



# SCHAPPELSTUBE

RESTAURANT

**Weihnachten/Neujahr 2024**



**Festtage-Menü  
& A la Carte**





## UNSER FESTTAGE - MENÜ

### VORSPEISE

#### Babyspinat-Salat

an Honig-Senf Dressing mit Roter Beete, Fetakäse & Pinienkernen

12,90 €

### HAUPTGERICHT

#### Gebratene Barbarie-Ente

An einer Pflaumensauce serviert mit gebratenem Gemüse  
und Kartoffelgratin

24,90€

### DESSERT

#### Pistazien Crème Brulée

begleitet von Vanille-Crumble und Spekulatius-Eis

8,50 €

**Komplettes Menü 43,50 €**

---

## A la Carte



## VORSPEISEN

### +++ SALATE +++

**Kleine gemischte Salatvariation der Schappelstube** 6,50 €  
aus Karotten, Rote Beete, Kartoffeln, grünem Salat  
& Tomatenecken

**Feldsalat** 9,90 €  
an Kartoffel-Dressing mit Speck, Zwiebeln  
und Croutons

### +++ SUPPEN +++

**Hausgemachte Flädlesuppe** 4,50 €  
aus Tafelspitz Bouillon mit Kräuterflädle

**Kürbiscreme-Suppe** 6,90 €  
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl

## A la Carte



### HAUPTGERICHTE

Vom Schwein /Vom Rind/Wild/Geflügel/Vegetarisch/Fisch

#### +++ S C H W E I N +++

**Cordon-Bleu "Schappelstube"** 20,90 €  
ein mit gekochtem Schinken und Käse gefülltes paniertes Schnitzel, dazu eine Beilage nach Wahl (\*)

**Schweinefilet im Speckmantel** 23,90 €  
an einer Champignon- Pilzrahmsauce  
dazu handgeschabte Spätzle und Gemüse

#### +++ R I N D +++

**Rindersteak "Schappelstube"** 28,50 €  
vom Grill serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Pommes Frites

**Zwiebelrostbraten** 29,90 €  
an einer hausgemachten Rotweinsauce  
dazu handgeschabte Spätzle

---

*(\*) Sie können wählen zwischen handgeschabten Spätzle, Pommes Frites, oder einer Salatvariation.*

## A la Carte



### HAUPTGERICHTE (FORTSETZUNG - Rind -)

|   |         |
|---|---------|
| <b>Rinderrouladen an Burgundersauce</b><br>mit Rotkraut und Spätzle   | 24,90 € |
| <b>Kalbsschnitzel paniert</b><br>panierte saftige Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites<br>oder Spätzle oder Salat | 27,90 € |

### +++ WILD / GEFLÜGEL +++

|  |         |
|--|---------|
| <b>Rehragout</b><br>mit Rotkraut, dazu Spätzle und Birne mit Preiselbeeren                           | 25,90 € |
| <b>Gänsekeule auf Rotkraut</b><br>dazu Kartoffelklöße und Rosmarin-Sauce                             | 27,50 € |
| <b>Putengeschnetzeltes nach Zürcher Art</b><br>mit Zwiebeln & Champignons in Rahmsauce, dazu Spätzle | 22,80 € |

### +++ ANDERES / VEGETARISCH / VEGAN +++

|  |         |
|--|---------|
| <b>Nudeln mit Kürbiscremesauce</b><br>und Fetakäse | 18,90 € |
|--|---------|



## A la Carte

### HAUPTGERICHTE *(FORTSETZUNG vegetarisch / vegan)*

**Gemüsepfanne** (vegan) 15,80 €  
verschiedene Saisongemüse, würzig leicht scharf nach  
Wok-Art zubereitet, dazu Basmati Reis

**Hausgemachte Käsespätzle** (vegetarisch) 11,90 €  
mit fein gerösteten Zwiebeln und mildem Käse

#### +++ FISCH +++

**Gegrilltes Lachsfilet** 28,80 €  
an Riesling Sauce serviert mit Gemüse & Reis

**Doraden Filet an Kräuterbutter** 30,80 €  
serviert mit saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin

### NACHSPEISEN & DESSERT

**Apfel / Nuss Crumble** 7,90 €  
warm, serviert mit Nuss-Eis

**Hausgemachtes Schokotörtchen** 8,90 €  
mit weichem Herz. Mit Sahne, Vanilleeis & Früchten

**Vanille-Eis & warme Himbeeren** 6,90 €  
serviert mit Sahne

**Dunkle Schoko-Mousse** 6,80 €  
serviert mit Waldbeeren

## KINDERKARTE

*(NUR für Kinder bis 8 Jahre )*

|  |         |
|--|---------|
| Ein Paniertes Schnitzel (Schwein oder Pute)<br>mit Pommes Frites | 9,90 €  |
| Handgeschabte Spätzle mit Sauce                                  | 6,50 €  |
| Fischstäbchen mit Pommes Frites                                  | 10,50 € |

---

### Informationen für Gäste mit Lebensmittelallergien

Wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit (Allergie) leiden, bitten wir Sie sich an das Service Personal zu wenden und die Allergien-Karte zu erfragen. In dieser Karte sind allergie-relevanten Informationen zu einzelnen Speisen zusammengestellt.

Da wir alle Gerichte frisch zubereiten, können wir eventuell spezielle Wünsche ihrerseits im Hinblick auf Ihre Allergie(n) berücksichtigen. Gerne beraten wir Sie hierzu. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an das Service Personal.

---



SCHAPPELSTUBE  
RESTAURANT

---

Landgasthaus Schappelstube  
Obermartinsweiler 16  
78126 Königsfeld

[www.schappelstube.com](http://www.schappelstube.com)

Tel: 07725-917860

Ein Betrieb der VitaBona Gastro GmbH, Königsfeld  
HRB 713622 / Freiburg / Geschäftsf. Gerffeson Da Silva



## WEINE

**OFFEN** (Angebote in der 0,75 l Service)

Flasche erfragen Sie bitte beim

### **ROTWEINE**

1/4 ltr

#### Baden / Rot

Spätburgunder , WG Königschaffhausen

5,50 €

Pinot Noir (Durbach, Baden, trocken)

6,90 €

#### Südtirol / Rot

LAGREIN (Meran Kellerei Südtirol Alto Adige, Italien, trocken)  
(Spitzenwein aus Südtirol, gehaltvoll, rund; Rind/ Wild/ Gans)

11,90 €

#### Spanien / Rot

Rioja (Conde Valdemar, halbtrocken)

7,50 €

(Spitzenwein aus Südtirol, gehaltvoll, rund; Rind/ Wild/ Gans)

### **WEISS- & ROSÉ-WEINE**

#### Baden / Weiss

Riesling (trocken)

5,50 €

Grauburgunder (trocken)

6,50 €

Weißburgunder (trocken)

7,50 €

#### Baden / Rosé

Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken)

5,50 €

Daneben bieten wir natürlich auch alkoholfreie Getränke, Biere und Spirituosen.  
Bitte wende Sie sich an das Service Personal.