



Speisen- & Getränkekarte





Liebe Gäste!

***Herzlichen Willkommen im
Scheffelhof! Wir freuen uns dass
Sie da sind und wünschen Ihnen
eine schöne Zeit in unserer
Gaststätte!***

***In Anlehnung an den Namensgeber des Hauses,
Josef Viktor von Scheffel (1826-1886) finden Sie ein Zitat aus einem seiner
Studentenlieder als Band an den Wänden der Gaststätte. Damit Sie keinen
Rundgang machen müssen – hier nun die vollständige Strophe aus dem
Perkeo*:***

***„Das war der Zwerg Perkeo Im Heidelberger Schloß, An Wuchse klein und
winzig, An Durste riesengroß. Man schalt ihn einen Narren, Er dachte:
"Liebe Leut, Wart ihr wie ich doch alle Feucht-fröhlich und gescheut. Und als
das Faß, das große, Mit Wein bestellet war, Da ward sein künftger Standpunkt
Dem Zwerge vollig klar. "Fahr wohl", sprach er, "o Welt, Du
Katzenjammertal, :Was sie auf dir hantieren, Ist wurst mir und egal.“***

*Der kleinwüchsige Perkeo (eigentlich Clemens Pankert, nach anderen Quellen Giovanni Clementi) war im 18. Jahrhundert zunächst Hofzwerg, dann Hofmeister und Mundschenk in Heidelberg. Ursprünglich kam er aus Salurn in Tirol, wo ihn der pfälzische Kurfürst Karl III. Philipp um 1720 entdeckt und als Kuriosität mitgenommen hatte. Die Erinnerung an ihn ist von Legenden und Anekdoten umwoben.





Aperitif


<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Glas Sekt mit Orangensaft</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Piccolo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,00</i>

Biere

<i>Fürstenberg Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Radler vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Fürstenberg Pils vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Radler vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fürstenberg Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Fürstenberg Hefeweizen vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fürstenberg Kristallweizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fürstenberg dunkles Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fürstenberg alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Paulaner alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,20</i>

Digistif/ Liköre

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Hefeschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Grappa</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>



...öh! ugescheut!

Und als das Fass, das große, mit

Alkoholfreie Getränke

<i>Schwarzwaldsprudel Exklusiv</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Schwarzwaldsprudel Exklusiv</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Schwarzwaldsprudel Exklusiv</i>	0,75 l	€ 4,00
<i>Schwarzwaldsprudel medium</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Schwarzwaldsprudel still</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Schwarzwaldsprudel still</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Staatl. Fachingen</i>	0,25 l	€ 1,80
<i>Coca Cola</i> <small>1,9,2,5</small>	0,3 l	€ 2,00
<i>Coca Cola</i> <small>1,9</small>	0,5 l	€ 3,10
<i>Coca Cola light</i> <small>1,3,6,8,9</small>	0,3 l	€ 2,00
<i>Coca Cola light</i> <small>1,3,6,8,9</small>	0,5 l	€ 3,10
<i>Fanta</i> <small>1,2,5</small>	0,3 l	€ 2,00
<i>Fanta</i> <small>1,2,5</small>	0,5 l	€ 3,10
<i>Zitronenlimonade</i> <small>2</small>	0,3 l	€ 2,00
<i>Zitronenlimonade</i> <small>2</small>	0,5 l	€ 3,10
<i>Spezi</i> <small>1,9,2,5</small>	0,3 l	€ 2,00
<i>Spezi</i> <small>1,9,2,5</small>	0,5 l	€ 3,10
<i>Apfelsaft</i>	0,3 l	€ 2,20
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l	€ 2,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,5 l	€ 3,10
<i>Orangensaft</i>	0,3 l	€ 2,20
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> <small>8,2,4,10</small>	0,2 l	€ 2,10
<i>Schweppes Tonic Water</i> <small>2,4,8,10</small>	0,2 l	€ 2,10
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <small>1,2</small>	0,2 l	€ 2,10

...öhl'ugescheut!

Und als das Fass, das große, mit



Suppen

<i>Hausgemachte Flädlesuppe</i>	€ 2,80
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kräckerle</i>	€ 3,50
<i>Unsere Empfehlung (bitte fragen Sie nach)</i>	€ 2,50

Kleine Gerichte

<i>Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalaten</i>	€ 3,20
<i>Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wursteinlage^{2, 10, 14}</i>	€ 5,50
<i>Geräucherter Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf</i>	€ 6,20
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter^{1, 2}, dazu Toast</i>	€ 6,50
<i>Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter^{1, 2}, dazu Toast</i>	€ 11,50

Salate

<i>Bunter Salatteller mit</i>	- Schinken- und Käsestreifen, ^{1, 8, 10, Ei}	€ 8,00
	- Gebratenen Lachswürfeln	€ 10,50
	- Streifen von der Putenbrust	€ 8,90
	- Thunfisch, Oliven, Paprika, Zwiebeln	€ 8,90
	- Schafskäse, Oliven, Zwiebeln	€ 8,90
	- Black Tiger Shrimps	€ 12,00

Zu allen Salaten servieren wir selbstgebackenes Brot





Hauptgerichte

<i>Badische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu bunter Salat</i>	€ 7,00
<i>Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu bunter Salat</i>	€ 7,50
<i>Spinat – Ricotta – Ravioli mit zweierlei Saucen und buntem Salat</i>	€ 7,90
<i>Hausgemachte „Herrgottsbscheisserle“ mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Rieslingsauce und buntem Salat</i>	€ 9,80
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salat</i>	€ 9,50
<i>Rahmgeschnetztes von der Pute mit Gemüse und Basmatireis</i>	€ 10,50
<i>Pikantes Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle, dazu bunter Salat</i>	€ 12,50
<i>Pangasiusfilet gebraten mit Tomaten-Basilikum-Concasée und Petersilienkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Lachsfilet in Kräutersahne mit Salzkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 11,50
<i>Black Tiger Shrimps mit Reis und Kräutersauce, dazu bunter Salat</i>	€ 14,50
<i>Pfeffersteak mit Pfeffersauce und Brägele, dazu bunter Salat</i>	€ 16,00
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites, dazu bunter Salat</i>	€ 16,00



<i>Badischer Wurstsalat^{2, 10, 14} (Fleischwurst) mit Brot mit Bratkartoffeln</i>	€ 5,50 € 6,50
<i>Elsässer Wurstsalat^{2, 10, 14} (Fleischwurst und Käse) mit Brot mit Bratkartoffeln</i>	€ 6,00 € 7,00
<i>1 Paar Rindsbratwürste^{2, 10, 14} mit Röstzwiebeln und Brot mit Bratkartoffeln</i>	€ 6,50 € 7,50
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Brot</i>	€ 6,80
<i>Zwei gebackene Camemberts mit Preiselbeeren, dazu bunter Salat</i>	€ 7,50

Dessert

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 4,00
<i>Schwarzwälder Kirschtorte im Glas</i>	€ 3,50
<i>Süße Grießklöschen mit heißen Sauerkirschen</i>	€ 4,50
<i>Nougatknödel mit Vanillesauce</i>	€ 4,50

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee₃</i>	€ 1,80
<i>Capuccino₃</i>	€ 2,00
<i>Espresso₃</i>	€ 1,80
<i>Schale Milchkaffee₃</i>	€ 2,80
<i>Glas Latte Macchiato₃</i>	€ 3,00
<i>Tasse heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 2,00
<i>Schale heiße Schokolade mit Sahne</i>	€ 3,00
<i>Glas Tee</i>	€ 1,80

1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Süßungsmitteln, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 7) Nährwerte 100 ml Brennwert < 1,0 kJ, 8) mit Antioxidationsmittel, 9) geschwefelt, 10) mit Phosphat, 11) mit Milcheiweiß, 12) geschwärzt, 13) Formfleischerzeugnis, 14) mit Geschmacksverstärker, 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch, 16) mit Eiklar, 17) unter Verwendung von Sahne, 18) genteisch verändert

...öhl'ugescheut!

...und als das Faß, das große, mit



Offene Rotweine

<i>Sasbacher Spätburgunder Rotwein, QbA</i>		
<i>WG Sasbach, harmonisch</i>	0,25 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 7,50
<i>Sasbacher Spätburgunder Rotwein, QbA</i>		
<i>WG Sasbach, trocken</i>	0,25 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 7,50
<i>Buchholzer Sonnhalde,</i>		
<i>Spätburgunder, trocken, QbA</i>	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 7,10

Offene Weissweine

<i>Sasbacher Müller Thurgau, halbtrocken</i>		
<i>Landwein, WG Sasbach</i>	0,25 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 6,50
<i>Sasbacher Weisser Burgunder, trocken</i>		
<i>QbA, WG Sasbach</i>	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 7,10
<i>Schliengener Markgräfler, Gutedel, trocken</i>		
<i>QbA, WG Schliengen</i>	0,25 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 6,90
<i>Varnhalter Schloss Rodeck, Riesling trocken</i>		
<i>QbA, WG Breisach</i>	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 7,10
<i>Buchholzer Grauer Burgunder, trocken</i>		
<i>Weingut Moosmann, QbA</i>	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 7,10



Weissherbst

<i>Sasbacher Spätburgunder, Weissherbst</i>		
<i>QbA, WG Sasbach</i>	0,25 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 7,50

<i>Kiechlinsberger Spätburgunder Weissherbst</i>		
<i>QbA, WG Kiechlinsbergen</i>	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 7,10

Flaschenweine rot

<i>Sasbacher Rote Halde, Cabernet Sauvignon</i>		
<i>QbA, trocken, Barrique</i>		
<i>WG Sasbach</i>	0,75 l	€ 45,00

<i>Sasbacher Rote Halde, Spätburgunder</i>		
<i>Spätlese, trocken,</i>		
<i>WG Sasbach</i>	0,75 l	€ 35,00

<i>Laufer Gut Alsenhof</i>		
<i>Pinot noir, QbA, trocken</i>	0,75 l	€ 48,00

<i>Kenzinger Hummelberg Spätburgunder</i>		
<i>Spätlese, trocken</i>		
<i>Weingut Leopold Schätzle</i>	0,75 l	€ 35,00

Flaschenwein weiss

<i>Buchholzer Grauburgunder, Kabinett</i>		
<i>Trocken</i>		
<i>Weingut Moosmann Buchholz</i>	0,75 l	€ 22,00



***Hotel Scheffelhof
Hoffmann + Müller OHG
Inhaber Axel Hoffmann und Charlotte Müller
Scheffelstrasse 1
79183 Waldkirch***

