



Schäferstüble

Herzlich
willkommen



Schäferstüble

Herzlich Willkommen

Das Team Schäferstüble freut sich Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserem Personal verwöhnen und genießen Sie besondere Momente mit guten Getränken und leckeren Speisen.

Wir achten sehr auf Qualität und Regionalität. Angefangen bei unseren Weinen. Eine exklusive Auswahl davon beziehen wir vom Winzerverein Hagnau. Diese Weine sind nicht im Einzelhandel erhältlich, sondern werden nur vereinzelt in Gastronomiebetrieben ausgeschenkt. Außerdem bieten wir Schnäpse aus dem Schwarzwald sowie der eigenen Brennerei an.

Um für alle Fleischliebhaber das Beste auf den Teller zu bringen, servieren wir Ihnen nur beste Qualität. Unsere Lammgerichte stammen entweder von den eigenen Schafen oder werden regional bezogen. Doch nicht nur die Qualität des Fleisches liegt uns am Herzen. So verwenden wir weitere regionale Produkte in unserer Küche. Beispielsweise beziehen wir Brot von dem ortsansässigen Lindenzwirts. Um die Regionalität auch geschmacklich zu unterstreichen, werden viele Komponenten der Gerichte hausgemacht. Hierzu zählen zum Beispiel alle Soßen, die Kräuterbutter, Röstzwiebeln und das Lamm-Patty für unseren beliebten Lamburger.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns!
Das Schäferstüble-Team

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in Euro.
Fast alle Gerichte können auch als kleine Portionen bestellt werden.



Schäferstüble

Schäfers Aperitifs

Aperol Spritz 4
7,90

Aperol Schäfer- Spritz4
Wahlweise mit Orangen- oder Maracujasaft
7,90

Hugo
7,40

Lillet Wild Berry
8,20

Limoncello Spritz4
7,20

Campari Spritz4
7,20

Campari 5 cl4
Wahlweise mit Orangensaft oder Soda
5,80

Martini Bianco 5 cl
4,20

Prosecco 0,1 l
2,80

Flasche Prosecco 0,7 l
18,90

Flasche Sekt 0,7 l
21,90



Schäferstüble

Salate und Suppen

Knackige Salate

Kleiner bunt gemischter Salatteller mit hausgemachtem Dressing c,M,0,3,7,9
6,00

Großer bunt gemischter Salatteller mit hausgemachtem Dressing c,M,0,3,7,9
10,90

Knusperlesalat 3,2,D,G,0,7,9
Fischknusperle | großer bunt gemischter Salat | hausgemachtes Dressing
17,90

Chefsalat c,M,0,3,7,9
Gebratene Putenstreifen | großer bunt gemischter Salat | hausgemachtes Dressing
16,90



Schäferstüble

Schäfers Fleischgerichte

Camperschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein A,C,G,M
12,90

Schweinefilet mit hausgemachter Kräuterbutter G
16,50

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter G
21,90

Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln A,L,3
Hausgemachte Röstzwiebeln | hausgemachte Schmelzzwiebeln | hausgemachte Bratensoße
23,40

Pute vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter G
13,90

Diese Gerichte sind wahlweise mit einer oder mehreren der folgenden Beilagen kombinierbar.



Schäferstüble

Schäfers Beilagenauswahl

Spätzle ^{A, C}
3,50

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark ^G
5,20

Pommes
3,50

Süßkartoffelpommes
3,90

Sautiertes Gemüse ^{C,7}
5,50

Hausgemachte Bratensoße ^{L,3}
2,00

Hausgemachte Champignonrahmsoße ^{G,L,3}
2,30

Hausgemachte Pfefferrahmsoße ^{G,L,3}
2,30



Schäferstüble

Lammspezialitäten

Lammgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren A,C,L,4
18,90

Lammburger A,C,G,M,7
Hausgemachtes Lamm-Patty | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Spezialsoße
13,90



Schäferstüble

Burger

Hamburger A,C,G,M,7

180g Rindfleisch | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Hausgemachte Burgersoße
9,90

Cheeseburger A,C,G,M,7

180g Rindfleisch | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Käse | Hausgemachte Burgersoße
11,90

Double Cheeseburger

2x 180g Rindfleisch | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Doppelt Käse | Hausgemachte Burgersoße
14,90

Angus Burger

200g Angus Rindfleisch | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Hausgemachte Burgersoße
15,90

Lammburger A,C,G,M,7

Hausgemachtes Lamm-Patty | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Spezialsoße
13,90

Veganer Burger A,M,2,7

Gemüse-Patty | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Sweet- Chili Soße
11,90

Wahlweise zusätzlich mit einer Portion Pommes (3,50), Süßkartoffelpommes (3,90)
oder einem gemischten Salat (6,00) erhältlich.



Schäferstüble

Veggiegerichte

Käsespätzle mit zweierlei hausgemachten Zwiebeln A,C,G,7
12,90

Veganer Burger A,M,2,7
Gemüse-Patty | Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Sweet-Chili Soße
11,90

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark G
8,90



Schäferstüble

Schäfers Vesper

Pikanter Wurstsalat 2,3,7,9,C,G,M
Gewürzgurken | Zwiebeln | Brot
11,90

Schweizer Wurstsalat 2,3,4,7,9,C,G,M
Käsestreifen | Gewürzgurken | Zwiebeln | Brot
12,90

Sportler Salat 2,3,7,9,C,G,M
Wurstsalat | Gewürzgurken | Zwiebeln | Pommes frites
14,90



Schäferstüble

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit hausgemachter Bratensoße A,C,L,3
5,50

Pommes frites mit Mayo oder Ketchup c,7
4,90

Chicken Nuggets mit Pommes frites A
10,50

Fischknusperle mit Pommes frites 3,2,D,G
13,90

Kleine Portion Käsespätzle mit Bratensoße A,C,G,3,7
10,90

Rabaukenteller

Du bekommst einen leeren Teller & holst dir von den
anderen am Tisch was du möchtest

Kinderbecher Smile 2,4,7,10,A,G
2 Kugeln Vanilleeis | Sahne | Smarties
6,90



Schäferstüble

Schäfers Desserts

Eiskaffee 6,4,A,G

2 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne
6,90

Eiskaffee XL 6,4,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne
8,90

Eisschokolade 4,A,G

2 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaba | Sahne
6,90

Eisschokolade XL 4,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaba | Sahne
8,90

Espresso Affogato 2,6,7,8,10,G

1 Kugel Vanilleeis | Espresso
4,50

Gemischtes Eis 4,A,G

3 Kugeln Eis nach Wahl | Sahne
7,90

Coup Denmark 2,4,7,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne
9,90

„Grüne Versuchung“ 4,A,G

2 Kugeln Vanilleeis | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne | Sahne
7,90

Schokokombination „Himmel oder Hölle“ 2,4,A,G

Warmes Schokoladensoufflé
Wahlweise mit einer Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
10,50



Schäferstüble

Wasser

Tafelwasser naturell / spritzig	0,2 l	2,30
Tafelwasser naturell / spritzig	0,5 l	3,60
Mineralwasser Randegger medium	0,5 l	4,10
Mineralwasser Randegger naturell	0,5 l	4,10
Mineralwasser Randegger classic	0,5 l	4,10

Säfte & Nektare

Apfel-/ Orangensaft	0,4 l	4,40
Apfel-/ Orangensaft	0,2 l	3,40
Maracuja-/ Schwarzer Johannisbeernektar	0,4 l	4,50
Maracuja-/ Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
Saftschorle	0,4 l	4,20
Saftschorle	0,2 l	3,20
Holunderblütenschorle	0,4 l	4,20
Holunderblütenschorle	0,2 l	3,20

Softdrinks

Coca Cola ^{4,6}	0,4 l	4,20
Coca Cola ^{4,6}	0,2 l	3,20
Coca Cola zero ^{4,6,10,11}	0,4 l	4,20
Coca Cola zero ^{4,6,10,11}	0,2 l	3,20
Spezi ^{4,6}	0,4 l	4,20
Spezi ^{4,6}	0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{3,5}	0,4 l	4,20
Bitter Lemon ^{3,5}	0,2 l	3,20
Tonic Water ⁵	0,4 l	4,20
Tonic Water ⁵	0,2 l	3,20
Iso light ^{4,10}	0,5 l	4,20
Libella Orangen-Limonade ⁴	0,4 l	4,20
Libella Orangen-Limonade ⁴	0,2 l	3,20
Randegger Zitronen-Limo	0,4 l	4,20
Randegger Zitronen-Limo	0,2 l	3,20
Eistee ³	0,4 l	4,20
Eistee ³	0,2 l	3,20
Red Bull ^{10,6,4}	0,25 l	4,20



Schäferstüble

Biere

Vom Fass

Hirsch Premium Pils	0,5 l	4,40
Hirsch Premium Pils	0,3 l	3,60
Hirsch Gold Export	0,5 l	4,40
Hirsch Gold Export	0,3 l	3,60
Radler Export & Limo	0,5 l	4,40
Radler Export & Limo	0,3 l	3,60
Hirsch Hefeweizen	0,5 l	4,40
Hirsch Hefeweizen	0,3 l	3,60
Colaweizen ^{4,6}	0,5 l	4,40
Colaweizen ^{4,6}	0,3 l	3,60
Weizenradler	0,5 l	4,40
Weizenradler	0,3 l	3,60

Flaschenbiere

Hirsch Kristall Weizen	0,5 l	4,40
Hirsch Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,60
Hirsch Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,40
Hirsch Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,40



Schäferstüble

Weißweine

Bodensee Grauburgunder trocken	0,25 l	7,20
(Winzerverein Hagnau)	0,1 l	3,60

In tiefem Sonnengelb präsentiert sich dieser Wein im Glas. Seine elegante "Pinot"-Nase offenbart den Duft von frischen Äpfeln und mineralisch-nussigen Noten. Am Gaumen überzeugt er mit einer klaren Frucht, vollmundiger Struktur und lebendiger Fruchtsäure. Ein klassischer Begleiter zu Fisch, Lamm, Wildgeflügel, Jungwild sowie zu Spargel, Pilzen und mehr

Rivaner & Riesling feinherb	0,25 l	6,20
(Winzergenossenschaft Waldulm)	0,1 l	3,10

Der Wein präsentiert eine herrliche Fruchtigkeit von Aprikose, Zitrusfrüchten und einem Hauch Maracuja. Die Fruchtsäure harmoniert perfekt mit der Fruchtsüße. Ein anhaltender Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab. Ideal für laue, warme Nächte voller Genuss. Passt hervorragend zu mediterranen Gerichten, Salaten, Grillfleisch, Fisch oder einfach zum Entspannen.

Französischer Sauvignon Blanc	0,25 l	5,40
(Cellier des Colombes)	0,1 l	2,70

Ein eleganter und spritzig- vollmundiger Weißwein mit feinem Charakter und reifen Südfrüchten. Passt gut zu Geflügel, hellem Fleisch und Käse.

Weinschorle Weiß	0,25 l	4,10
Vom Müller-Thurgau trocken		

Roséweine

Spätburgunder Rosé trocken	0,25 l	7,20
(Winzerverein Hagnau)	0,1 l	3,60

Die Farbe des Weines ist ein tiefes Rosé. Sein verlockendes, beeriges Bouquet setzt sich am Gaumen mit reichhaltigen Aromen fort. Dezent Tannine und lebhafte Säure verleihen dem Wein Frische und Struktur. Er passt hervorragend zu Fischgerichten, Tomatengerichten, Schinken oder zum Barbecue. Dieser herzhaft frische Rosé ist nahezu immer ein vielseitiger Begleiter

Bardolino Chiaretto Classico	0,25 l	6,90
(Terre di Maria Pia)	0,1 l	3,50

Der Wein duftet nach Himbeeren und Kirschen. Im Mund feingliedrig mit schlankem Körper und fruchtiger Textur. Weich, harmonisch und ausgewogen. Lecker zu Suppen und Eintöpfen, Gemüseaufläufen und einer pikanten Pizza.

Weinschorle Rosé	0,25 l	4,10
Vom Spätburgunder Weißherbst „Karl Karle“ trocken		



Schäferstüble

Rotweine

Spätburgunder trocken	0,25 l	7,20
(Winzerverein Hagnau)	0,1 l	3,60

Im Glas zeigt er sich in einem dunklen Rubinrot. Er hat einen Duft von roten Beeren, Schwarzkirsche und dunkler Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Spätburgunder fruchtig und würzig, mit moderaten Tanninen und einem langanhaltenden Abgang. Elegant und vielseitig einsetzbar passt er zu deftigen Fleischgerichten, Braten und würziger Pasta

Trollinger Württemberg	0,25 l	5,10
(Winzer Zabergäu)	0,1 l	2,90

Dieser Wein ist eine Cuvée aus den typischen württemberger Rebsorten Trollinger und Lemberger. Er verbindet in wunderbarer Weise die Eigenschaften der Rebsorten: die Frucht des Trollingers und die Kraft und Fülle des Lembergers ergeben den württembergischen Traditionswein.

Merlot	0,25 l	5,60
(Cantina Cabert)	0,1 l	3,10

Ein schöner Rotwein mit einem kleinen, vollen, aber sehr charmanten Charakter. Er passt hervorragend zu Braten und Schmorbraten aus Geflügel und zu sämtlichem Fleisch wie Hase etc.

Capo Rocca	0,25 l	6,90
(Terre di Maria Pia)	0,1 l	3,50

Ein Wein mit ausgezeichneter Struktur und intensiver Farbe. Sein Geschmack ist vollmundig, weich und harmonisch, mit einer starken Persönlichkeit. Das Bouquet ist dezent und dennoch intensiv, geprägt von Noten von Waldbeeren. Er eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten, darunter Fleisch-, Käse- und Wurstplatten sowie gegrillter Fisch.

Weinschorle Rot	0,25 l	4,10
Vom Merlot		



Schäferstüble

Longdrinks

Bacardi Cola <small>6,4,10</small>	4 cl	8,50
Cuba Libre Havana 3 Jahre <small>6,4,10</small>	4 cl	8,50
Cuba Libre Havana 7Jahre <small>6,4,10</small>	4 cl	9,50
Vodka Bull <small>6,10</small>	4 cl	8,50
Whisky Cola <small>6,2,10</small>	4 cl	8,50
Asbach Cola <small>6,4,10</small>	4 cl	5,50
Gin Tonic <small>5</small>	4 cl	9,50

Geistreiches

Baileys	4 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,90
Obstler aus eigener Brennerei	2 cl	2,50
Zwetschgenbrand aus eigener Brennerei	2 cl	2,50
Williams-Christ Birnenbrand	2 cl	2,50
Alde Gott Kirschwasser	2 cl	2,90
Alde Gott Haselnuss Spirituose	2 cl	2,90
Amaretto	2 cl	2,90
Tresterbrand aus eigener Brennerei	2 cl	2,90
Mühlbachgeist süßlicher Beeren-Brand aus eigener Brennerei	2cl	2,90
Grappa Barrique Morbida	2 cl	4,20



Schäferstüble

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁶	3,20
Espresso ⁶	2,50
Espresso, doppelt ⁶	4,30
Cappuccino ^{6,6}	3,60
Milchkaffee ^{6,6}	3,60
Latte Macchiato ^{6,6}	3,80
Kaba ⁶ ,	3,60
Tasse Tee von Dallmayr	3,30

Schwarztee: Ceylon I Darjeeling

Kräutertee: Hello Morning I Alpenkräuter I Kamille

Grüner Tee: Royal Gunpowder

Rooibos: Mango-Maracuja

Früchtetee: Waldbeere I Apfel-Birne I Maracuja-Orange

Kuchen & Torten

Hausgemachte Kuchen/Torten	3,50
----------------------------	------

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Auswahl

Zusatzstoffe

1 mit Phosphat

2 mit Geschmacksverstärker

5 chininhaltig

7 mit Konservierungsstoff

9 geschwefelt

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Farbstoff

6 koffeinhaltig

8 mit Milcheiweiß

10 mit Süßungsmittel

11 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951)

12 gewachste Zitrone

Allergene

A Getreideprodukte (Gluten) - B(Krebstiere) - C(Ei) - D(Fisch) - E(Erdnuss) - F(Soja) - G(Milch oder Laktose) - H(Schalenfrüchte Nuss) - L(Sellerie) - M(Senf) - N(Sesam) - O(Sulfite) - P(Lupinen) - R(Weichtiere)



Schäferstüble

Auf Wiedersehen

Sie möchten einen besonderen Anlass bei uns im Schäferstübchen feiern? Ob Taufe, Geburtstag oder Firmenfeier – vereinbaren Sie mit uns einen Termin, gerne beraten wir Sie und organisieren ihre Feier.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und wir freuen uns auf ein Wiedersehen!