



# DAS EVENTLOKAL IM ALLGÄU

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



**Biergarten** Nehmt Platz unter unserer fast 100-jährigen Hopfenbuche und gönnt Euch eine kleine Auszeit bei schönstem Bergblick.

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

**Thementage & Angebote im Sommer** Allgäuer Abend, Küchenschlacht, Nudel- und Burgertag – für jeden Geschmack etwas dabei!

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

**Hausgemacht und regional** Frisches Lammfleisch vom Nachbarhof, hausgemachte Schäferbrote, Pasta und regionale Produkte – auch Vegetarier 🍌 und Veganer 🌿 kommen voll auf ihre Kosten.

**Schäferstuben exklusiv** Wir machen aus Deiner Feier ein Event. Das ganze Lokal exklusiv für Euch – ob Familienfeier oder Geschäftsessen.



**EURE WIRTSLEUTE**  
**SONJA & NICKI KULLMANN MIT MARCUS**

# ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER (MAI-OKT)

**Dienstag bis Freitag** von 17.00 bis 24.00 Uhr

**Samstag bis Montag:** Gruppenanfragen möglich



# ÖFFNUNGSZEITEN IM WINTER (NOV-APR)

**Donnerstag** von 17.00 bis 24.00 Uhr

Gerne öffnen wir auf Gruppenanfragen und  
Feiern aller Art auch an anderen Tagen!



# RESERVIERUNG AUF ANFRAGE

**Gerne telefonisch unter 083 24 / 95 28 66**

Familie Kullmann

Winkelgasse 15, 87541 Vorderhindelang

[info@schaefer-stuben.de](mailto:info@schaefer-stuben.de)

[www.schaefer-stuben.de](http://www.schaefer-stuben.de)

# NUR DIENSTAG

# ALLGÄUER ABEND

## APERITIFEMPFEHLUNG

Hugo 5,90€  
Holunderblüte, Minze mit Prosecco und Soda aufgegossen

## VORSPEISE

Schäfertapas 🍷 1; 7; 8 8,90€  
Dattel-Curry-Creme, Olivenöl von Veronesi-Lazise, Kräutersalz,  
Oliven, dazu hausgemachtes Schäferbrot

## HAUPTGANG

Hausgemachte, frisch gehobelte Kässpatzen 🍷 1; 3; 7; 10 14,90€  
mit Röstzwiebeln und Salat

Hausempfehlung: Schäferspatzen 1; 3; 7; 10 15,90€  
Kässpatzen mit Speck, Röstzwiebeln und Salat

Zwiebelrostbraten (200g Roastbeef) 1; 3; 7; 10 25,90€  
mit Kässpatzen und Salat

## EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Knackiger Schäfer 🍷 7; 8 5,90€  
Vanilleeis, Schokosoße, gebrannte Nüsse und Sahne

Enzian 38% 2cl 3,30€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spätzle mit Soße 1; 3 5,90€

Kinder Kässpatzen 🍷 1; 3; 7; 10 7,90€

Kindereis mit Überraschung 🍷 7; 8 4,90€

# NUR MITTWOCH

# NUDELTAG

## APERITIFEMPFEHLUNG

Aperol Spritz <sup>12; B</sup> 6,90€  
Aperol, Orange mit Prosecco und Soda aufgegossen

## VORSPEISE

Schäferbruschetta 🍅🌿 1; 10 5,90€  
Schäferbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

## HAUSGEMACHTE PASTA

Bärlauchtagliatelle Napoli in Tomatensoße 🍅🌿 A; 1 9,90€

Spirelli Arrabiata in würziger Tomatensoße 🍅🌿 A; 1 10,90€

Bärlauchtagliatelle Aglio Olio 🍅🌿 A; 1 12,90€  
mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Peperoncino

Spirelli Amatriciana mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße A; 1 12,90€

Tagliatelle Gamba mit Garnelen, Kirschtomaten in rosa Soße A; 1; 2 15,90€

Steinpilzbandnudeln mit Zwiebeln in Butter geschwenkt 🍅 A; 1 13,90€

Steinpilzbandnudeln mit gegrillter Hähnchenbrust A; 1 18,90€

Steinpilzbandnudeln mit gegrilltem Rindersteak A; 1 22,90€

Gemischter Beilagensalat mit Hausvinaigrette 🍅🌿 10 5,50€

## EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Espresso Affogato Espresso mit Vanilleeis 🍷 7; K 4,90€

Ramazotti 30% auf Eis mit Zitrone 3 cl <sup>8</sup> 3,80€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Spirelli mit Tomatensoße 🍅🌿 A; 1 5,90€

Kindereis mit Überraschung 🍷 7; 8 4,90€

# NUR DONNERSTAG

# KÜCHENSCHLACHT

(Heute keine reguläre Speisekarte!)

## APERITIFEMPFEHLUNG

Schäferspritz <sup>12; B</sup> 5,90€  
Marille Mehrfrucht, Orange mit Prosecco und Soda aufgegossen

## VORSPEISE (INKLUSIVE)

Schäferbrot mit hausgemachter Tomatenmarmelade und Kräuterdip 🍷

## DIE KÜCHENSCHLACHT – GRILLBUFFET IN DER KÜCHE

Rindersteak · Hähnchensteak · Stohschweinsteak · Grillwürstchen  
versch. hausgemachte Antipasti · Salatbuffet · Tomate/Mozzarella  
Grillgemüse · Schäferkartoffeln · hausgemachte Dips, Soßen &  
Kräuterbutter · frisch gebackene Schäferbrote

Zum Sattessen 24,90€  
Zum Sattessen ohne Fleisch 🍷 🌿 21,90€  
Für nicht so hungrige (one way) 🍷 🌿 19,90€  
Grillteller serviert 🍷 🌿 15,90€

Alle Infos zu Allergenen erhaltet ihr beim Koch!

## EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Frisch gebackene Apfelküchle 🍷 <sup>1; 7</sup> 7,90€  
mit Vanilleeis, Zimt & Zucker und Sahne

Alte Kirsche 41% 2cl 3,90€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kinderbuffet für Kinder bis 14 Jahre 1€ pro Lebensjahr

Kindereis mit Überraschung 🍷 <sup>7; 8</sup> 4,90€

# NUR FREITAG BURGERTAG

## APERITIFEMPFEHLUNG

Lillet <sup>12; B</sup> 6,90€  
Lillet, Wild Berry Tonic, Beerenfrüchte mit Prosecco aufgegossen

## VORSPEISE



Lamm-Maultaschen <sup>1; 10</sup> 10,90€  
Lamm-Maultasche, Schmelzzwiebeln und Salatgarnitur

## HAUPTGANG

Schäferburger <sup>1; 7; 10; 11</sup> 13,90€  
mit Lamm-Patty, Krautsalat, Tomate, Salat und Kräuterdip

Hüttenburger <sup>1; 7; 10; 11</sup> 13,90€  
mit Rinder-Patty, Speck, Krautsalat, Tomate, Salat und Röstzwiebeln

Asiaburger <sup>1; 7; 10; 11</sup> 13,90€  
mit Hähnchenbrust, Krautsalat, Tomate, Salat und süß/sauer Soße


Veggiburger   <sup>1; 7; 10; 11</sup> 13,90€  
mit Bergkäse, Grillgemüse, Tomate, Salat und Kräuterdip

Lamm-Maultaschen <sup>1; 10</sup> 16,90€  
Lamm-Maultaschen, Schmelzzwiebeln und Salat

Gemischter Beilagensalat mit Hausvinaigrette   <sup>10</sup> 5,50€

Schäferkartoffeln mit Kräuterdip   <sup>7</sup> 5,50€

## EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Kerniger Steirer  <sup>7; 8</sup> 5,90€  
Vanilleeis, Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne und Sahne

Marille <sup>34% 2cl</sup> 2,80€

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kinderburger Rinder-Patty, Ketchup, Salat <sup>1; 10; 11</sup> 7,90€

Kindereis mit Überraschung  <sup>7; 8</sup> 4,90€

## • DAS GIBT'S IMMER •

(Außer Donnerstag)

### SUPPEN

Flädlessuppe 🍷 1; 9	5,90€
Brättnödelsuppe mit Backerbsen 1; 9	5,90€
Leberknödelsuppe mit Backerbsen 1; 9	5,90€
Gulaschsuppe mit Schäferbrot 1;9; A; C; G	7,90€

### ETWAS KLEINES

Obazda mit Schäferbrot 🍷 1; 7; A	6,90€
Griebenschmalz mit Schäferbrot	6,90€
Streichduett Obazda & Griebenschmalz 1; 7; A	8,90€
Schäfertapas 🍷 1; 7; 8	8,90€
Dattel-Curry-Creme, Olivenöl von Veronesi-Lazise, Kräutersalz, Oliven, dazu hausgemachtes Schäferbrot	
Ziegenkäse im Speckmantel 1; 7; 10 mit Schäferbrot und Salatgarnitur	9,90€
Kleiner gemischter Salat mit Hausvinaigrette 🍷🌿 10	5,50€
Großer gemischter Salat mit Hausvinaigrette 🍷🌿 10	8,90€
Ofenkartoffel oder Schäferkartoffeln mit Kräuterdip 🍷🌿 7	5,50€

### BROTZEITEN

Allgäuer Bergkäsebrod 9 Monate gereift mit Garnitur 🍷 1; 7; 10	9,90€
Südtiroler Schinkenbrod roh mit Garnitur 1; 7	9,90€
Hirtenbrett Schinken- & Käsebrod mit Garnitur 1; 7; 10	11,90€
Nickis Brotzeitbrett bunt gemischt für 1 Person 1; 7; 10	15,90€
Nickis Brotzeitbrett bunt gemischt für 2 Personen 1; 7; 10	29,90€
Schäferbrod 🌿 1;	2,00€
Hausgemachtes Dinkelbrod mit Natursauerteig und mindestens 24 Stunden Teigruhe	

Stups  
Schäfer  
vöys

## · DAS GIBT'S IMMER ·

(Außer Donnerstag)

### VOM SCHÄFERGRILL

Gegrillte Hähnchenbrust <sup>1; 7; 10</sup> 17,90€

Gegrilltes Rindersteak 200g <sup>1; 7; 10</sup> 22,90€  
„Sous vide“ gegart

Vorderhindelanger Lammfetzen <sup>1; 7; 10</sup> 23,90€  
Lammgyros mit Zwiebeln und Krautsalat

— Alle Fleischgerichte servieren wir mit zweierlei Dips,  
Salat und Schäferbrot

Ofenkartoffel oder Schäferkartoffeln mit Kräuterdip 🍃🍃 <sup>7</sup> 5,50€

### ETWAS BESONDERES

Hausgemachte Krautkrapfen <sup>1; 10</sup> 14,90€  
aus Dinkelmehl hergestellt mit Speck, Zwiebeln und Salat

— Krautkrapfen sind auch vegetarisch/vegan möglich 🍃🍃

### SÜSSES

Espresso Affogato mit Vanilleeis 🍃 <sup>7; K</sup> 4,90€

Kerniger Steirer 🍃 <sup>7; 8</sup> 5,90€  
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gebrannten Kürbiskernen und Sahne

Knackiger Schäfer 🍃 <sup>7; 8</sup> 5,90€  
Vanilleeis, gebrannte Nüsse, Schokosoße und Sahne

Beschwippste Schäferin 🍃 <sup>3; 7; 8</sup> 5,90€  
Vanilleeis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne

Hausgemachter Apfelstrudel 🍃🍃 <sup>1; 7; 8</sup> 7,90€  
dazu Vanilleeis und Sahne

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern 🍃 <sup>1; 7; 8</sup> 7,90€  
dazu Vanilleeis und Sahne

Kindereis mit Überraschung 🍃 <sup>7; 8</sup> 4,90€

Schäfer  
Stups  
vayes



# KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso <sup>K</sup>	2,20€
Doppelter Espresso <sup>K</sup>	4,00€
Espresso Macchiato <sup>7; K</sup>	2,60€
Tasse Kaffee Crema <sup>K</sup>	3,40€
Tasse Cappuccino <sup>7; 8; K</sup>	4,20€
Haferl Milchkafee <sup>7; K</sup>	4,20€

(Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich)

Haferl heiße Schokolade mit Sahne <sup>7; 8</sup>	4,50€
Haferl Tee (aus unserer Teebox)	3,50€
Haferl Glühwein <sup>12; 13</sup>	4,20€
Haferl Jagertee <sup>K</sup>	4,50€
Haferl Lumumba mit Sahne <sup>7; 8</sup>	5,50€
Heiße Schokolade mit Rum	

Schäfer Stuben

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
Wasser (laut/leise)	2,50€	3,50€	6,00€
Apfelschorle	2,90€	4,00€	
Holunderschorle	2,90€	4,00€	
Johannisbeerschorle	2,90€	4,00€	
Schäferschorle <sup>12; B</sup>	2,90€	4,00€	
Kirschschorle	2,90€	4,00€	

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Fanta <sup>B; C</sup>	3,20€	4,00€
Coca Cola <sup>B; C; K</sup>	3,20€	4,00€
Coca Cola Light <sup>B; C; K; F</sup>	3,20€	4,00€
Spezi <sup>B; C; K</sup>	3,20€	4,00€
Sprite <sup>A</sup>	3,20€	4,00€

## HAUSEMPFEHLUNG

Schäferspritz alkoholfrei 0,3l	4,90€
Marille Mehrfrucht, Orange mit Soda aufgegossen	

## ALKOHOLFREIE BIERE

Zötler Radler Flasche naturtrüb 0,33l	3,70€
Zötler Bier alkoholfrei 0,5l	4,20€
Zötler Weizen alkoholfrei 0,5l	4,40€

Schäfer Spritz

## BIERE

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
Zötler Bayrisch Hell vom Fass <sup>1</sup>	3,60€	4,20€	7,90€
Radler vom Fass <sup>1; A</sup>	3,60€	4,20€	7,90€
Radler naturtrüb Flasche <sup>1</sup>	3,70€		
Korbinian Dunkel <sup>1</sup>		4,40€	
Zötler Weizen <sup>1</sup>		4,40€	
Kellerbier naturtrüb im Steinkrug <sup>1</sup>		4,40€	
Schneider Weisse (Tab 7) <sup>1</sup>		4,50€	
Russ <sup>1; A</sup>		4,50€	7,90€
Colaweizen <sup>1; K</sup>		4,50€	
Gaissnmaß <sup>1; B; C; K</sup>			12,90€
Schneemaß <sup>1; 3; 7</sup>			14,90€

## SPRITZIGES

Schäfer Bier <sup>1</sup>	0,2l	2,50€
Weinschorle	0,25l	4,40€
	0,5l	6,40€
	1,0l	11,80€
Glas Prosecco	0,1l	3,50€
Flasche Prosecco	0,75l	19,90€
Glas Valdo	0,2l	5,20€
Flasche Valdo	0,75l	29,90€
Magnum Flasche Valdo	1,5l	58,00€
Lillet <sup>12; B</sup>	0,3l	6,90€
Aperol Spritz <sup>12; B</sup>	0,3l	6,90€
Schäfer Spritz <sup>12; B</sup>	0,3l	5,90€

Stups  
Schäfer  
Spritz

## OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein weiß	4,80€	10,20€	19,80€
Baßgeige Müller-Thurgau 2019 halbtrocken	5,20€	10,80€	20,80€
Hauswein rot	5,20€	10,80€	20,80€
Trollinger mit Lemberger 2018 trocken	6,20€	12,80€	24,80€
Hauswein rosé Lemberger Weißherbst	5,20€	10,80€	20,80€

## FLASCHENWEINE 0,75L

Grauer Burgunder 2020 Weingut Karl Stein, trocken	26,90€
Lugana Terre di Maria Pia 2019 Peschiera del Garda, Italien	28,90€
Blanc de Noir Spätburgunder 2018 Mayschoss Altenahr, trocken	29,90€
Salucci Rotwein Cuvée 2018 Collegium Württemberg, trocken	29,90€
Montepulciano D'Abruzzo 2015 Riserva, Italien	31,90€
Rioja Crianza 2015 Primicia, Spanien	29,90€

Stups  
Schäfer  
vögels

## SPIRITUOSEN

Leberwurstschnaps	2 cl	1,11€
Marille 34%	2 cl	2,80€
Honig Willi 34%	2 cl	2,90€
Willi 34%	2 cl	2,70€
Obstler 35%	2 cl	2,50€
Ouzo 37,5%	2 cl	2,50€
Enzian Turra 38%	2 cl	3,30€
Alter Apfel 41% / Kirsche	2 cl	3,90€
Haselnussgeist 40% <sup>8</sup>	2 cl	3,90€
Ramazotti auf Eis mit Zitrone 30% <sup>8</sup>	3 cl	3,80€
Baileys auf Eis 17% <sup>7; 8</sup>	3 cl	3,80€
Eierlikörchen im Waffelbecher 20% <sup>3; 7</sup>	2 cl	2,90€
Wodka 38%	2 cl	2,50€
Wodka „Franz“ auf Eis 38%	5 cl	4,90€

## MIXGETRÄNKE

G'spritzter 36% <sup>B; C; K</sup>	2 cl	3,50€
G'spritzter Long 36% <sup>B; C; K</sup>	4 cl	6,50€
Wodka Lemon 38%	4 cl	7,00€
Whisky Cola 40% <sup>B; C; K</sup>	2 cl	3,90€
Whisky Cola Long 40% <sup>B; C; K</sup>	4 cl	7,80€
Bacardi Cola Long 37,5% <sup>B; C; K</sup>	4 cl	7,80€
Gin Tonic 47,3% <sup>J</sup>	4 cl	8,90€

Schäfer  
Stups  
Schnaps