

## Liebe Schürli-Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der Schürlibeiz zum Asperhof!

Bei uns werden hauptsächlich Produkte aus der Schweiz verarbeitet. Unsere Gerichte sind marktfrisch, saisonal, hausgemacht und mit viel Liebe zubereitet.

### Herkunftsbezeichnungen

Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet, Fleischwaren	Schweiz
Fischknusperli (Pangasius)	Vietnam
Egloffletknusperli	Europa
Früchte, Gemüse	aus der Region, Gunterswiler
Brot, Hamburgerbrot, Chnolibrot, Quiche	Wylandbeck, Truttikon
«U-Guetzli» von Caroline Schneiderwind	Schaffhausen

Die Deklaration der Allergene in unseren Speisen haben wir speziell zusammengefasst – bitte fragen Sie unser Personal.

Preise inkl. 7,7% MwSt.

## Kalte Küche

### Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Wurstsalat einfach	13.00
Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat einfach	15.00
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Thonsalat einfach	15.00
Thonsalat garniert	19.50
Salatteller mit Ei	19.00

*Salatsaucen: Haussauce (French), Italienisch*

Eingeklemmtes (Schinken, Salami, Fleischkäse)	8.00
---	------

### usäm Rauch

Puureschüblig ausgarniert	12.50
Bauernspeck geräuchert am Stück	17.00
Asperhofbrettli (diverse Fleischwaren, Käse)	24.50

## Sommerkarte

### Feines vom Grill

Schweinschalssteak mit Kräuterbutter ca. 200g	17.50
Schürli-Cheesburger (Rindfleisch)	19.50
Aspi-Burger (Rindfleisch)	17.50
Vegi-Burger	17.50
St. Galler Olmabratwurst	9.50
St. Galler Riesenservelat	8.50

### Aus der Küche

Knoblibrot	9.00
Quiches (verschiedene Sorten) mit Blattsalat	17.50
Fischknusperli mit Kräuterhaussauce (Pangasius)	17.50
Eglifiletknusperli mit Kräuterhaussauce	22.00

### Beilagen

Portion Pommes frites	7.50
Fitness mit hausgemachten Salaten	10.80

### Saucen

Knoblauchsauce, Haussauce, Kräutersauce	1.50
---	------

## Sommerhits

Schürlimischsalat mit Rindsstreifen	25.50
Schürli-Cesarsalat mit Pouletstreifen	23.50
Aspi-Spiess (Rindshohrücken ca. 250g)	29.50
Poulet-Spiess (Pouletschenkel ca. 220g)	22.00
Schürli-Spiess (Schweinshals mit Speck ca. 220g)	21.00

## Beilagen

Pommes frites	7.50
Fitness mit hausgemachten Salaten	10.80

## Saucen

Knoblauchsauce, Haussauce, Kräutersauce	1.50
---	------

## Getränk karte

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso	4.50
Milchkaffee	4.70
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	6.70
Tee (wählen Sie aus unserer Teekarte)	4.40
Punsch (diverse Sorten)	4.20
Schoggi/Ovi	4.30
Kaffee Fertig/Lutz	6.80
Corretto Grappa	6.00
Jagertee	7.50
Kafi Schürli (Überraschung)	7.80
Kaffee Schümli-Pflümli, Baileys, Amore	7.80

### Kalte Getränke (im Offenausschank)

	3dl	5dl
Coca Cola	4.50	5.50
Rivella rot	4.50	5.50
Elmer Citro	4.50	5.50
Shorley Möhl	4.50	5.50
Ice Tea	4.50	5.50
Mineralwasser	4.50	5.50
Hahnenwasser	2.00	3.00
Kinder-Sirup (ca. 2dl)	gratis	

### **Kalte Getränke (in Flaschen)**

Mineralwasser (Glasflasche)	1 Liter	10.00
Cola, Rivella, Citro, Shorley (PET-Flasche)	1,5 Liter	13.00
Appenzeller still	3,3dl	4.60
Rivella blau	3,3dl	4.60
Coca Cola zero	3,3dl	4.60
Sinalco	3,3dl	4.60
Gazosa Himbeer	3,5dl	5.80
Apfelsaft	3,3dl	4.60

### **Vom Möhl**

Möhl Saft vom Fass trüb, Bügelflasche	5dl	5.80
Möhl Saft vom Fass trüb, alkoholfrei	5dl	5.80

### **Schürlibräu im Offenausschank**

Herrgöttli	2dl	3.50
Stange	3dl	4.50
Kübel	5dl	5.50

### **Bier in Flaschen**

Schürlibräu	3,3dl	5.10
Schwarzer Falke	3,3dl	5.00
Falken alkoholfrei	3,3dl	4.80
Falken Lager	5dl	5.60
Falken Weizen	5dl	5.80
Erdinger Weizen alkoholfrei	5dl	5.80

## Weinkarte

<b>Weisswein offen</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Neunforner AOC Müller Thurgau	4.00	8.10	12.10	18.90
Heerenberger Pinot Gris	4.90	9.80	14.60	24.20
Création M Cuvée	5.10	10.10	14.90	24.60
Souvignier gris (Bio Wein)	5.60	11.10	16.60	27.30

<b>Rosé offen</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Neunforner AOC Federweisser	4.00	8.10	12.10	18.90
Chlosterwy Rosé	4.50	8.80	13.30	22.80

<b>Rotwein offen</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Neunforner AOC Pinot Noir	4.10	8.30	12.40	19.90
Création M Cuvée	5.40	10.60	15.80	26.50
Senza Parole	4.70	9.40	14.20	23.20
Cabernet Jura (Bio Wein)	5.80	11.40	17.00	28.10
Ripasso villa Berdero	5.60	11.20	16.80	27.10

<b>Diverses</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>
Gespritzter Weiss-/Rotwein		6.10
Cüpli Prosecco	7.20	
Hugo (Prosecco mit Holundersirup)		9.90
Apérol Spritz		9.90

**Flaschenweine Weiss** 7,5dl

**Création M Cuvée** 39.50

Blanc de Noir, Pinot blanc, Chardonnay, Gewürztraminer  
Fruchtige, frische Duftnote von Honignektar, Apfel und Pfirsich (sehr harmonisch im Gaumen)

**Merlot Cuvée 3 Tamborini** 39.50

Merlot, Pinot Bianco, Chardonnay  
Intensives und fruchtiges Bouquet mit Aromen von frischen Früchten und Ananas mit schönem Abgang

**Passimento Bianco** 39.50

Garganega Traube  
Aromen von Zitrusfrüchten, Mandeln und Pfirsichen mit anhaltendem Abgang

**Truttiker Pinot Blanc Barrique** 39.50

Ein frischer, fruchtiger Weisswein mit Barrique Bouquet

**Souvignier Gris (Bio Wein)** 41.50

Maier Iselisberg  
Ein frischer, fruchtiger und ausgewogener Weisswein

**Prosecco**

Toso Prosecco Millesimato DOC 33.50



**Flaschenweine Rot** 7,5dl

**Truttiker Pinot Noir Barrique** (Schweiz) 40.50

**Création M Cuvée AOC** (Schweiz) 39.50

Fruchtig, runder Rotwein mit weichem Abgang

**Terra Linda Syrah** (Spanien) 36.50

100% Syrah

Angenehm im Gaumen mit gut eingebundener Säure

**Primitivo Manduria Pietrosa** (Italien) 39.50

Angenehmer Rotwein mit weichem Auftakt und

langem Finale

**Ripasso Villa Berdero** (Italien) 36.50

Corvina, Rondinella, Molinara

Rubinrot, voll im Gaumen mit langem Abgang

**Merlot Cuvée 1 Tamborini** (Italien) 40.50

Rubinrot mit intensiven Fruchtaromen

**Cabernet Jura Bio Wein** (Schweiz, Maier Iselisberg) 43.50

Dunkle purpurrote Farbe im Eichenbarrique ausgebaut

mit fruchtig-pfeffriger Note

<b>Apéritif</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Campari		7.50
Martini Bianco/Rosso		7.50
Cynar		7.50
Wodka		7.50
Gin		7.50
Whisky		7.90
Rum		7.90

<b>Digestif</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Kirsch	6.80	
Williams	6.80	
Kernobst	6.80	
Zwetschge	6.80	
Pflümüli	6.80	
Chrüter	6.80	
Diverse Grappa (fragen Sie bitte unser Personal)	ab 6.80	
Vieille Prune		7.90
Calvados		7.90
Appenzeller		7.90
Amaretto		7.90
Baileys		7.90

*Fragen Sie unser Personal nach regionalen, feinen Branntweinen*