

SH SCHEFFELHOF
speisekarte

MEHR ALS
NUR FLEISCH



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in den verwendeten Produkten finden Sie in einem separaten Info-Blatt.
Alle Preise in Euro.



CREDO

QUALITÄT UND VIelfALT spiegeln sich in unseren Speisen und Getränken wider. Wir suchen kontinuierlich nach den besten Rezepten und Zutaten aus verschiedenen Ländern, wobei wir auch die vegetarische Küche als wichtigen Bestandteil unseres Angebots betrachten. Dabei legen wir besonderen Wert auf Regionalität: Wir beziehen möglichst viele Zutaten aus der Region in bester Qualität und verzichten weitestgehend auf Fertigprodukte. Gesunde Lebensmittel sind für uns selbstverständlich, ebenso das Tierwohl bei der Beschaffung von Fleisch und Fisch.

DER SCHEFFELHOF

Vor einem Jahrzehnt haben wir die Gaststätte **SCHEFFELHOF** grundlegend saniert und ein einzigartiges Grillrestaurant mit einem offenen Holzkohlegrill im Herzen des Gastraums geschaffen. Unser Ziel ist es, durch den Flair des offenen Feuers und unserer besonderen Einrichtung eine Atmosphäre des gemütlichen Beisammenseins zu kreieren. Der Grill ist dabei unser Mittelpunkt und verbindet Tradition mit kulinarischer Innovation.

Wir sind stolz darauf, ein offenes Haus für Menschen aller Nationalitäten und Nationen zu sein. Unser Grillrestaurant soll ein Treffpunkt für Waldshut und seine Umgebung sein und somit die Gemeinschaft fördern.

Als Eigentümer des Scheffelhofareals unterstütze ich das innovative Konzept des Grillhauses Scheffelhof, fördere es mit all meiner Kraft und arbeite mit Freunden zusammen, um ein authentisches Erlebnis für unsere Gäste zu bieten.

Martin Zwetz und Katarina Cintalanova (Inhaberin)



KLEINIGKEITEN VORWEG

HAUSEIGENE BRATWURST
VON DER TRADITIONSMETZGEREI
EBNER WALDSHUT



Bratwurst oder als Hauptgang mit Pommes	6,50 15,80
Bratwurst PIKANT oder als Hauptgang mit Pommes	6,50 15,80



Tartar Handgeschnittenes, frisches Rindfleisch mit Ei, Sardinen, Kapern, Zwiebel, Senf und Knoblauchbrot	14,50
Champignons gebacken inkl. Dip (Sauerrahm)	8,50 VEGI
Ziegenkäse auf Brot gegrillt mit Honig	7,50 VEGI
Frische Ananas gegrillt PIKANT	5,50 VEGI
Rote-Bete-Carpacci mit Rucola und Fetakäse	12,80 VEGI

ES

SALATE



Großer gemischter Salat	8,50 VEGI
Großer Salat mit gebackenem Käse Grüner Salat, Zucchini, Rucola, Cherrytomaten, Pinienkerne mit gebackenem Käse (Camembert und Ziegenkäse)	16,80 VEGI
Großer Salat mit Burrata Grüner Salat, Rucola, Walnüsse, Honig mit Cherrytomaten und Burrata	16,80 VEGI
Großer Salat nach Caesar Art Grüner Salat, Speck, Cherrytomaten, Parmesan, Croutons mit Hähnchenstreifen mit Rinderstreifen	16,80 18,80



VOM HOLZ-KOHLEGRILL

Der handgefertigte, stählerne **HOLZKOHLEGRILL** wurde eigens für das Grillhaus Scheffelhof in Argentinien angefertigt und ist hier seit rund 10 Jahren im Einsatz. Er ist nicht nur ein Meisterwerk der argentinischen Handwerkskunst, sondern er besticht auch durch seine geschmacklichen Besonderheiten. So entstehen durch das Grillen über glühender Holzkohle unverwechselbare Rauchnoten, die das natürliche Aroma der Zutaten betonen und intensivieren.

Gutes Fleisch muss ruhen. Bringen Sie deshalb etwas Zeit mit für den perfekten Genuss!

STEAK	200 g	400 g	je 100 g mehr
Rinderhüftsteak	19,50	25,50	+ 3,00
Rumpsteak	26,50	36,50	+ 5,00
Entrecôte	26,50	36,50	+ 5,00
Rinderfilet	29,80	45,80	+ 8,00

Hähnchenbrust	300 g	14,80
---------------	-------	-------

! Ohne Beilage und Dip
Bitte separat auswählen und bestellen.



Das Steak ist ein kulinarisches Highlight, das Fleischliebhaber auf der ganzen Welt begeistert. Es handelt sich um ein dick geschnittenes Stück Fleisch, das sorgfältig zubereitet und gegrillt oder gebraten wird, um einen köstlichen und zarten Genuss zu bieten. Steaks sind bekannt für ihre saftige Textur, ihre intensiven Aromen und die Fähigkeit, den natürlichen Geschmack des Fleisches hervorzuheben.

Die Zubereitung erfordert Geschick und Erfahrung, um das perfekte Gleichgewicht zwischen einer krossen Kruste und einem saftigen Inneren zu erreichen.



Das **TOMAHAWK STEAK** ist ein beeindruckender und schmackhafter Zuschnitt, bei welchem es sich um ein großes, knochenreiches Ribeye-Steak handelt, bei dem der lange Rippenknochen noch am Fleischstück befestigt ist. Der markante Knochen verleiht dem Steak sein unverwechselbares Aussehen, das an ein Tomahawk, die traditionelle indianische Streitaxt, erinnert. Dieses besondere Steak wird aus dem vorderen Rückenbereich des Rindes geschnitten und zeichnet sich durch seine ausgeprägte Marmorierung und den hohen Fettanteil aus. Das intramuskuläre Fett sorgt für eine hervorragende Saftigkeit, Zartheit und ein intensives Aroma. Es wird häufig zunächst bei hoher Hitze scharf angebraten oder gegrillt, um die Maillard-Reaktion hervorzurufen, die für den charakteristischen Geschmack sorgt. Anschließend wird das Steak bei niedrigerer Hitze fertig gegart, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

Pollo fino 18,50

Hähnchenspieß 18,50
(mit Paprika, Zwiebel)

Großer Fleischspieß gemischt 28,50
(Rind, Huhn, Wurst)

VEGI Gemüsespieße mit/ohne Tofu 15,20

! Inklusiv einer Beilage und einem Dip nach Wahl.



TOMAHAWK
ca. 1,2kg → 69,-

SPEZIALITÄTEN

Tomahawk 59,00
ca. 1 kg vom Rind
bis zu 45 Minuten Wartezeit

T-Bone 28,00
ca. 0,5 kg vom Rind

Surf & Turf 36,80
Rinderfilet (200g)
& Black Tiger Garnelen

Tomahawk vom Schwein
klein, ca. 350g 19,50
groß, ca. 500g 22,50

Spareribs 28,00

! Ohne Beilage und Dip
Bitte separat auswählen und bestellen.

T-BONE
STEAK →



BURGER



COLE SLAW

Pommes	5,00	VEGI
Ofenkartoffel	5,00	VEGI
Rösti	6,00	VEGI
Risotto	6,00	VEGI
Grillgemüse	5,00	VEGI
Salat klein gemischt	6,00	VEGI
Salat klein grün	5,00	
Cole Slaw	4,00	VEGI
Kraut-Karotten-Salat		
Kleiner Brotkorb	2,80	VEGI



POMMES

Klassik Burger	16,80
100% Rindfleisch, Speck, Cheddar­käse, Tomate, Zwiebel und Pommes	
Der Scheffelhof Burger	18,50
100% Rindfleisch, Bratwurst, Cheddar­käse, Tomate, Zwiebel und Pommes	
Vegi Burger	16,80
mit Cheddar­käse, Tomate, Zwiebel und Pommes	VEGI

Entdecken Sie unseren köstlichen **HAUSGEMACHTEN BURGER**, der aus 100% saftigem Rindfleisch besteht und zwischen zwei frisch zubereiteten Brioche-Buns serviert wird. Unser Hackfleisch wird täglich aus sorgfältig ausgewählten Rinderstücken hergestellt, um Qualität und Frische zu garantieren. Das Fleisch wird schonend gewürzt und zu einem großzügigen, saftigen und zarten Burger-Patty geformt. Durch die perfekte Zubereitung auf unserem traditionellen Holzkohlegrill ist der Gargrad auf den Punkt gebracht und wir sorgen für eine herrliche Kruste, während das Innere saftig und voller Aroma bleibt.



KLASSIK BURGER

BEILAGEN

DIPS

Tomate-Paprika	1,50	VEGI
Knoblauch-Mayonnaise	1,50	VEGI
Sauerrahm-Kräuter	1,50	VEGI
Chimichurri (Knoblauch, Petersilie)	1,50	VEGI
BBQ	1,50	VEGI

Nachfüllen umsonst!
Ketchup und Mayonnaise umsonst!



SAUERRAHM-KRÄUTER



KNOBLAUCH



BBQ



CHIMICHURRI



FISCH UND MEERESFRÜCHTE



GARNELENSPIESS

- Lachs vom Grill mit Ofenkartoffel 22,80
- Black Tiger Garnelenspieß mit Risotto 24,80
- Schwarzwaldforelle mit Ofenkartoffel 28,80

Die **SCHWARZWALDFORELLE** zeichnet sich durch ihr festes, zartes Fleisch und ihren milden, leicht nussigen Geschmack aus. Ihre Qualität und ihr Aroma sind das Ergebnis der natürlichen und nachhaltigen Aufzucht in den kühlen und sauerstoffreichen Gewässern des Schwarzwaldes. Sie ist nicht nur ein köstlicher Gaumenschmaus, sondern auch ein Symbol für die reiche kulinarische Tradition und die unberührte Natur unserer Region.



SCHWARZWALDFORELLE



HAUPTGERICHTE

OHNE FLEISCH

GEFÜLLTE PAPRIKA



VEGETARISCHE GERICHTE bieten eine unglaubliche Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Texturen, die sowohl Gaumen als auch Sinne erfreuen. Mit einer Fülle von Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide und Nüssen zur Verfügung gibt es unendlich viele Möglichkeiten, kreative und schmackhafte vegetarische Mahlzeiten zuzubereiten. Der Scheffelhof bietet stets eine zum Grillhaus passende Auswahl an fleischlosen Alternativen.

- Risotto mit mediterranem Gemüse, Ziegenkäse 16,80 VEG
- Röstipfanne 14,50 VEG
 1. mit mediterranem Gemüse mit Berg- und/oder Ziegenkäse überbacken dazu kleiner Salat
 2. mit Berg- und/oder Ziegenkäse überbacken und Dip, dazu kleiner Salat
- Gefüllte Paprika mit Risotto, Champignons, Parmesan dazu kleiner Salat 16,80 VEG



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Bratwurst mit Pommes	8,50
Hähnchenspieß mit Pommes	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes	8,50
Pollo fino vom Grill mit Pommes	8,50
Kleines Rinderhüftsteak mit Pommes	12,80

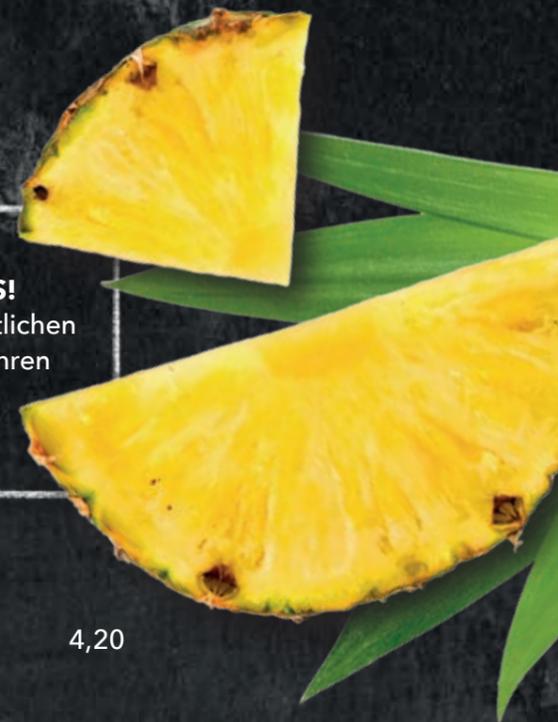
Nur für unsere Gäste bis einschl. dem 12. Lebensjahr.

CREPES MIT NUTELLA



IS

Willkommen in unserer verführerischen Welt der **DESSERTS!**
Wir haben sorgfältig eine kleine, aber feine Auswahl an köstlichen
und unwiderstehlichen Süßspeisen zusammengestellt, die Ihren
Gaumen begeistern und Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt
abrunden werden.



Kaffee oder Espresso mit Schokogruß (Eine Praline und ein Stück Bruchschokolade)	4,20
Cassis-Sorbet mit Prosecco	7,00
Kleiner Eiskaffee mit Vanilleeis	4,20
Apfelstrudel hausgemacht mit Vanilleeis	8,50
Frische Ananas gegrillt mit Vanilleeis	5,50
Crêpes mit Nutella	7,50
Ein Stück „Süßer Genuss“ vom Ratsstüble	4,50
Eine kleine Vanille-Creme Versuchung hausgemacht	4,50

APFEL-
STRUDEL



DESSERT

IS

GETRÄNKE

Lassen Sie sich von unserem erfrischenden **APERITIF**-Angebot verführen, das Ihre Geschmacksknospen weckt und Ihre Sinne auf das bevorstehende kulinarische Erlebnis perfekt einstimmt.

APERO

	0,1 l
Prosecco	5,00
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Berry	7,50
	5cl
Martini bianco	4,50
Campari Orange/Soda	5,50
Vodka Martini	6,50
Sanbitter alkoholfrei	3,50



APEROL



WASSER

TAFELWASSER OFFEN		
Glas	0,3 l	2,20
Karaffe	1 l	6,00
mit oder ohne Kohlensäure		

MINERALWASSER		
Flasche	0,5 l	4,50
spritzig/medium/ohne Kohlensäure		

SOFTDRINKS

Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33 l	3,20
Coca Cola/Zero	0,33 l	3,20
Fanta/Mezzo Mix/Sprite	0,33 l	3,20
Rivella rot/blau	0,33 l	3,90
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracujasaft oder -schorle	0,3 l	3,20
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	0,2 l	3,20



BIER

BIER VOM FASS			
	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Rothaus Pils/Radler	3,40	4,20	-
Rothaus Hefeweizen	-	-	4,50
Waldhaus Pils	3,60	4,40	-
Waldhaus naturtrüb	3,60	-	-

FLASCHENBIERE			
Schneider Kristallweizen	-	-	4,50
Schneider alkoholfreies Weizen	-	-	4,50
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 l	3,90	



WEIN

Wir präsentieren: unsere erlesene **WEINAUSWAHL**, die eigens für Liebhaber exquisiter Grillkunst und köstlicher Fleischgerichte zusammengestellt wurde. In unserer Weinkarte finden Sie eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Rot-, Weiß- und Roséweinen aus den renommiertesten Anbaugebieten Italiens, Spaniens und Deutschlands, die perfekt auf unser vielfältiges Angebot an erstklassigen Fleischspezialitäten abgestimmt sind.

OFFENE WEINE

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	Schorle	Flasche
● La Trigi Pinot Grigio Italien	3,80	5,80	11,00	4,80	-

● Vernaccia Italien	5,50	7,50	15,50		22,00
---------------------	------	------	-------	--	-------

100% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Die Weinberge befinden sich auf einer Höhe von 300 bis 350 Metern über dem Meeresspiegel und verfügen über mittelschwere Böden marinen Ursprungs, die von Steinen und Fossilien geprägt sind. Die Lese der Trauben erfolgt Anfang September. Dieser Wein besticht durch exotische Aromen von weißen Früchten und Blumen, lebendige Limettennoten am Gaumen sowie eine markante Persönlichkeit und Mineralität. Ein ausgezeichnete Jahrgang, der zugleich ein großes Alterungspotenzial aufweist. Als Aperitif und als besondere Begleitung zu gegrilltem Fisch.



	0,1 l	0,2 l	0,5 l	Schorle	Flasche
● Durbacher Spätburgunder Weißherbst	4,20	6,40	13,00	5,40	-

● Badalui Rosato Italien	5,50	7,50	15,50	6,50	22,00
--------------------------	------	------	-------	------	-------

100% SANGIOVESE DI SAN GIMIGNANO

Aus mittelschweren, tonhaltigen Böden, reich an Steinen und Fossilien, stammt dieser Wein aus einem Weinberg in 400 Metern Höhe. Die Weinlese erfolgt Mitte September. Das elegante, breit gefächerte Bukett zeichnet sich durch rote Früchte wie Heidelbeeren, Himbeeren und Kirschen aus. Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig und mineralisch. Hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen sowie zu weißem und rotem Fleisch.

● Primitivo Monte Pietroso Italien	4,20	6,40	13,00	5,40	-
------------------------------------	------	------	-------	------	---

● Baccarossa Italien	7,50	11,80	26,00	-	36,00
----------------------	------	-------	-------	---	-------

● Chiacchere Chianti Riserva Italien	6,50	9,50	18,50	-	27,00
--------------------------------------	------	------	-------	---	-------

90% SANGIOVESE, 10% MERLOT DI SAN GIMIGNANO

Die Weinberge, die in 300 Metern Höhe liegen, haben mittelschwere Böden marinen Ursprungs, die reich an Steinen und Fossilien sind. Die malolaktische Gärung und die Reifung auf der Feinhefe finden in 2500-Liter-Eichenfässern statt, in denen der Wein zwölf Monate lang ruht. Dieser Wein präsentiert sich weich, harmonisch, langanhaltend und komplex, mit einer eleganten Tanninstruktur und reichhaltigen Noten von Früchten, Gewürzen und balsamischen Nuancen. Ein ausdrucksstarker Wein mit großem Reifepotenzial. Unsere Empfehlung zu weißem und rotem Fleisch.



FLASCHENWEINE

● Clauß Weißer Milan	29,00
----------------------	-------

● Knipser Chardonnay Weißburgunder	29,00
------------------------------------	-------

● Sessantanni Primitivo Italien	49,00
---------------------------------	-------

● Amarone Italien	47,00
-------------------	-------

● Rioja Spanien	36,00
-----------------	-------

● Fabelhaft Portugal	29,00
----------------------	-------



NACH DEM ESSEN



WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,70
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	3,20
Caffè Corretto Espresso mit einem Schuss Grappa oder Digestif Ihrer Wahl	4,70
Latte Macchiato	3,50
Tee frisch, verschiedene Sorten	3,20



BRENNEREI
MARDER

LOKALE BRÄNDE

Unsere lokalen „Verdauerele“ aus dem Hause **MARDER** Edelbrände in Alpbbruck-Unteralpfen sind ein harmonischer, milder Genuss für sich.

Mirabelle	2 cl	4,00
Obstler	2 cl	4,00
Kirsch	2 cl	4,00
Birne	2 cl	4,00
Zwetschge	2 cl	4,00

SPIRITS

Grappa Cellini	2 cl	3,50
Grappa Chianti Villa Mazzolini	2 cl	5,50
Hennessy VS	2 cl	5,50
Tequila José Cuervo Especial Silver	2 cl	3,50
Gold Reposado	2 cl	3,50
Bacardi Rum Superior Carta Blanca	2 cl	3,50
Havana Rum 3 yrs	2 cl	3,50
Zacapa Rum 23	2 cl	9,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Ouzo 12	2 cl	3,50





CHEERS!

WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	2 cl	3,50
Gentleman Jack	2 cl	4,50
Jameson Irish	2 cl	3,50
Bulleit Bourbon Frontier	2 cl	4,50
Glenfiddich Malt 12 yrs	2 cl	4,50
Talisker Malt 10 yrs	2 cl	4,50
Macallan Double Cask 12 yrs	2 cl	9,50
Marder Single Malt lokal	2 cl	9,50

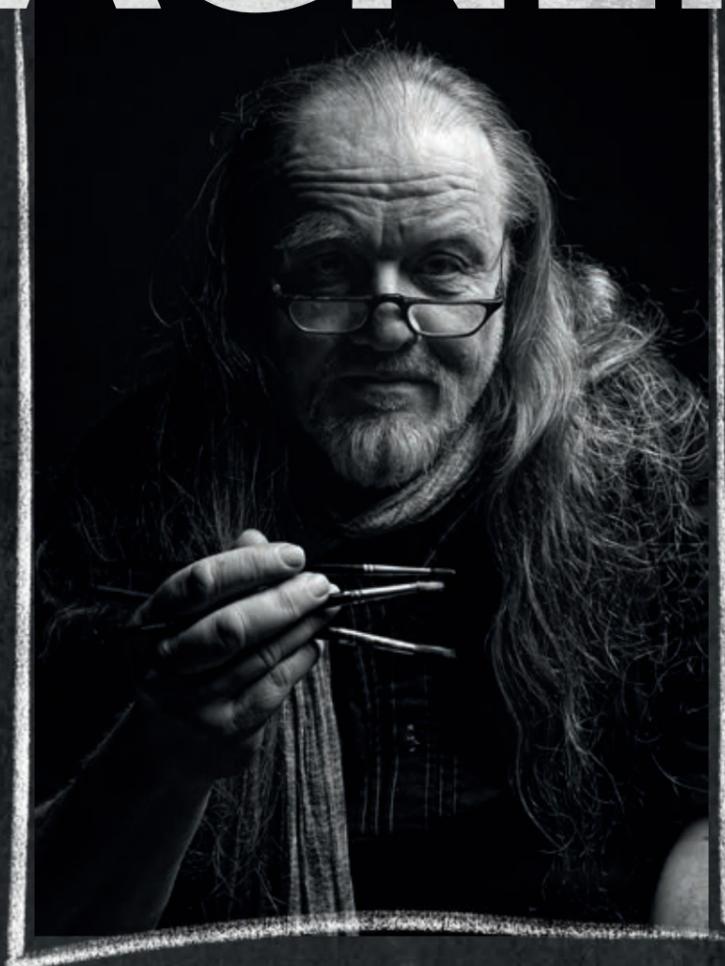
KRÄUTERLIKÖR ist ein beliebter Digestif, der nach einem üppigen Mahl als krönender Abschluss gereicht wird. Sein einzigartiges Aroma verdankt dieser Likör der sorgfältigen Auswahl an Kräutern, Gewürzen und Wurzeln, die in ihm eingeschlossen sind. In der Regel werden Kräuterliköre aus einer Vielzahl von Pflanzenbestandteilen hergestellt, die für ihre gesundheitsfördernden und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt werden.

Baileys	2 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,50
Sambuca Molinari Extra	2 cl	3,50
Ramazotti Amaro	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Calvados Papidoux	2 cl	4,00

KRÄUTERLIKÖR



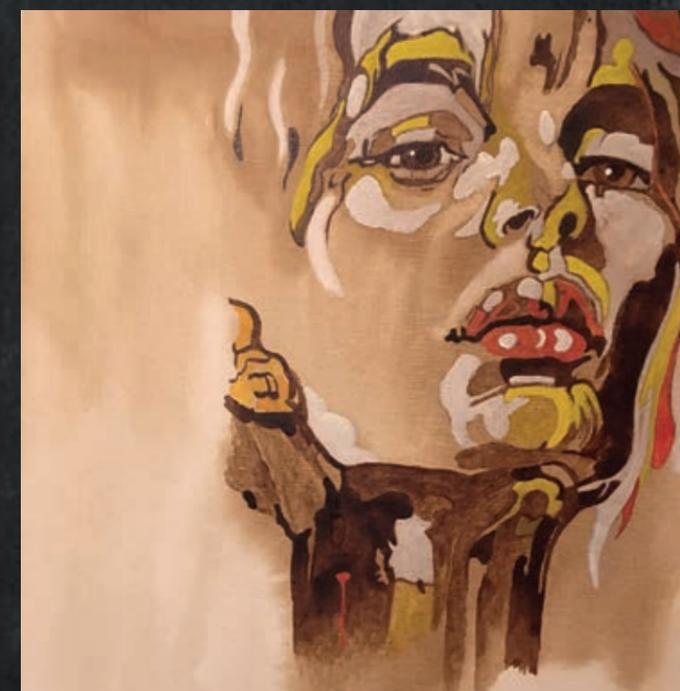
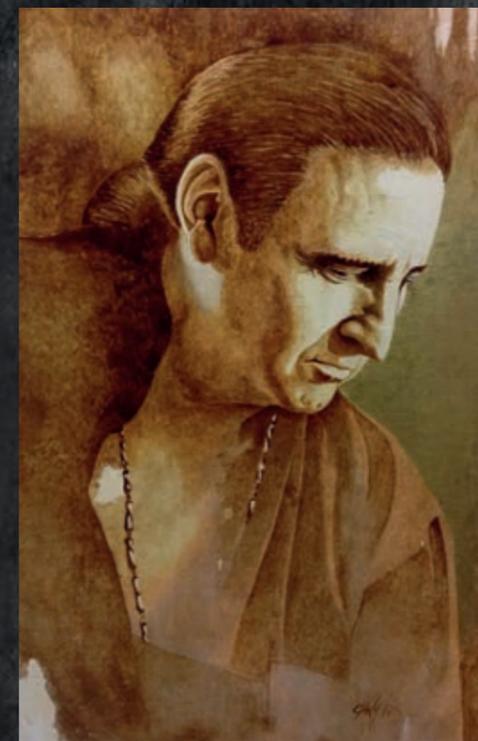
MARCEL WAGNER



„Die einen haben einen roten Faden in ihrem Leben; meines ist ein buntes Seil“
- in der Schweiz aufgewachsen, Klosteraufenthalte, Gefängnis wegen Militärdienstverweigerung, Abenteurer in Asien, Studienzeit, Produktdesigner, Bierbrauer und Jugendheimleiter (Begründer der Realpädagogik), Unternehmer mit Speiserestaurant und Musikclub, widmet er die zweite Lebenshälfte der Kunst.

Marcel Wagner, international bekannt als Master Coffee, verwendet in seiner Malerei hauptsächlich organische Pigmente aus der Küche wie eben Kaffee, aber auch Rotwein, Paprika, Kurkuma, Rotkraut mit Natron, dunkles Bier usw in der alten Ei-Temperaturechnik.

Seine einzigartigen Kaffeebilder der dekorativen Kunst, die sowohl einen ästhetischen Wert als auch einen tieferen gesellschaftskritischen Sinn haben, vervollständigen den KUNSTGENUSS Scheffelhof und sind käuflich zu erwerben.



MEHR INFOS
www.marcelwagner.ch





KATARINA CINTALANOVA

Brückenstr. 17
79761 Waldshut-Tiengen

07751 3063143
info@dorscheffelhof.de
www.dorscheffelhof.de