



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 sowie Käse von dem ortsansässigen Lindenwirts.

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  
7,60

Aperol Schäfer- Spritz4  
Wahlweise mit Orangen- oder Maracujasaft  
7,60

Hugo,  
6,90 €

Limoncello Spritz4  
6,90

Campari Spritz4  
6,90

Campari 5cl4  
Wahlweise mit Orangensaft oder Soda  
5,80

Martini Bianco 5cl  
4,20

Prosecco 0,1 l  
2,80

Flasche Proecco 0,7 l  
18,90

Flasche Rilling Sekt 0,7 l  
18,90



# Schäferstüble

---

## Schäfers Salate

---

**Kleiner bunt gemischter Salatteller** c,M,O,3,7,9  
6,00

**Großer bunt gemischter Salatteller** c,M,O,3,7,9  
10,90

**Knusperlesalat** 3,2,D,G,O,7,9  
Fischknusperle | großer bunt gemischter Salat  
17,90

**Chefsalat** c,M,O,3,7,9  
Gebratene Putenstreifen | großer bunt gemischter Salat  
16,90



# Schäferstüble

---

## Schäfers Fleischgerichte

---

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

**Schweinefilet mit Kräuterbutter** G  
15,50

**Rumpsteak mit Kräuterbutter** G  
20,90

**Zwiebelrostbraten** A,L,3  
Hausgemachte Röstzwiebeln | Bratensoße  
21,90

**Putensteak mit Kräuterbutter** G  
12,90

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



# Schäferstüble

---

## Schäfers Beilagenauswahl

---

Spätzle A, C  
3,50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark G  
5,20

Pommes  
3,50

Süßkartoffelpommes  
3,90

Sautiertes Gemüse C, 7  
5,50

Bratensoße L, 3  
2,00

Champignonrahmsoße G, L, 3  
2,30 €

Pfefferrahmsoße G, L, 3  
2,30 €



# Schäferstüble

---

## Schäfers Lammspezialitäten

---

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

Lamburger A,C,G,M,7  
Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Spezialsoße  
12,50



# Schäferstüble

---

## Burger

---

### Hamburger A,C,G,M,7

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | 180g Rindfleisch | Hausgemachte Burgersoße  
9,50

### Cheeseburger A,C,G,M,7

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | 180g Rindfleisch | Käse | Hausgemachte Burgersoße  
11,50

### Double Cheeseburger

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | 2x 180g Rindfleisch | Doppelt Käse | Hausgemachte Burgersoße  
14,50

### Angus Burger

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | 200g Angus Rindfleisch | Hausgemachte Burgersoße  
15,50

### Lammburger A,C,G,M,7

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Spezialsoße  
12,50

### Veganer Burger A,M,2,7

Blattsalat | Tomate | Zwiebel | Eingelegte Gurke | Sweet- Chili Soße  
11,50

Wahlweise zusätzlich mit einer Portion Pommes (3,50), Süßkartoffelpommes (4,90)  
oder einem Salat (6,00) erhältlich.



# Schäferstüble

---

## Schäfers Veggiegerichte

---

**Käsespätzle** A,C,G,7  
11,90

**Hausgemachte Spinatknödel in feiner Käseweißweinsauce** A,C,G,0,7  
14,90

**Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark** G  
8,90  
Wahlweise mit Räucherlachs D  
+ 4,50

**Veganes Curry mit Reis** A,G  
11,90  
Wahlweise mit Putenstreifen  
+ 4,00



# 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,6  
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



# Schäferstüble

---

## Schäfers Desserts

---

### Eiskaffee 6,4,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne  
8,90

### Eisschokolade 4,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | kalter Kaba | Sahne  
8,90

### Gemischtes Eis 4,A,G

3 Kugeln Eis nach Wahl | Sahne  
7,90

### Coup Denmark 2,4,7,A,G

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensöße | 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

### Kinderbecher Smile 2,4,7,10,A,G

2 Kugeln Vanilleeis | Sahne | Smarties  
6,90



# Schäferstüble

## Wasser

Tafelwasser naturell / spritzig	0,2 l	2,20
Tafelwasser naturell / spritzig	0,5 l	3,50
Mineralwasser Randegger medium	0,5 l	3,90
Mineralwasser Randegger naturell	0,5 l	3,90
Mineralwasser Randegger classic	0,5 l	3,90

## Säfte & Nektare

Apfel-/ Orangensaft	0,4 l	3,90
Apfel-/ Orangensaft	0,2 l	2,90
Maracuja-/ Schwarzer Johannisbeernektar	0,4 l	4,20
Maracuja-/ Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,4 l	3,90
Saftschorle	0,2 l	2,90
Holunderblütenschorle	0,4 l	3,90
Holunderblütenschorle	0,2 l	2,90

## Softdrinks

Coca Cola <sup>4,6</sup>	0,4 l	3,90
Coca Cola <sup>4,6</sup>	0,2 l	2,90
Coca Cola zero <sup>4,6,10,11</sup>	0,4 l	3,90
Coca Cola zero <sup>4,6,10,11</sup>	0,2 l	2,90
Spezi <sup>4,6</sup>	0,4 l	3,90
Spezi <sup>4,6</sup>	0,2 l	2,90
Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,4 l	3,90
Bitter Lemon <sup>3,5</sup>	0,2 l	2,90
Tonic Water <sup>5</sup>	0,4 l	3,90
Tonic Water <sup>5</sup>	0,2 l	2,90
Iso light <sup>4,10</sup>	0,5 l	3,90
Libella Orangen-Limonade <sup>4</sup>	0,4 l	3,90
Libella Orangen-Limonade <sup>4</sup>	0,2 l	2,90
Randegger Zitronen-Limo	0,4 l	3,90
Randegger Zitronen-Limo	0,2 l	2,90
Eistee, Zitrone <sup>3</sup>	0,4 l	3,90
Eistee, Zitrone <sup>3</sup>	0,2 l	2,90
Red Bull <sup>10,6,4</sup>	0,25 l	3,90



# Schäferstüble

---

## Biere

---

### Vom Fass

Hirsch Premium Pils	0,5 l	4,30
Hirsch Premium Pils	0,3 l	3,50
Hirsch Gold Export	0,5 l	4,30
Hirsch Gold Export	0,3 l	3,50
Radler Export & Limo	0,5 l	4,30
Radler Export & Limo	0,3 l	3,50
Hirsch Hefeweizen	0,5 l	4,30
Hirsch Hefeweizen	0,3 l	3,50
Colaweizen <sup>4,6</sup>	0,5 l	4,30
Colaweizen <sup>4,6</sup>	0,3 l	3,50
Weizenradler	0,5 l	4,30
Weizenradler	0,3 l	3,50

### Flaschenbiere

Hirsch Kristall Weizen	0,5 l	4,30
Hirsch Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,50
Hirsch Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,30
Hirsch Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,30



# Schäferstüble

## Weißweine

<b>Bodensee Grauburgunder trocken</b>	0,25 l	7,20
<b>(Winzerverein Hagnau)</b>	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

<b>Rivaner &amp; Riesling feinherb</b>	0,25 l	6,00
<b>(Winzergenossenschaft Waldulm)</b>	0,1 l	3,00

Der Wein präsentiert eine herrliche Fruchtigkeit von Aprikose, Zitrusfrüchten und einem Hauch Maracuja. Die Fruchtsäure harmonisiert 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.

<b>Französischer Sauvignon Blanc</b>	0,25 l	5,40
<b>(Cellier des Colombes)</b>	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.

<b>Weinschorle Weiß</b>	0,25 l	3,90
<b>Vom Müller-Thurgau trocken</b>		

## Roséweine

<b>Spätburgunder Rosé trocken</b>	0,25 l	7,20
<b>(Winzerverein Hagnau)</b>	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

<b>Bardolino Chiaretto Classico</b>	0,25 l	6,90
<b>(Terre di Maria Pia)</b>	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.

<b>Weinschorle Rosé</b>	0,25 l	3,90
<b>Vom Spätburgunder Weißherbst „Karl Karle“ trocken</b>		



# Schäferstüble

## Rotweine

<b>Spätburgunder trocken</b>	<b>0,25 l</b>	<b>7,20</b>
<b>(Winzerverein Hagnau)</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,60</b>

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

<b>Trollinger Württemberg</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50</b>
<b>(Winzer Zabergäu)</b>	<b>0,1 l</b>	<b>2,30</b>

Dieser Wein ist eine Cuvée aus den typischen württembergischen 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.

<b>Merlot</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,40</b>
<b>(Cantina Cabert)</b>	<b>0,1 l</b>	<b>2,90</b>

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.

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

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.

<b>Loteta</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5,40</b>
<b>(Bodega Picos)</b>	<b>0,1 l</b>	<b>2,90</b>

Ein brillant granatroter und violetter Wein mit einem frischen, eleganten Bouquet. Sein Aroma enthält Nuancen von roten Früchten wie Erdbeeren. Im Abgang zeigt er sich angenehm fruchtig. Er harmonisiert ausgezeichnet mit rotem und weißem Fleisch, Eintopf, Pasta und Fisch.

<b>Weinschorle Rot</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Vom Merlot</b>		



# Schäferstüble

## Longdrinks

Bacardi Cola <small>6,4,10</small>	4 cl	6,50
Cuba Libre Havana 3 Jahre <small>6,4,10</small>	4 cl	6,50
Cuba Libre Havana 7Jahre <small>6,4,10</small>	4 cl	8,50
Vodka Bull <small>6,10</small>	4 cl	6,50
Whisky Cola <small>6,2,10</small>	4 cl	6,50
Asbach Cola <small>6,4,10</small>	4 cl	3,50
Gin Tonic <small>5</small>	4 cl	8,90

## Geistreiches

Baileys	4 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,90
Obstler aus eigener Brennerei	2 cl	2,50
Quittenbrand 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 <small>besonders mildes und feines Haselnussaroma</small>	2 cl	2,90
Amaretto	2 cl	2,90
Tresterbrand aus eigener Brennerei	2 cl	2,90
Grappa Barrique Morbida	2 cl	4,20



# Schäferstüble

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,80
Espresso <sup>6</sup>	2,20
Espresso, doppelt <sup>6</sup>	4,20
Cappuccino <sup>6,6</sup>	3,60
Milchkaffee <sup>6,6</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>6,6</sup>	3,80
Kaba <sup>6</sup>	3,50
Tasse Tee von Dallmayr	2,90

**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

Hausgemachter Kuchen	3,20
Hausgemachte Torte	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!