

Lieber Gast

Wir freuen uns,

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

Mein Wohlfühlrestaurant

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 & 0,375l € 59,00

Benz Stella Secco trocken, fruchtbetont

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

Prickelnder Genuss

Geniess „Pink“ vom Winzerpaar Ehrmann Secco 0,1l € 5,50

Erdbeer Sprizz € 7,50 / 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

Mit Spinat & Ricotta gefüllte Teigtaschen, weißem Tomatenschaum und italienischem Hartkäse

€ 14,50

Gebrautes 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 Himbeervinaigrette

€ 7,50

Bunter Salatteller mit Himbeervinaigrette und gebratenen Demeter - Hähnchenbruststreifen

€ 19,50

Bunter Salatteller mit Balsamico Vinaigrette und gebackenen Falafel Bällchen und hausgemachter Safran – Mayonnaise

€ 20,50

Suppe

Essenz von der Tomate mit „Schrozberger“ Demeter Quarkklößchen

€ 8,90

Hauptgänge

Zarte Scheiben von der Rinderroulade auf Gemüsestreifen und feinem Kartoffelpüree
€ 20,50

Mit frischen Kräutern gefüllte Demeter - Hähnchenbrust (Brunnenhof Mäusdorf) an Gemüseperlen,
Tomaten – Kräutersoße und gebratener Kartoffelroulade
€ 23,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Oliven – Tomatenragout auf tomatisierten Risotto
und Rucola Pesto
€ 23,50

Färsen Rumpsteak (ca. 250g) an Portweinjus, zweierlei Karotten und hausgemachten Krokettten
€ 28,50

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

„Schaffers“ Maultaschen an Röstzwiebeln, Portweinjus und schwäbischem Kartoffelsalat
€ 19,50

Vegetarisch

Gebackene „Wachbacher“ Linsenbällchen auf Ratatouille Gemüse und Soja - Joghurtdip
€ 18,50

„Schaffers“ Emmer- Burger mit Buchweizen - Erbsenbratlingen, knackigem Salat, Gurke,
Tomate, Charlotten und hausgemachter BBQ – Soße (**Vegan**)
€ 19,50

Pita Brot gefüllt mit gebackenen Falafel Bällchen, Ratatouille Gemüse und Tomaten - Kräutersoße
(**Vegan**) € 19,50

Desserts

Geeister Espresso an Winzerpraline
€ 6,50

Erdbeere & Secco
(Erdbeersorbet/Secco/frische Minze)
€ 7,50

Chef's Tarte Tatin vom Apfel mit Vanilleeis von Bender's Hofeis
€ 10,50

Crème Brûlée von der Vanille an Fruchtragout und Waldbeersorbet
€ 9,50

Parfait von Erdbeere an frischen Erdbeeren
€ 9,50

Veganer Schokoladenbrownie an Orangen – Cointreau Filets
€ 9,50

Bender's Hofeis:

Weißer Schokolade mit Mohn, Vanille, Schokolade, Walnuss, Bailey's Eis, Joghurt - Himbeer, 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 Tauberländer | 0,30l | € 3,50 |
| BIO Apfelsaftschorle Tauberländer | 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 |
| 1581- Märzen - mildes unfiltriertes Bier | 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 |