

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

2020 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 € 99,00

Champagner 0,375l € 59,00

Benz Stella Secco trocken, fruchtbetont

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

Prickelnder Genuss

Birnen Gin Cocktail € 9,50

The Queensberry Spritz (The Silence Black Gin) € 9,50

Aperol Sprizz / Hugo/ Lillet € 6,50

Martini dry, bianco 5 cl € 4,20

Sherry von Emilo Lustau Fino Jaran trocken | Medium dry | 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 | Hendricks | 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

Pochiertes Bio- Ei (Anne's & Oli's Hühnermobil aus Niederstetten) im Knusperbrot auf feinem Blattspinat mit Feta & Tomatenwürfeln

€ 12,50

Türmchen von der Roten Beete mit Kräuter – Frischkäse (Käserei Schwarz) gefüllt an Zupfsalat

€ 11,50

Gebratenes Filet von der Lachsforelle (Forellenhof Dürr) auf „Wachbacher Gemüselinsen“ und Safranschaum

€ 14,50

Rindercarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, bunten Blattsalaten und italienischem Hartkäse

€ 16,50

Salate

Saisonaler Vorspeisensalat mit Balsamico oder Kräutervinaigrette

€ 6,90

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette und gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 18,50

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette und gebratenem Färsen Rinderfilet (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 25,50

Suppe

Essenz von der Tomate mit „Schrozberger“ Demeter Quarkklößchen

€ 8,90

Hauptgänge

Zartes Kotelett vom schwäbisch – hällischem Landschwein an Ackerbohnenpüree, Herbsthäuser
Schwarzbiersoße und goldgelben Bratkartoffeln

€ 23,50

Duett vom Lamm (Gebackene Haxe/Rücken) an buntem Ofengemüse, Rosmarinjus
und Kartoffelsoufflé

€ 26,50

Mit frischen Kräutern gefüllte Hähnchenbrust auf grünem Spargel – Gemüse,
weißem Tomatenschaum und Kartoffelplätzchen

€ 22,50

Pochiertes Filet vom Skrei auf schwarzem Gemüserais, Safransoße und Kartoffelstroh

€ 23,50

Unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch – Hällischem Landschwein
und Pommes Frites

€ 19,50

Zarte Medaillons vom schwäbisch – hällischem Landschwein im Speckmantel auf Spitzkohlgemüse,
Herbsthäuser Schwarzbiersoße und Kartoffelkrapfen

€ 21,50

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

€ 26,50

Vegetarisch

Gebackene „Wachbacher“ Linsenbällchen auf Ofengemüse und Paprikasoße

€ 18,50

Knuspertürmchen von Buchweizen - Erbsenbratlingen an Ackerbohnenpüree
und Soja - Kräuterdip **(Vegan)**

€ 19,50

Gebackene Falafel Bällchen auf grünem Spargel – Tomatenragout
und hausgemachter Safran – Mayonnaise **(Vegan)**

€ 19,50

Desserts

- Geeister Espresso an Winzerpraline
€ 6,50
Chef's Tarte Tatin vom Apfel mit Vanilleeis von Bender's Hofeis
€ 10,50
Creme Brûlée von der Vanille an Fruchtragout und Waldbeersorbet
€ 9,50
Parfait von Erdbeere auf Rhabarbertragout
€ 9,50
Veganer Schokoladenbrownie an Orangen – Cointreau Filets
€ 9,50

Bender's Hofeis:

Weißer Schokolade mit Mohn, Vanille, Schokolade, Walnuss, Bailey's Eis, Joghurt - Holunderblüte,
Waldbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronen – Basilikumsorbet, Zitronensorbet
Pro Kugel € 2,70, 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

Leitungsgebundenes 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-Kirschsafft,Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft rot	0,30l	€ 3,50
BIO Apfelsaft Taublerländer	0,30l	€ 3,50
BIO Apfelsaftschorle Taublerländer	0,50l	€ 4,50

Schorlen (Apfelsaft, Birnensaft, Apfel-Kirschsafft,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