



DAS EVENTLOKAL IM ALLGÄU

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

Bei uns stehen Geselligkeit und Gastlichkeit im Mittelpunkt. Unsere großen Tische laden zum gemeinsamen Genießen ein – ob mit Freunden, Familie oder neuen Bekanntschaften. Wir setzen auf ein offenes Miteinander und platzieren unsere Gäste gerne auch gemeinsam.



Biergarten Nehmt Platz unter unserer fast 100-jährigen Hopfen-
buche 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 Schnitzeltag, Küchenschlacht,
Nudel- und Burgertag – für jeden Geschmack etwas dabei!

Winterprogramm Jeden Donnerstag zusätzlich zu unserer
liebevoll ausgewählten Winterkarte unser legendäres Käsefondue
und auf Anfrage Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Firmen- und
Familienfeste, 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.

Schäfer Express Wir sind auch außer Haus mit
unserem Imbisswagen für euch buchbar.



Eure Wirtsleute
Sonja & Nicki Kullmann mit Marcus

ÖFFNUNGSZEITEN IM SOMMER (MAI - OKT 2025)

Dienstag bis Freitag von 17.00 bis 24.00 Uhr

Samstag bis Montag:

Gruppenanfragen und Schäfer Stuben exklusiv 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

www.schaefer-stuben.de

SCHNITZELTAG

VORSPEISE

Schäfertapas 🍷 1; 7; 8 9,90
Dattel-Curry-Creme, Olivenöl von Veronesi-Lazise, Kräutersalz, Oliven,
dazu hausgemachtes Schäferbrot

HAUPTGANG

Schweineschnitzel Wiener Art 1; 3; 7; 10 16,80
mit Allgäuer Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Hähnchenschnitzel 1; 3; 7; 10 16,80
mit Allgäuer Kartoffelsalat und Apfel-Mango-Chutney

Gebackener Camembert 1; 3; 7; 10 15,90
mit Schäferbrot, Preiselbeeren und Salatbouquet

Zwiebelrostbraten · 200g Roastbeef 1; 3; 7; 10 26,90
mit gerösteten Zwiebeln, Bratenjus und Allgäuer Kartoffelsalat

Beilagensalat 10 6,50
vom Buffet

EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

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

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Paniertes Kinder Schnitzel vom Schwein 1; 3; 7; 10 10,90
mit Allgäuer Kartoffelsalat und Ketchup

Kindereis mit Überraschung 🍷 7; 8 4,90



NUR DIENSTAG

NUDELTAG

VORSPEISE

Schäferbruschetta 🍅🌿 1; 10 6,90
Schäferbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliatelle Arrabiata in würziger Tomatensoße 🍅🌿 A; 1 12,90

Tagliatelle Bolognese Rinderhackfleischsoße A; 1 15,90

Bärlauchtagliatelle Aglio Olio 🍅🌿 A; 1 15,90
mit Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und Peperoncino

Trompeten-Nudeln Gorgonzola 🍅 A; 1 19,90
in Gorgonzola-Sahnesoße und Ruccola

Tagliatelle Gamba A; 1; 2 19,90
Bärlauchnudeln mit Garnelen, Kirschtomaten in rosa Soße

Steinpilznudeln mit Zwiebeln in Butter geschwenkt 🍅 A; 1 15,90

Steinpilznudeln mit gegrillter Hähnchenbrust A; 1 21,90

Steinpilznudeln mit gegrilltem Rindersteak A; 1 26,90

Steinpilznudeln mit gegrillten Lammfetzen A; 1 27,90

— Über all unsere Pasta reiben wir original Parmigiano Reggiano

Gemischter Beilagensalat vom Buffet ¹⁰ 6,50

EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert 🍅 K; 7 8,90

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Tagliatelle mit Tomatensoße 🍅🌿 A; 1 8,90

Kindereis mit Überraschung 🍅 7; 8 4,90



NUR MITTWOCH

KÜCHENSCHLACHT

Buffeteröffnung ab 18 Uhr (Heute keine reguläre Speisekarte!)

VORSPEISE (INKLUSIVE)

Schäferbrot mit hausgemachte Dipsoßen 🍷

DIE KÜCHENSCHLACHT – GRILLBUFFET IN DER KÜCHE

Rindersteak · Hähnchensteak · Strohschweinsteak

Grillwürstchen · versch. hausgemachte Antipasti

Salatbuffet · Tomate/Mozzarella · Schupfnudeln

Schäferkartoffeln · hausgemachte Dips, Soßen &

Kräuterbutter · frisch gebackene Schäferbrote

Auch für Vegetarier ein Genuss 27,90

Grillteller serviert 19,90

Alle Infos zu Allergenen erhaltet ihr beim Koch!

EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

Kerniger Steirer 🍷 7; 8 5,90

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gebrannten Kürbiskernen und Sahne

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kinderbuffet für Kinder bis 12 Jahre pro Lebensjahr 1,00

Kindereis mit Überraschung 🍷 7; 8 4,90



NUR DONNERSTAG

BURGERTAG

VORSPEISE

Der kleine Lammstrudel ^{1; 10} 10,90
mit Schäferbrot, Schmelzzwiebeln, Bratenjus und Salatgarnitur

HAUPTGANG

Schäferburger ^{1; 7; 10; 11} 13,90
mit Lamm-Patty, Krautsalat, Tomate, Salat und Kräuterrahm

Hüttenburger ^{1; 7; 10; 11} 13,90
mit Rinder-Patty, Speck, Krautsalat, Tomate, Salat und Röstzwiebeln

Hüttenburger Olaf Deluxe ^{1; 7; 10; 11} 18,90
mit doppeltem Rinder-Patty, Speck, Krautsalat, Tomate, Salat und Röstzwiebeln

Asiaburger ^{1; 7; 10; 11} 13,90
mit Hähnchenbrust, Krautsalat, Tomate, Salat und süß/sauer Soße

Veggiburger   ^{1; 7; 10; 11} 13,90
mit Bergkäse, Grillgemüse, Tomate, Salat und Kräuterrahm

Beilagensalat vom Buffet   ¹⁰ 6,50

Schäferkartoffeln mit Kräuterdip   ⁷ 5,50

EMPFEHLUNG ZUM ABSCHLUSS

American Cheesecake  ^{1; 7} 8,90
mit Fruchtsoße und Vanilleeis und Sahne

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kinderburger Rinder-Patty, Ketchup, Tomate und Salat ^{1; 10; 11} 8,90

Kindereis mit Überraschung  ^{7; 8} 4,90



NUR FREITAG

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	8,90

SALATE & VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat vom Buffet 🍷🌿 10	6,50
Großer gemischter Salat vom Buffet 🍷🌿 10	9,90
Streichduett Obazda und Griebenschmalz 1; 7; A mit Schäferbrot – auch einzeln möglich	9,90
Schäfertapas 🍷 1; 7; 8 Dattel-Curry-Creme, Olivenöl von Veronesi-Lazise, Kräutersalz, Oliven, dazu hausgemachtes Schäferbrot	9,90
Vorspeisenplatte Deluxe (ab 2 Personen) 1; 7; 10 Dattel-Curry-Creme, Schwiagemutterkäse, Oliven, Ziegenkäse im Speckmantel, versch. Antipasti, Rinderschinken, Obst- und Gemüse garnitur dazu Schäferbrot	19,90

ETWAS KLEINES

Schäferkartoffeln mit Kräuterdip 🍷🌿 7	5,50
Ziegenkäse im Speckmantel 1; 7; 10 mit Schäferbrot und Salatgarnitur	9,90
Der kleine Lammstrudel 1; 10 mit Schäferbrot, Schmelzzwiebeln, Bratenjus und Salatgarnitur	10,90
Schinken (roh) und Käsewürfel 9 Monate gereift 🍷 1; 7; 11 mit Kracker und Garnitur	10,90

neptun
studen
schäfer
vögel

DAS GIBT'S IMMER

Außer Donnerstag

ETWAS KLEINES AUS UNSEREM RÄUCHEROFEN

Forellenfilet mit frischem Kren, Preiselbeeren ^{1; 7; 10} 10,90
dazu Schäferbrot und Salatgarnitur

Carpaccio vom Rinderschinken ^{1; 7; 10} 11,90
auf Ruccola mit Olivenöl, gerösteten Kernen, Parmesan, dazu Schäferbrot

VOM SCHÄFERGRILL

Gegrillte Hähnchenbrust ^{1; 7; 10} 20,90
mit zweierlei Dips und Salat vom Buffet

Gegrilltes Rindersteak 200g ^{1; 7; 10} 25,90
mit zweierlei Dips, Schäferbrot und Salat vom Buffet

Vorderhindelanger Lammfetzen (Lammgyros) ^{1; 7; 10} 26,90
mit Zwiebeln und Krautsalat, dazu Schäferbrot und Salat vom Buffet

ETWAS BESONDERES

Hausgemachte Krautkrapfen ^{1; 10} 16,90
aus Dinkelmehl hergestellt mit Speck, Zwiebeln und Salatbouquet

— Krautkrapfen sind auch vegetarisch/vegan möglich 🍅🌿

Hausgemachter Lammstrudel ^{1; 10} 17,90
mit Schäferbrot, Schmelzzwiebeln, Bratenjus und Salat vom Buffet

ZUSÄTZLICHE BEILAGE

Schäferkartoffeln mit Kräuterdip 🍅🌿 ⁷ 5,50

neptuns
stuben
schäfer
gyros

NACHTISCH GEHT IMMER

DEFTIGER ABSCHLUSS

Schinken (roh) und Käsewürfel 9 Monate gereift 🍷 1; 7; 11 10,90
mit Kracker und Garnitur

SÜSSER ABSCHLUSS

Espresso Affogato mit Vanilleeis 🍷 7; K 4,90

American Cheesecake 🍷 1; 7 8,90
mit Fruchtsoße und Vanilleeis und Sahne

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern 🍷 1; 7; 8 8,90
dazu Vanilleeis und Sahne

Hausgemachter Apfelstrudel 🍷🍏 1; 7; 8 8,90
dazu Vanilleeis und Sahne

Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert 🍷 K; 7 8,90

EIS

Kerniger Steirer 🍷 7; 8 5,90
Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gebrannten Kürbiskernen und Sahne

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

Beschwippste Schäferin 🍷 3; 7; 8 5,90
Vanilleeis mit Eierlikör, Schokosoße und Sahne

Schokokuchen mit halbflüssigem Kern 🍷 1; 7; 8 8,90
dazu Vanilleeis und Sahne

Tartufo al Pistacchio mit Sahne 🍷 1; 5; 7 6,90

Kindereis mit Überraschung 🍷 7; 8 4,90

Stups
Schäfer

FÜR UNSERE MINI SCHAFE

Peter ^{1; 10; 11}

Kinderburger mit Rinder-Patty, Tomate, Ketchup und Salat

8,90

Heidi

Hähnchen Crossis mit Schäferkartoffeln und Ketchup

9,90

Almöhi

Fünf Rostbratwürste mit Schäferkartoffeln und Ketchup

9,90

Klara 🍷 ^{7; 8}

Kindereis mit Überraschung

4,90

HEISSGETRÄNKE

Espresso ^K

2,40

Doppelter Espresso ^K

4,20

Espresso Macchiato ^{7; K}

2,80

Tasse Kaffee Crema ^K

3,60

Tasse Cappuccino ^{7; 8; K}

4,40

Haferl Milchkaffee ^{7; K}

4,40

(Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich)

Haferl heiße Schokolade mit Sahne ^{7; 8}

4,80

Haferl Tee (aus unserer Teebox)

3,80

neptun
Stuben
Schäfer
vögel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,5l	1,0l
Wasser (still/sprudlig)	2,80	3,80	7,00
Apfelschorle	3,20	4,50	
Holunderschorle	3,20	4,50	
Johannisbeerschorle	3,20	4,50	
Schäferschorle ^{12; B}	3,20	4,50	
Kirschschorle	3,20	4,50	
	0,3l	0,5l	
Fanta ^{B; C}	3,60	4,60	
Coca Cola ^{B; C; K}	3,60	4,60	
Coca Cola Light ^{B; C; K; F}	3,60	4,60	
Spezi ^{B; C; K}	3,60	4,60	
Sprite ^A	3,60	4,60	

HAUSEMPFEHLUNG

Schäferspritz alkoholfrei 0,3l	5,50
Marille Mehrfrucht, Orange mit Soda aufgegossen	

ALKOHOLFREIE BIERE

Zötler Radler Flasche naturtrüb 0,33l	3,90
Zötler Bier alkoholfrei 0,5l	4,50
Zötler Weizen alkoholfrei 0,5l	4,70

Stups
Schäfer
väs

BIERE

	0,3l	0,5l	1,0l
Zötler Hell vom Fass ¹	3,80	4,50	8,80
Radler vom Fass ^{1; A}	3,80	4,50	8,80
Pils (0,33l) ¹	4,20		
Korbinian Dunkel ¹		4,70	
Zötler Weizen ¹		4,70	
Kellerbier naturtrüb im Steinkrug ¹		4,70	
Schneider Weisse (Tab 7) ¹		4,80	
Russ ^{1; A}		4,90	8,80
Colaweizen ^{1; K}		4,90	
Gaissnmaß ^{1; B; C; K}			14,90
Schneemaß ^{1; 3; 7}			16,90

SPRITZIGES

Schäfer Bier ¹	0,2l	3,00
Weinschorle	0,25l	4,80
	0,5l	7,20
	1,0l	13,80
Glas Prosecco	0,1l	3,80
Flasche Prosecco	0,75l	19,90
Glas Valdo	0,2l	5,50
Flasche Valdo	0,75l	29,90
Lillet ^{12; B}	0,3l	7,30
Aperol Spritz ^{12; B}	0,3l	7,30
Schäfer Spritz ^{12; B}	0,3l	6,50
Hugo ^{12; B}	0,3l	7,30

Stuben

Schäfer

OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein weiß Grüner Veltliner, trocken	5,40	11,20	19,80
Baßgeige Müller-Thurgau 2019, halbtrocken	5,60	11,80	21,80
Hauswein rot Blauer Zweigelt, trocken	5,60	11,80	21,80
Hauswein rosé Lemberger Weißherbst, halbtrocken	5,60	11,80	21,80

FLASCHENWEINE

	0,75l
Grauer Burgunder Weingut Karl Stein, trocken	26,90
Lugana Terre di Maria Pia Peschiera del Garda, Italien	28,90
Blanc de Noir Spätburgunder Mayschoss Altenahr, trocken	29,90
Salucci Rotwein Cuvée Collegium Wirtemberg, trocken	29,90
Montepulciano D'Abruzzo Riserva, Italien	31,90
Rioja Crianza Primicia, Spanien	29,90

Stuppen

Schäfer

SPIRITUOSEN

Leberwurstschnaps	2 cl	1,11
Marille von Prinz 34 %	2 cl	2,90
Honig Willi von Prinz 34 %	2 cl	3,20
Willi von Prinz 34 %	2 cl	2,90
Obstler von Prinz 35 %	2 cl	2,80
Ouzo Pilavas 38 %	2 cl	3,20
Enzian Turra 38 %	2 cl	3,50
Alter Apfel 41 % / Kirsche von Prinz	2 cl	4,20
Haselnussgeist von Prinz 40 % ⁸	2 cl	4,20
Ramazotti auf Eis mit Zitrone 30 % ⁸	3 cl	4,20
Baileys auf Eis 17 % ^{7; 8}	3 cl	4,20
Eierlikörchen 20 % ^{3; 7}	2 cl	2,90
Wodka 38 %	2 cl	2,80
Wodka „Franz“ auf Eis 38 %	5 cl	5,20

MIXGETRÄNKE

G'spritzter 36 % ^{B; C; K}	2 cl	3,80
G'spritzter Long 36 % ^{B; C; K}	4 cl	6,90
Wodka Lemon 38 %	4 cl	7,50
Jacky Whisky Cola 40 % ^{B; C; K}	2 cl	4,50
Jacky Whisky Cola Long 40 % ^{B; C; K}	4 cl	8,80
Bacardi Cola Long 37,5 % ^{B; C; K}	4 cl	8,80
Cuba Libre 40 % ^{B; C; K}	4 cl	8,80
Gin Tonic 47,3 % ^J	4 cl	8,90

Schnaps

Schäfter