

# Lieber Gast

Wir freuen uns,

Sie in unserem Restaurant **Das Schaffers** begrüßen zu dürfen.

Die in unserem Hause verwendeten Lebensmittel stammen überwiegend von regionalen Bauern mit artgerechter Tierhaltung und nachhaltigen Produzenten. Ein gezielter Austausch mit hiesigen Bauern, Fischern und Jägern soll diesen nachhaltigen Genuss unterstützen und die Augen für die Schönheit der Region öffnen. Genießen Sie diese und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

## Aktuelle Öffnungszeiten

**Montag bis Samstag** von 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr  
**Sonntag ist Ruhetag**

**Wir bitten um Reservierung!**

## Unsere Partner:

Herbsthäuser Brauerei in Herbsthausen, Obsthof Behringer in Bobstadt, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft in Schwäbisch Hall, Wurstlädle Albrecht Gebert in Wachbach, Bauernhofeis Bender in Sechselbach, Bäckerei Bamberger in Igersheim, Forellenzucht Dürr in Igersheim, Simon Retzbach – Eier aus Stuppach, Wachbacher Linsen Anton Scheidel, Böres Grünkern in Angeltürn, Gemüse vom Johannshof in Bowiesen, Spargelhof Barthel Grünsfeld, Käserei Schwarz in Niederstetten

*ESSEN ist ein BEDÜRFNIS, GENIEßEN eine KUNST – fangen Sie heute damit an!*

## Kennzeichnung von Allergene & Zusatzstoffe

Sehr geehrte Gäste, wenn Sie nähere Informationen über Allergene & Zusatzstoffe in unseren Speisen erhalten möchten, beraten wir Sie gerne persönlich und/oder sie ersehen die Allergene & Zusatzstoffe anhand einer gesonderten Speisekarte.

# Aperitifs

## **2019 Becksteiner Kerner Sekt trocken**

Flaschengärung

0,1l € 5,50 & 0,75l € 36,50

- aufgefüllt mit Cassislikör 0,1l € 6,20

## **2017 Reserve Pinot Meunier Blanc de Noir**

Badischer Sekt b. A., brut nature 0,75l € 74,50

**Brut Première Cuvée - Bruno Paillard – Champagner 0,75l € 95,00**

## **Benz Stella Secco trocken, fruchtbetont**

weiss & rosé 0,1 € 4,20 & 0,75l € 27,50

### **Prickelnder Genuss**

Birnen Gin Cocktail € 9,50

Aperol Sprizz / Hugo/ Lillet € 6,50

Martini dry, bianco 5 cl € 4,20

Sherry von Emilo Lustau Fino Jaran trocken I Medium dry I East India Solera cream 5cl € 5,90

Graham's Extra Dry White Port € 7,50

- mit Tonic € 10,50

Campari Orange /Soda € 6,50

Gin Tonic – Ziegler I Hendricks I GINSTR € 11,50

Vodka Orange € 8,50

Caipirinha/Mojito € 9,50

Moscow Mule (Wodka/GingerBeer) € 9,50

### **ohne Alkohol**

Weingut Benz

Vinia Secco alkoholfrei 0,1 € 3,90 & 0,75l € 27,50

San Bitter Sprizz € 4,90

Bundaberg Ginger Brew € 4,50

**Erfrischungsgetränk mit Ingwer Geschmack**

## Vorspeisen

- Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Teigtaschen auf Rahmspinat und italienischem Hartkäse  
€ 11,50
- Gebratener „Ziger“ (Kuhmilch) von der Käserei Schwarz auf Ratatouille Gemüse  
und Zupfsalat  
€ 12,50
- Cremiges Tatar von der geräucherten „Igersheimer“ Lachsforelle an Dinkeltoast  
und Orangen – Kurkumagelee  
€ 13,50
- Rindercarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, bunten Blattsalaten  
und italienischem Hartkäse  
€ 15,50

## Salate

- Saisonaler Vorspeisensalat mit Balsamico oder Kräutervinaigrette  
€ 6,90
- Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette und gebratenen Hähnchenbruststreifen  
€ 17,50
- Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und gebratenem Filet vom Wolfsbarsch  
€ 20,50

## Suppen

- Schaumsuppe von der Schwarzwurzel an Knusperbrothippe  
€ 7,90
- Rinderconsommé mit Grießnocken und Gemüsestreifen  
€ 8,50

## Hauptgänge

Saftiger Rindergulasch an Gemüsestreifen, Sauerrahm und gebratenen Serviettenknödeln  
€ 19,50

Panierte Hähnchenbrustroulade im Speckmantel auf Ratatouille Gemüse, Tomatensugo  
und Kartoffelkrapfen  
€ 20,50

Mit frischen Kräutern gratiniertes Rinderfilet von der Färse (ca. 200g) an Portweinjus, bunten  
Gemüseperlen und Kartoffelkrapfen  
€ 28,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Erbsenpüree, Rote Beete Spiegel und Römische Nocken  
€ 22,50

### Unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch – Hällischem Landschwein  
und Pommes Frites  
€ 18,50

Zartes Filetgeschnetzeltes vom schwäbisch – hällischem Landschwein an gemischten Pilzen im  
Kräuterrahm und handgeschabte Spätzle  
€ 19,50

Zarter Zwiebelrostbraten (ca. 250g) von der Färse aus nachhaltiger Aufzucht an seiner Soße,  
Bohngemüse und handgeschabten Spätzle  
€ 25,50

## Vegetarisch

Spinatknödel auf Rahmspinat, geschwenkten Kirschtomaten und italienischem Hartkäse  
€ 17,50

Schwarze Bohnen Bratlinge auf Gemüsestreifen und Kräuter-Sojadip **(Vegan)**  
€ 17,50

Gebackene Falafel Bällchen auf Ratatouille Gemüse und Tomatensugo **(Vegan)**  
€ 18,50

# Desserts

- Geeister Espresso an Winzerpraline  
€ 6,50  
Chef's Tarte Tatin vom Apfel mit Baileyseis von Bender's Hofeis  
€ 8,90  
Bratapfel Parfait an Bourbon - Vanillesoße  
€ 8,50  
Temperierter Schokoladenbrownie an feinherben Orangen - Cointreau Filets  
€ 8,90

## Bender`s Hofeis:

Weißer Schokolade mit Mohn, Vanille, Schokolade, Bailey's Eis, Joghurt - Holunderblüte, Waldbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronen - Basilikumsorbet, Walnusseis und Zitronensorbet  
Pro Kugel € 2,50, Port. Sahne € 0,50

... in fair gehandeltem Espresso ertrunken € 2,80

# Kaffeespezialitäten

*...vom Kaffeehaus HAGEN – Fairtrade Bio! Auf Wunsch auch lactosefrei oder entkoffeiniert*

- Tasse Kaffee Crema inkl. Glas Wasser € 2,90  
Kännchen Kaffee Crema inkl. Glas Wasser € 5,50  
Espresso inkl. Glas Wasser € 2,80  
Espresso doppelt inkl. Glas Wasser € 4,20  
Espresso Macchiato € 3,20  
Milchkaffee € 3,20  
Cappuccino € 3,50  
Latte Macchiato € 3,70  
Irish Coffee mit 2cl Whiskey und Sahne € 6,50  
Heiße Trinkschokolade ohne Sahne € 3,20  
Heiße Trinkschokolade mit Sahne € 3,70  
Glas Tee € 2,80  
Kännchen Tee € 5,50

## Mineralwasser / Softgetränke

Teinacher Gourmet	Naturell/ Medium	0,25l	€ 2,90
Teinacher Gourmet	Naturell/ Medium	0,50l	€ 4,90
Teinacher Gourmet	Naturell/ Medium	0,75l	€ 6,50

### DasSchaffers – WATERLOGIC Wasserspender

Leistungsgebundenes Trinkwasser mit modernem Filtersystem, welches Verunreinigungen wie Chlor und Fremdpartikel entfernt. Die Verwendung eines einzigartigen Firewall-System mit integrierter UV-Technologie garantiert Wasser, das rein, frisch und frei von schädlichen Bakterien ist.

	0,50l	€ 3,50
	1l	€ 5,00
Coca Cola /light, Sprite, Orangenlimonade, Cola Mix	0,30l	€ 2,90
	0,50l	€ 4,20
Thomas Henry Tonic	0,20l	€ 2,90

### Weingut & Fruchtsaftkellerei Geier aus Königheim

Apfel-Kirschsft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft rot

	0,30l	€ 3,50
BIO Apfelsaft Tauberländer	0,30l	€ 3,50
BIO Apfelsaftschorle Tauberländer	0,50l	€ 4,50

Schorlen (Apfelsaft, Birnensaft, Apfel-Kirschsft, Traubensaft, Johannisbeernektar)

	0,30l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,50

### TEINACHER Genuss – Limonaden

Johannisbeer-Holunder, Rhabarber-Mirabelle, Zitrone, Mango-Maracuja-Orange

	0,33l	€ 3,50
--	-------	--------

### TAUBERHASI Trauben Hasi

	0,33l	€ 3,50
--	-------	--------

*Dunkles Purpur/Violett mit deutlichem Duft nach Holunderbeeren und tiefem fruchtigen Geschmack.*

## Herbsthäuser Biere

Pils vom Fass	0,30l € 3,10	0,40l € 3,60	0,50l € 4,10
Schwarzer Schwan (dunkles Bockbier)	0,33l € 3,50		
Pils - alkoholfrei	0,33l € 3,10		
Radler	0,30l € 3,10	0,40l € 3,60	0,50l € 4,10
Weizenbier (hell /dunkel)			0,50l € 4,10
Weizenbier - alkoholfrei			0,50l € 4,10