

Liebe Gäste

Wir, das Team der Schappelstube, freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Wir werden alles daran setzen Ihnen einen angenehmen und genussreichen Aufenthalt zu bieten.

Neben unserer reichhaltigen ständigen Speisekarte, bieten wir Ihnen, abhängig von den saisonalen Angeboten, auch saisonale Gerichte mit denen wir besondere Akzente setzen möchten, und für die wir Sie auch gerne begeistern wollen.

Unsere saisonalen Angebote finden Sie auf den ersten Seiten der Speisekarte.

GENIEßEN SIE IHREN BESUCH
IN DER SCHAPPELSTUBE



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Obermartinsweiler16
78126 Königsfeld

Tel: 07725 - 917860

www.schappelstube.com

Ein Betrieb der VitaBona Gastro GmbH
Hermann-Voland-Str. 9; 78126 Königsfeld
GF: Gerffeson Da Silva;
HRB Freiburg 713622



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Es finden folgende Kennzeichnungen Verwendung
(die zutreffenden Zahlen sind den Speisen in Klammern nachgestellt)

1. Phosphat
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff
5. Konservierungsstoff
6. Geschwärzt
7. Süßungsmittel
8. Koffeinhaltig
9. Chininhaltig
10. Gewachst

Informationen für Gäste mit Lebensmittelallergien

Wenn Sie an einer Lebensmittel-Unverträglichkeit (Allergie) leiden, bitten wir Sie, sich an das Service Personal zu wenden und die Allergien-Karte zu erfragen. In dieser Karte sind alle Allergie relevanten Informationen zu den einzelnen Speisen zusammengestellt. Da wir alle Gerichte frisch zubereiten, können wir eventuell spezielle Wünsche Ihrerseits im Hinblick auf Ihre Allergie(n) berücksichtigen. Gerne berate wir Sie hierzu. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an das Service Personal.



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT

UNSERE STÄNDIGE SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Salate / Salads

- | | | |
|-----|---|---------|
| 09. | Italienischer Tomaten-Mozzarella Salat mit Olivenöl extra
Vergine an Aceto di Balsamico Creme und frischem Basilikum | 7,50 € |
| | <i>Italian tomato and mozzarella salad with extra virgin olive oil and balsamic cream</i> | |
| 10. | Variation der Schappelstube aus grünen Salaten | 4,20 € |
| | <i>Green salad variation</i> | |
| 11. | Kleine gemischte Salatvariation der Schappelstube aus Karotten, rote Bete,
Kartoffeln, grünem Salat und Tomatenecken | 4,60 € |
| | <i>Small mixed salad variation with carrots, beetroot, potatoes, green salad and tomato</i> | |
| 12. | Großer gemischter Salat der Schappelstube aus Karotten,
Kartoffeln, rote Bete, grünem Salat und Tomatenecken | 8,80 € |
| | <i>Large mixed salad with carrots, beetroot, potatoes, green lettuce and tomato</i> | |
| 13. | Salatteller mit gegrillten Putenstreifen mit einer
hausgemachten Curry Gewürzmischung der Schappelstube | 12,00 € |
| | <i>mixed Salad and grilled turkey strips and with a homemade curry flavor</i> | |
| 14. | Knuspriger Fisch im Teigmantel an Salatvariation der Schappelstube | 11,80 € |
| | <i>Crispy fish in the batter with a mixed salad variation</i> | |

Alle Blattsalate werden mit unserem Hausdressing aus hochwertigem Olivenöl, Essig und einem Hauch Knoblauch angemacht

All the green salad varieties are served with our house dressing made from high quality olive oil, vinegar and a touch of garlic



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

VORSPEISEN / STARTERS

Hausgemachte Suppen / Home-made Soups

15. Hausgemachte Flädlesuppe aus Tafelspitz Bouillon mit Kräuterflädle 4,00 €
Home-made "Tafelspitz" bullion with strips of pancake („Flädle")
16. Cremige Kartoffelsuppe der Schappelstube
mit knusprigen Speckwürfeln und gerösteten Croutons 4,70 €
Schappelstube`s creamy potato soup with crispy bacon cubes and toasted croutons
17. Rote Bete Suppe mit Ingwer verfeinert 4,70 €
Beetroot soup refined with ginger

Warme Vorspeisen / Warm Starters

18. An Knoblauch und Olivenöl angebratene Tiger Garnelen
mit leicht scharfer Note verfeinert 11,90 €
Tiger prawns fried in olive oil with garlic, refined with a light spicy note
19. Knusprig gebratene Kartoffelpuffer auf einer leichten Gurken Creme
mit geräuchertem frischem Lachs 10,90 €
Crisp fried potato pancake on a light cucumber cream with smoked fresh salmon



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT

GERICHTE ZWISCHENDURCH & VESPER DISHES FOR INBETWEEN / "SWABIAN VESPER"

(Unsere Vesper Nr. 20 bis 24 servieren wir mit Brot)

20. Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce, dazu eine Beilage nach Wahl8,50 €
Home-made meatloaf with a cream sauce and a side dish of your choice
21. In Gemüsefond gekochte Linsen mit Saitenwürsten
dazu handgeschabte Spätzle (2,3,5) 9,50 €
**Lentils cooked in a vegetable stock with "Vienna sausages" and
hand-made spaetzle (traditional Swabian pasta) (2, 3, 5)**
22. Schinken, Wurst und Käse Teller mit Salatgarnitur und Brot (2-5,7) 10,20 €
Ham, sausage and cheese served with some salad and bread (2-5,7)
23. Wurstsalat (Lyoner Wurst geschnitten mit Zwiebeln)
an einer feinen Sauce mit Salatgarnitur (2-5, 7) 8,50 € **
**Sausage salad (stripes of cut Lyon sausage with onions and fine dressing) served
with a mixed salad garniture.**
24. Straßburger Wurstsalat (Wurstsalat mit Käse)
an einer feinen Sauce mit Salatgarnitur (2-5, 7) 9,50 € **
Strasbourg sausage salad (sausage salad with cheese)
25. „Schappelstube Toast“, gekochter Schinken und Tomaten
mit Käse überbacken und mit Salat garniert 9,90 €
**Toast with ham and tomatoes, topped with gratinated cheese and
served with a salad garniture**
26. Hawaii-Toast, Toast mit Schinken und Ananas belegt,
mit Käse überbacken und mit Salat garniert 10,50 €
**“Hawaiian” toast with ham and pineapple,
topped with gratinated cheese and served with a salad garniture**

** auch als kleine Portion erhältlich; minus 1,50 €



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Vom Schwein / Pork

30. „Traditionsschnitzel“ der Schappelstube
zwei panierte saftige Schnitzel mit einer Beilage nach Wahl 9,30 € **
*The Schappelstube 's "traditional schnitzel", two breaded
juicy schnitzel with a side dish of your choice*
31. „Schnitzel-Bolognese“, paniertes Schnitzel mit einer hausgemachten Bolognese
Soße überschichtet und mit Käse überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl 12,50 € **
*Schnitzel „Bolognese“, breaded schnitzel topped with a homemade mince meat
sauce and gratinated with cheese, served with a side dish of your choice*
32. „Cordon-bleu“ Schappelstube, ein mit gekochtem Schinken und Käse
gefülltes paniertes Schnitzel, dazu eine Beilage nach Wahl 13,90 €
*„Cordon-bleu“ Schappelstube, breaded schnitzel filled with boiled ham and
cheese served with a side dish of your choice*
33. „Jägerschnitzel“ Schappelstube, gebratenes Schnitzel
mit frischer Pilzrahmsoße verfeinert dazu eine Beilage nach Wahl 12,90 € **
roasted escalope with a fresh mushroom cream sauce and a side dish of your choice
34. „Gärtnerin-Schnitzel“ Schappelstube, paniertes Schnitzel mit gegrilltem Gemüse
überschichtet und mit Käse überbacken, dazu eine Beilage nach Wahl 13,50 € **
*Schnitzel „Gardener“, a breaded schnitzel topped with grilled vegetables and
gratinated with cheese, served with a side dish of your choice*
35. Schweinefilet im Speckmantel gebraten, an einer hausgemachten Champignon-
Pilzrahmsoße, dazu handgeschabte Spätzle und ein Gemüsebukett 19,90 € **
*Roasted pork filet wrapped in bacon, served with a homemade mushroom cream
sauce, hand-made spaetzle (typical Swabian pasta) and a bouquet of vegetables*

*Beilage: Sie können wählen zwischen handgeschabten Spätzle, einer Salatvariation, Bratkartoffeln
oder Pommes Frites.*

*Side dishes: You can choose between hand-made spaetzle (typical Swabian pasta) or a salad
variation, fried potatoes or French fries.*

** auch als kleine Portion erhältlich; minus 1,50 €



SCHAPPELSTUBE
RESTAURANT

Vom Rind / Beef

40. gegrilltes Rindersteak der Schappelstube mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert und serviert mit Pommes Frites 19,90 €
Grilled steak of beef with homemade herb butter and served with French fries
41. gebratener Zwiebelrostbraten an einer hausgemachten Rotweinsauce dazu handgeschabte Spätzle 20,90 €
Grilled beef, topped with fried onions, served with a homemade red wine sauce and hand-made spaetzle
42. geröstete Rinderleber mit Apfelstücken und Zwiebeln an einer Rotweinsauce dazu knusprige Bratkartoffeln 9,90 €
Roasted beef liver with apple pieces and onions in red wine sauce with crisp fried potatoes and bacon
43. gegrilltes Rindersteak mit einer hausgemachten grünen Pfeffer-Rahmsauce dazu Speckbohnen und eine Beilage nach Wahl 23,50 €
grilled beef steak with a homemade green pepper cream sauce served with bacon wrapped beans and a side dish of your choice
44. gekochter Tafelspitz mit hausgemachter Meerrettich-Sahnesauce dazu frisches gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln 14,10 €**
Boiled beef (Tafelspitz) with homemade horseradish cream sauce and fresh mixed vegetables served with potatoes
45. gegrilltes Rindersteak nach Art „Café de Paris“ mit einer hausgemachten, feinen Kräutercreme, dazu servieren wir Pommes Frites 21,80 €
Grilled beef steak „Café de Paris“ with a fine, homemade herbal cream, served with French fries

Beilage: Sie können wählen zwischen handgeschabten Spätzle, einer Salatvariation oder Pommes Frites.

Side dishes: You can choose between hand-made spaetzle (typical Swabian pasta) or a salad variation or French fries.

** auch als kleine Portion erhältlich; minus 1,50 €



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Geflügel / Poultry

46. Gemüsepfanne „Schappelstube“, leicht scharf gebratene Putenstreifen mit einer hausgemachten Curry Gewürzmischung auf Paprika, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl und Broccoli, dazu servieren wir Basmati-Reis (2) 13,80 €
Vegetable pan "Schappelstube" style, fried turkey stripes, slightly hot with a homemade curry mixture, dressed on a bed of green peppers, egg plants, zucchini, cauliflower and broccoli and served with Basmati rice (2)
47. gebratenes paniertes Putenschnitzel der Schappelstube mit einer Beilage nach Wahl 10,40 €
Pan fried breaded turkey schnitzel with a side dish of your choice
48. gegrilltes Putengeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Zwiebeln, Champignons und hausgemachter Rahmsauce, dazu servieren wir handgeschabte Spätzle 14,30 €
Roasted turkey slices „Zurich" style with onions, & mushrooms in a homemade cream sauce served with hand-scraped spaetzle

Gemüse / Vegetarisch / Vegan

Vegetables / Vegetarian / Vegan

60. Gemüsepfanne „vegan“, verschiedenes Saison-Gemüse, würzig, leicht scharf nach Wok Art zubereitet, dazu servieren wir Basmati Reis 10,90 €
„Vegetable pan“ (vegan), various seasonal vegetables, fried in wok art, spicy, slightly hot, served with Basmati rice
61. Hausgemachte Käsespätzle mit fein gerösteten Zwiebeln und mildem Käse (vegetarisch) 8,50 €
Typical Swabian "Cheese-Spaetzle" (hand-made spaetzle mixed with grated mild cheese) served with finely roasted onions (vegetarian)
63. In Gemüsefond gekochte Linsen mit handgeschabten Spätzle (vegetarisch) 8,50 €
Lentils cooked in a vegetable stock served with hand-made spaetzle, a typical Swabian vegetarian dish



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Fisch / Fish

50. gegrilltes Zanderfilet an einer leichten Riesling-Soße, dazu servieren wir Gemüse der Saison und feine Salzkartoffeln..... 15,50 €
Fried pike-perch on a light Riesling sauce served with various seasonal vegetables and fine potatoes.
51. gegrilltes Lachsfilet an einer feinen Riesling Soße mit Gemüse-Bukett und Basmati-Reis 16,50 €
Grilled salmon filet on a fine Riesling sauce wit mixed vegetables and Basmati rice

EXTRA BEILAGEN / SIDE DISHES

- Pommes Frites / French fries 4,00 €
- Spätzle / Spaetzle (typical Swabian pasta) 4,20 €
- Bratkartoffeln / pan fried potatoes 4,00 €
- Reis / Rice 3,80 €
- Gemüse/ vegetables 4,00 €

EXTRA SOßEN / SAUCES

- Pilz-Rahmsoße/ Mushroom cream sauce..... 2,00 €
- Grüner Pfeffer Sauce / Green pepper sauce 2,00 €



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

KINDERKARTE / CHILDREN MENU

Kinderkarte bis 18 Jahre

- | | | |
|-----|---|--------|
| 70. | Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites..... | 6,80 € |
| | <i>Breaded schnitzel with french fries</i> | |
| 71. | Putenschnitzel "natur" an Rahmsoße mit handgeschabten Spätzle | 6,80 € |
| | <i>Turkey schnitzel "natural" with a creamy sauce
and hand-made spaetzle, the typical Swabian pasta</i> | |
| 72. | Pommes Frites mit Dip (Ketchup oder Mayonnaise) | 4,00 € |
| | <i>French fries and dip</i> | |
| 73. | Handgeschabte Spätzle mit Sauce | 4,20 € |
| | <i>hand-made spaetzle, the typical Swabian pasta, with sauce</i> | |
| 74. | Spätzle mit Hausgemachtem Bolognese-Hackfleisch..... | 5,00 € |
| | <i>Hand-made spaetzle, the typical Swabian pasta, with mince meat sauce</i> | |
| 75. | Kinder-Eisbecher, 2 Kugeln Eis nach Wahl | 2,20 € |
| | <i>Children ice cream cup, 2 balls</i> | |



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

NACHSPEISEN / DESSERTS

80. Vanilleeis verfeinert mit warmen Himbeeren und Sahne 5,80 €
Vanilla ice cream topped with warm raspberries and whipped cream
81. Gemischtes Eis der Saison; gerne servieren wir es mit oder auch ohne Sahne 4,20 €
Seasonal selection of ice-cream with different flavors.
Per your choice, we may serve it with or without whipped cream
82. Hausgemachtes Grappa-Parfait (Halbgefrorenes aus Grappa, Ei und Sahne)
serviert mit warmen Pflaumen und Sahne 4,90 €
Home-made grappa parfait (half-frozen ice-cream) served with warm plums
and whipped cream
83. Hausgemachte „Crème Brûlée“, eine Vanille-Ei- Sahne-Creme mit frisch
gebrannter Karamell Kruste, die wir zusammen mit Früchten servieren 5,80 €
Home-made " crème brulée " (made from vanilla-egg-cream mixture), with a
melted caramel topping, served with fruits.
84. Schoko-Törtchen mit weichem Herz warm serviert mit Sahne und Vanilleeis5,90 €
Chocolate tart with a melted soft core served warm with cream and vanilla
ice cream



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Getränke



Aperitifs

270. Aperol Spritz mit Prosecco und Soda	0,2 l	5,00 €
271. Martini Weiß oder Rot	4 cl	4,80 €
272. Campari Orange oder Soda	4 cl	4,70 €
273. Prosecco	0,1 l	4,50 €
274. Mango Spritz (Sekt, Mango, Aperol, Soda)	0,2 l	5,50 €



Alkoholfreie Getränke

280. Orangen Limonade (3-4-5-7)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
281. Cola (3-4-5-7-8).....	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
282. Spezi (5)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
283. Zitronen Limonade (5)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
284. Tafelwasser (3)	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,20 €
285. Apfelsaft (3)	0,2 l	2,50 €	0,4 l	3,40 €
286. Orangensaft (3)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
287. Traubensaft (3-5)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
288. Johannis beere (3-5)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
289. Kirschsft (3-5)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
290. Multivitaminsaft (3-5)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
292. Bitter Lemon (5-9)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
293. Tonic Water (5-9)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,50 €
294. Bad Dürrheimer Classic oder Medium (3)	0,75 l	5,50 €			
295. Bad Dürrheimer Classic oder Medium (3)	0,25 l	2,50 €			
296. Bad Dürrheimer Classic oder Medium (3)	0,5 l	3,70 €			
401. Lebensquelle still (3)	0,1 l	5,60 €			
402. Lebensquelle medium oder still (3).....	0,33 l	2,70 €			



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Ketterer Biere



297. Pils vom Fass	0,3l	3,00 €
298. Pils vom Fass	0,4l	3,30 €
299. Pils vom Fass	0,5	3,60 €
300. Pils alkoholfrei	0,33l	3,00 €
301. Ur-Weisse Kristall.....	0,5l	3,60 €
302. Hefeweizen hell vom Fass	0,5l	3,60 €
303. Hefeweizen dunkel	0,5l	3,60 €
304. Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60 €
305. Edel vom Fass	0,3l	3,00 €
306. Edel vom Fass	0,4l	3,30 €
307. Edel vom Fass	0,5l	3,60 €
308. Cola Weizen (1-3-4-5-7-8)	0,5l	3,60 €
309. Radler	0,3l	3,00 €
310. Radler	0,4l	3,30 €
311. Radler	0,5l	3,60 €

warme Getränke



319. Espresso	2,20 €
320. Cappuccino (5-8)	2,70 €
321. Tasse Kaffee (8)	2,20 €
322. Kännchen Kaffee (8)	4,20 €
323. Tasse Tee (Schwarz-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillen-oder Früchtetee)	2,20 €
324. Tasse Schokolade(5)	3,00 €
327. Portion Tee	4,00 €
328. Latte Macchiato (5-8)	2,90 €



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Getränke

Grappa, Schnäpse, Cognac



330. Amaro Averna	4 cl. 3,50 €
331. Ramazzotti	4 cl. 3,50 €
332. Fernet.....	4 cl. 3,50 €
333. Grappa	2 cl. 5,00 €
335. Malteser Aquavit	2 cl. 3,00 €
336. Underberg	2 cl. 3,00 €
340. Vecchia Romangna.....	2 cl. 4,50 €
341. Obstwasser	2 cl. 2,20 €
342. Kirschwasser, Williamsbirne	2 cl. 2,20 €
343. Baileys	2 cl. 4,00 €
346. Remy Martin	2 cl. 5,50 €
347. Hennessy	2 cl. 6,00 €

Rotwein



234. Spätburgunder	1/4 L 4,00 €
<i>Winzergenossenschaft Königshausen, Kaiserstuhl</i>	
235. Trollinger-Lemberger, Eberbach-Schäfer, Württemberg.....	1/4 L 4,00 €
356. Merlot, Les Rivages - Frankreich	1/4 L 4,80 €
237. Rotweinschorle	1/4 L 3,50 €



SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

Getränke

Weißwein



240. Riesling QbA trocken	1/4 L	4,00 €
<i>Hex vom Dasensenstein, Ortenau</i>		
241. Müller-Thurgau QbA trocken	1/4 L	3,80 €
<i>Königschaffhausen, Kaiserstuhl</i>		
242. Weißweinschorle	1/4 L	3,50 €
<i>(Müller-Thurgau)</i>		
243. Grauburgunder	1/4 L	5,00 €
<i>Jechtinger, Kaiserstuhl</i>		

Weißherbst

239. Spätburgunder Weißherbst	1/4 L	4,00 €
<i>Kaiserstuhl</i>		