



DAS EVENTLOKAL IM ALLGÄU

Willkommen in der Schäfer Stuben, unserem Eventlokal mit traditionellem Biergarten und Partystadt in Vorderhindelang



Biergarten Nehmt Platz unter unserer 90-jährigen Hopfenbuche und gönnt euch ein kühles Getränk bei schönstem Bergblick.

E-Bike Ladestation Wenn ihr uns mit dem E-Bike besucht, könnt ihr kostenfrei unsere Ladestation nutzen.

Thementage & Angebote im Sommer Livemusik, Schicki-Micki-Abend, Schlagerparty oder Schäferstündchen – für jeden Geschmack was dabei!

Winterprogramm Jeden Donnerstag Käsefondue und auf Anfrage Geburtstage, Hochzeiten und weitere Feiern.

Hausgemacht und regional Frisches Lammfleisch vom Nachbarhof, hausgemachtes Schäferbrot und regionale Produkte – auch Vegetarier und Veganer kommen voll auf ihre Kosten.



EURE WIRTSLEUTE
SONJA & NICKI KULLMANN MIT MARCUS

ÖFFNUNGSZEITEN IM WINTER

Donnerstag ab 16.00 bis 23.00 Uhr
Gerne öffnen wir auf Gruppenanfragen und
Feiern aller Art auch an anderen Tagen!



ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER

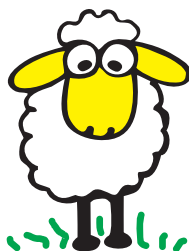
Dienstag bis Samstag von 14.00 bis 22.00 Uhr
Bei Biergartenwetter natürlich länger.

Sonntag und Montag Ruhetag
(Gruppenanfrage möglich)



RESERVIERUNG AUF ANFRAGE

Gerne telefonisch unter 083 24 / 95 28 66
Familie Kullmann
Winkelgasse 15, 8541 Bad Hindelang
info@schaefer-stuben.de
www.schaefer-stuben.de



HÜTTENGAUDI

**Jeden Donnerstag, ab 16 Uhr
und nur auf Vorbestellung**



SCHÄFERSTUBEN KÄSEFONDUE

Schweizer Käsefondue im Caquelon aus
Ton auf offener Flamme mit zweierlei Schäferbrot
und gemischtem Salat 🍷 1; 7; 10

14,90€ / Person

... erweitert mit Schwarzwälder Schinken
& Pellkartoffeln 1; 7; 10

19,90€ / Person

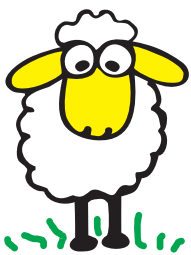


... dazu passt ein Glas Weißwein aus unserer
Karte oder ein Verdauungsschnäpsle

DAS KÄSEFONDUE

Ein Käsefondue ist ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus der französisch-sprachigen Schweiz stammt. Die erwärmte Mischung wird bei Tisch in einem speziellen Topf über einen Kocher gesetzt. Die Teilnehmer stecken Brot oder gekochte Kartoffelstückchen auf eine lange Gabel, halten diese in den flüssigen Käse und führen kreisende Bewegungen aus bis das Brot bzw. Kartoffel damit überzogen ist.

Ein wichtiger Aspekt des Fondue-Essens ist das gesellige Zusammensein. Am besten gleich fürs nächste Mal reservieren!



Stups
Schäfer



FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen Klassisch** ^{1; 7; 10}
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln & Käse 8,90€
- Flammkuchen Mediteran**  ^{1; 7; 10}
mit Sauerrahm, Tomaten, Zwiebeln & Oliven 8,90€
- Flammkuchen Süß** ^{1; 5; 7}
mit Vanillecreme, Apfel, Zimt & Zucker 7,90€

BEILAGEN

- Kleiner gemischter Salat  ¹⁰ 4,50€

SÜSSES

- Espresso Affogato** 
mit Vanilleeis ^{7; K} 4,50€
mit Eierlikör oder Baileys 5,90€
- Kerniger Steirer**  ^{7; 8}
Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl,
gebrannten Kürbiskernen und Sahne 5,90€
- Hausgemachter Apfelstrudel**  ^{1; 7; 8}
mit Vanilleeis und Sahne 5,90€
- Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Kern**
dazu Vanilleeis und Sahne  ^{1; 7; 8} 6,90€
- Kindereis** mit Überraschung  ^{7; 8} 3,80€

SUPPEN

Brätknödelsuppe mit Backerbsen ^{1; 9}	5,90€
Leberknödelsuppe mit Backerbsen ^{1; 9}	5,90€
Kürbiscremesuppe mit Croutons 🍃🍃 ¹	5,90€
Gulaschsuppe mit Schäferbrot ^{1; 9; A; C; G}	6,90€

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Obazda mit Schäferbrot 🍃 ^{1; 7; A}	6,90€
Griebenschmalz mit Schäferbrot	5,90€
1 Paar Lammdebreziner mit Senf & Schäferbrot	6,80€
Ziegenkäse im Speckmantel mit Schäferbrot und Salatgarnitur ^{1; 7; 10}	9,90€
Kleiner gemischter Salat mit Haus-Vinaigrette 🍃🍃 ¹⁰	4,50€
Großer gemischter Salat mit Haus-Vinaigrette 🍃🍃 ¹⁰	7,90€
Ofenkartoffel mit Kräuterdip 🍃🍃 ⁷	5,50€
Schäferkartoffel (Wedges) mit Kräuterdip 🍃🍃 ⁷	5,50€

BROTZEITEN

Allgäuer Bergkäsebrot, 9 Monate gereift mit Garnitur 🍃 ^{1; 7; 10}	8,90€
Südtiroler Schinkenbrot (roh mit Garnitur) ^{1; 7}	8,90€
Schäferbrot (hausgemachtes Dinkelbrot mit Natarsauerteig und mindestens 24 Stunden Teigruhe) 🍃🍃	2,00€

VOM SCHÄFERGRILL

Gegrillte Hähnchenbrust ^{1; 7; 10} 14,90€

Gegrilltes Rindersteak – „Sous vide“ gegart
von der Allgäuer Färsche ^{1; 7; 10} 18,90€

Vorderhindelanger Lammfetzen ^{1; 7; 10} 18,90€

– Alle Fleischgerichte servieren wir mit zweierlei Dips,
Salat und wahlweise Schäferbrot oder Kartoffeln

ETWAS BESONDERES

Hausgemachte Krautkräpfen mit
Speck, Zwiebel & Salat   ^{1; 10} 11,90€

– Krautkräpfen sind auch vegetarisch oder vegan möglich

BURGER

Lammburger mit Lamm-Patty,
Krautsalat und Kräuterdip ^{1; 7; 10; 11} 10,90€

Hüttenburger mit Rinder-Patty,
Speck und Röstzwiebel ^{1; 7; 10; 11} 10,90€

Veggieburger mit Bergkäse & Grillgemüse   ^{1; 7; 10; 11} 10,90€

– Alle Burger bereiten wir mit hausgemachtem Fladenbrot zu

BEILAGEN

Kleiner gemischter Salat   ¹⁰ 4,50€

Ofen- oder Schäferkartoffel mit Kräuterdip   ⁷ 5,50€

Schäfer
Kartoffel
Salat
Stuppen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l	1,0l
Wasser (laut/leise)	1,80€	3,00€	5,00€
Apfelschorle	2,00€	3,00€	
Holunderschorle	2,00€	3,00€	
Johannisbeerschorle	2,20€	3,30€	
Schäferschorle ^{12; B}	2,20€	3,30€	
Kirschschorle	2,20€	3,30€	
	0,3l	0,5l	
Fanta ^{B; C}	1,80€	3,00€	
Coca Cola ^{B; C; K}	2,00€	3,00€	
Coca Cola Light ^{B; C; K; F}	2,00€	3,00€	
Spezi ^{B; C; K}	2,20€	3,30€	
Sprite ^A	2,20€	3,30€	

ALKOHOLFREIE BIERE

Zötler Radler Flasche 0,33l	3,00€
Zötler Bier alkoholfrei 0,5l	3,70€
Zötler Weizen alkoholfrei 0,5l	3,80€

Schäfer
Stups

BIERE

	0,3l	0,5l	1,0l
Zötler Gold vom Fass ¹	3,00€	3,70€	7,20€
Radler vom Fass ^{1; A}	3,00€	3,70€	7,20€
Radler naturtrüb Flasche ¹	3,00€		
Korbinian Dunkel ¹		3,80€	
Zötler Weizen ¹		3,80€	
Kellerbier naturtrüb ¹		3,80€	
Schneider Weisse ¹		3,80€	
Russ ^{1; A}		3,80€	7,20€
Colaweizen ¹		3,90€	
Gaissnmaß ^{1; B; C; K}			10,50€
Schneemaß ^{1; 3; 7}			13,50€

SPRITZIGES

Schäfer Bier ¹	0,2l	2,00€
Weinschorle	0,2l	3,20€
	0,5l	4,90€
	1,0l	9,50€
Glas Prosecco	0,1l	2,90€
Flasche Prosecco	0,75l	15,90€
Valdo Piccolo	0,2l	10,20€
Flasche Valdo	0,75l	24,90€
Magnum Flasche Valdo	1,5l	55,00€
Doppelmagnum Flasche Valdo	3,0l	130,00€
Aperol Spritz ^{12; B}	0,3l	5,90€
Schäfer Spritz (Hausempfehlung) ^{12; B}	0,3l	4,90€

Stups
Schäfer
Spritz

OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein weiß	4,20€	8,80€	16,90€
Baßgeige — Müller-Thurgau 2019 halbtrocken	4,40€	9,60€	18,20€
Hauswein rot	4,20€	8,80€	16,90€
Trollinger mit Lemberger — 2018 trocken	5,20€	10,80€	20,60€
Hauswein rosé — Lemberger Weißherbst	4,20€	8,80€	16,90€

FLASCHENWEINE 0,75 L

Grauer Burgunder — 2020 Weingut Karl Stein, trocken	21,90€
Lugana Terre di Maria Pia — 2019 Peschiera del Garda, Italien	25,90€
Blanc de Noir Spätburgunder — 2018 Mayschoss Altenahr, trocken	27,90€
Salucci Rotwein Cuvée — 2018 Collegium Württemberg, trocken	25,90€
Montepulciano D'Abruzzo — 2015 Riserva, Italien	27,90€
Rioja Crianza — 2015 Primicia, Spanien	27,90€

Stups
Schäfer
vöps

SPIRITUOSEN

Leberwurstschnaps	2 cl	0,50€
Marille 34 %	2 cl	2,50€
Honig Willi 34 %	2 cl	2,70€
Willi 34 %	2 cl	2,50€
Obstler 35 %	2 cl	2,20€
Enzian Turra 38 %	2 cl	3,00€
Alter Apfel 41 %	2 cl	3,90€
Haselnussgeist 40 % ⁸	2 cl	3,90€
Ramazotti 30 % ⁸	3 cl	3,80€
Baileys 17 % ^{7; 8}	3 cl	3,80€
Wodka 38 %	2 cl	2,20€
Wodka „Franz“ 38 %	5 cl	4,90€

MIXGETRÄNKE

G'spritzter 36 % ^{B; C; K}	2 cl	3,20€
G'spritzter Long 36 % ^{B; C; K}	4 cl	4,50€
Wodka Lemon 38 %	4 cl	7,00€
Whisky Cola 40 % ^{B; C; K}	2 cl	3,50€
Whisky Cola Long 40 % ^{B; C; K}	4 cl	7,00€
Bacardi Cola Long 37,5 % ^{B; C; K}	4 cl	7,00€
Gin Tonic Tanqueray 47,3 % ^J	4 cl	8,00€

Schäfer
Stups

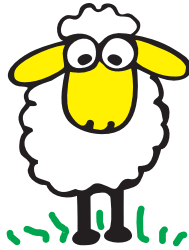
KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso ^K	2,00€
Espresso Macchiato ^{7; K}	2,40€
Tasse Kaffee Creme ^K	2,90€
Tasse Cappuccino ^{7; 8; K}	3,50€
Haferl Milchkaffee ^{7; K}	3,50€

(Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich)

Haferl heiße Schokolade mit Sahne ^{7; 8}	4,20€
Haferl Tee (verschiedene Sorten)	3,20€
Haferl Glühwein ^{12; 13}	3,80€
Haferl Jagertee ^K	4,20€
Haferl Lumumba mit Sahne ^{7; 8} (Heiße Schokolade mit Rum)	4,90€

Schäfer
Stups
vegetar



SILVESTERMENÜ

BEGINN 19 UHR – ENDE ALL INCLUSIVE 24 UHR

Glühwein-Empfang am Feuerkorb

Schäferspritz als Aperitif



Feldsalat mit gerösteten Kernen
und Himbeer-Speck-Dressing

Kürbiscremesüppchen im Glas

Hausgemachter Krautkrapfen mit Salat-Bouquet

Garnelen in Chili-Zitronenbutter mit Baguette

Rinder- oder Lachssteak

– dazu Grillgemüse und Schäferkartoffeln



Silvester Dessert à la Schäferstuben



Glas Valdo um Mitternacht auf das Jahr 2022

Im Preis enthalten sind alle offenen Getränke (Biere und Bier-Mixgetränke, alkoholfreie Getränke, Hauswein Weiss/Rot/Rosé, Weinschorlen, Schäfer Spritz)

99,90 €

