette |

asiatisch eingelegte rote Zwiebeln | frittierte Glasnudeln

13,90 €

### **Zwiebel Duo**

Zwiebelsuppe | Zwiebelkuchen | Speck-Schmand-Dip

10,90 €

## Salate

### **Kleiner gemischter Salat**

5,70 €

### **Großer gemischter Salat**

Brotauswahl

10,90 €

### **Blattsalate mit Räucherlachs**

Kartoffelgratin | Honig-Senf-Dressing

16,50 €

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

von der Hoimat Bio Käserei in Eschach | Preiselbeeren |  
Blattsalate

16,90 €

## Hauptspeisen

<b>Allgäuer Zwiebelrostbraten</b> (Sous Vide) Roastbeef Rohgewicht 230 g   Zwiebelrahmsoße   Kässpatzen   Röstzwiebeln	26,90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> aus der Kalbshülfe   in Butterschmalz gebacken   Kartoffelsalat   Preiselbeeren	24,90 €
<b>Allgäuer Cordon-Bleu</b> Schweineschnitzel aus der Oberschale   Allgäuer Schinken   Bergkäse   Pommes	18,90 €
<b>Cheeseburger</b> Brioche Bun   200 gr. Rindfleisch Patty vom Dorfmetzger Dressel   rote Zwiebeln   homemade Burgersoße   Cheddarkäse   Pommes	18,60 €
<b>Bavarian Bowl</b> Schweinebäckchen   Gerstensalat   Speck   Blaukrautsalat   Bratkartoffeln   Lauchzwiebel	17,40 €
<b>Alpschnitzel</b> Schweineschnitzel aus der Oberschale   Brezen Bergkäspanade   Bratkartoffeln	15,90 €
<b>Hirschsauerbraten</b> Blaukraut   Serviettenknödel	20,40 €
<b>Wildfleischküchle</b> Rahmwirsing   Kartoffelgratin   Preiselbeersoße	18,60 €
<b>Zander auf der Haut gebraten</b> Spaghetti   getrocknete Tomaten   Knoblauch   Petersilie   Oliven	22,90 €

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

## Vegetarisch & Vegan

### **Original Allgäuer Kässpätzlen**

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 €

### **Vegane Kürbisfalafel**

Kürbis-Kokosragout | Steirer Öl | Kerne

14,90 €

## Brotzeit

### **Geräucherte Forellenfilets aus dem Allgäu**

Gemischte Blattsalate | Sahnemeerrettich |  
Brotauswahl

14,50 €

### **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**  
**Mocca**

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

eingelegte Rosinen | Apfelmus  
ohne Rosinen | Apfelmus

9,90 €  
9,90 €

als Hauptgang

13,90 €

### **Mandeltarte**

Zwetschgenröster | Moccaeis

8,20 €

### **Lauwarmer Schokokuchen**

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Birne

7,20 €

### **Big Ball**

Vanilleeis | Kürbiskernmantel | Steirer Öl

6,20 €

### **Käsevariation**

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

14,90 €

## Specials

**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 €
Winterzauber (saisonal)	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 (saisonal)	0,5l	4,60 €
Dunkler Bock (saisonal)	0,5l	4,60 €

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

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

7,40 €

## Alkoholfreie Getränke

vom Partnerunternehmen FZ Getränke Roßhaupten

### Limo

Cola   Orange   Zitrone	0,5l	3,70 €
	0,2l	3,20 €

### Saftschorle

Apfel naturtrüb   Holunder   Johannisbeere   Orange	0,5l	4,10 €
	0,2l	3,40 €

Schäffler´s Cola Mix	0,5l	3,80 €
----------------------	------	--------

Grander Wasser	0,5l	3,20 €
	0,2l	2,80 €

Tafelwasser	0,5l	3,20 €
	0,2l	2,80 €

### Allgäuer Alpenwasser

Medium   Naturell	0,75l	5,20 €
-------------------	-------	--------

## Allgäuer Alpenwasser d´Hiesige

Magda	Orange   Hagebutte
Theres	Rhabarber   Zitronenmelisse
Xaver	Zitrone naturtrüb   Fichte

Hiddenschbrudel – Kräuterlimonade

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 €
--	--------



# #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 Trippele 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 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.	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 €