

# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Erlebnisrestaurant



begrüßen zu dürfen.

Alle unsere Speisen und Getränke sind mit Sorgfalt ausgesucht  
und verarbeitet.

Sollte dennoch etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen,  
bitten wir Sie in aller Gastfreundschaft,  
uns dies mitzuteilen, damit wir gleich reagieren können  
und Sie zufrieden sind...

Nur so können wir besser werden und  
dafür sorgen, dass Sie gerne wiederkommen.

Denn wo Menschen arbeiten, passieren auch mal Fehler....

## Familie Niedersberg

und das gesamte Team der Scheune

# Suppen

## Soups

Euro

**Tomatencremesuppe** (veg.) 5,80  
mit mediterranen Kräutern und einem Schuss Gin verfeinert,  
Sahnehaube, dazu Brot  
Creamy tomato soup, mediterranean herbs and a dash of gin, topped with cream,  
served with bread

**Omas Kartoffelsuppe** (veg.) 4,80  
mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot  
Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread

- **Große Portion, zum satt werden mit zwei Reibekuchen** 7,90  
Large portion with two potato cakes

**Deftige hausgemachte Gulaschsuppe** 6,80  
mit Fleischeinlage, dazu Brot  
Homemade Goulash soup with meat, served with bread

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und  
Mehrwertsteuer  
Service and VAT included (not tip)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gern können Sie mit EC- Karte zahlen.  
**WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!**

# Vorspeisen

## und **kleine leckere Gerichte**

### Starters and small dishes

	Euro
<b>Duo vom Frischkäse</b> (veg.) mit Baguette cream cheese duo with baguette	6,20
<b>Bärlauch Frischkäse</b> (Hausgemachtes Pesto) (veg.) mit Baguette Wild garlic cream cheese with baguette	5,20
<b>Griebenschmalz</b> im Töpfchen hausgemacht, mit Brot Homemade lard mixed with greaves and herbs served in clay pot, with bread	4,90
<b>Forellenfilet</b> (½ lbe) geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren, Butter und gemischtem Brot Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce, butter and bread	9,50
-----	
<b>Feta mit Bärlauchpesto</b> (aus Schaf & Ziegenmilch) (veg.) mit Paprika, Zwiebeln, kleinem Salatbukett, Baguette Feta cheese with wild garlic pesto, onions, peppers, salad garnish and baguette	9,80
<b>Ziegenkäse</b> (veg.) mit mediterranen Kräutern + Waldhonig auf Baguette gratiniert und einem kleinem Blattsalat mit Nüssen und Birnenspalten Goatcheese with mediterranean herbs + wild honey on baguette small salad + nuts and pear	12,90
<b>Garnelen im Kartoffelmantel</b> (6stk) mit Chili und Asia dip und Salat Bukett shrimps in potato coat with chili and asia dip with salad bukett	10,90
<b>Räucherlachs</b> (kleine Portion) kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf- Sauce Smoked salmon served cold with salad garnish, two hash browns and honey-mustard sauce	12,90

# Salate

## Salads

Euro

### Vom Buffet

#### Beilagensalat

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

- Klein 2,90  
small side salad
- Groß 4,00  
big side salad

#### Bunter Gartensalat (veg.) medium 9,80 gross 11,80

Rohkost und Blattsalate mit Croutons und Brot

Mixed fresh salads with croutons and bread

**Das Beilagensalat-Schüsselchen oder den Teller reicht Ihnen das Servicepersonal nach Ihrer Essensbestellung.**

Aus der Küche

### Unsere leckeren Scheunensalate

#### Bunte Blattsalate der Saison

mit unserem Hausdressing, Tomatenscheiben, Sprossen, frischen Kräutern und Baguette

Mixed leaf salad, sprouts, herbs and bread

- mit Scheiben von der **gebratenen Putenbrust** 14,50  
with slices of fried turkey breast
- mit Scheiben vom **Räucherlachs** und Honig-Senfsoße 15,90  
with slices of smoked salmon and honey-mustard sauce
- mit **gebratener Hähnchenbrust** und Asia Dip 14,50  
served with fried chicken breast and Asia-Dip
- mit **gebratenem Zander** 15,90  
with fried pike-perch

„Unser Hausdressing ist ein helles Balsam-Dressing“

# Kartoffeln

## Potatoes

	Euro
<b>Hunsrücker Bauernkartoffel</b> (veg.) Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Kräuterbutter und Salatbeilage Jacked potato filled with fried onions and mushrooms, herb butter and side salad	10,80
<b>Große Pellkartoffel</b> (veg.) gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad	8,90
<b>Spinatkartoffel</b> (veg.) gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu ein Salatbukett Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad	11,50

# Nudeln

## Pasta

### Butterbandnudeln mit:

- mit Käsesoße, bunte Gemüsewürfel, Spinat und gehobelten Parmesan  
Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach 10,90
- in Salzeibutter geschwenkt **mit gebratener Hähnchenbrust** und gehobelten Parmesan  
Noodles panned in sage butter with pan-fried chicken breast 14,50
- Bärlauch-Spinat- Rahmsauce und **gebratenen Zanderstreifen**  
Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce with fried pike-perch 15,80

# Schnitzel

## Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Euro

### Der Klassiker

Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben  
Escalope with french fries

11,80

### Küferschnitzel

mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert,  
dazu Kartoffelplätzchen  
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, potato cakes

12,80

### Oma's Zwiebelschnitzel

mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer,  
dazu Bratkartoffeln  
Escalope with fried onions und fried, fried potatoes

12,80

### Schnitzel Madagaskar

mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites  
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries

12,80

### Champignonschnitzel

mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle  
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles

13,70

## vom Kalb

Veal

Euro

### Wiener Schnitzel, original

vom frischen, zarten Kalbsrücken, mit Zitronenscheiben,  
Bratkartoffeln und Preiselbeeren  
Original Viennese style veal escalope, served with lemon slices,  
fried potatoes and cranberry sauce

18,50

# Fisch

## Fish dishes

	Euro
<b>Forellenfilet</b>	13,20
zwei halbe geräucherte Filets, kalt serviert mit Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Butter und gemischtem Brot	
Two smoked trout fillets served cold, cranberry sauce, creamed horseradish, butter and bread	
<b>Räucherlachs</b>	16,80
„kalt serviert“ mit zwei Reibekuchen, Honig-Senf-Sauce und einem Salatbukett	
Smoked salmon served cold, with two warm potato pancakes, honey mustard sauce, side salad	
<b>Zanderfilet</b>	20,80
auf der Haut gebraten mit Stampfkartoffeln und Gemüse an Bärlauchsoße	
Pan fried pike perch fillet, with mashed potatoes, vegetables and wild garlic sauce	

# Geflügel

## Poultry

	Euro
<b>Hähnchenbrust</b>	14,90
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße, Butterbandnudeln	
Fried chicken breast served with spicy pepper sauce, noodles	
<b>Putensteak „Winzerin“</b>	14,90
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingssoße, Basmati Reis	
Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	

# Steaks

## vom Schwein - **Pork**

	Euro
<b>Trabener „Grillnacken“</b> deftig und zart, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	14,50
<b>Schweinerückensteak</b> mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartöffelchen <i>Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes</i>	15,40
<b>Pfeffersteak (vom Schweinerücken)</b> rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Röstitaler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, French fries</i>	15,40
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> rosa gebraten, mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, mashed potatoes</i>	18,90

## vom Rind- **Beef**

<b>Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“</b> rosa gebraten, mit BBQ soße, Rosmarinkartöffelchen <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes</i>	18,50
<b>Rumpsteak</b> medium gebraten, mit Bratkartoffeln <b>zur Wahl:</b> • gebratene Zwiebeln • Sahnemeerrettich • Kräuterbutter • Pfeffersoße <i>Rump steak with fried potatoes</i> <b>with choice of:</b> • fried onions • creamy horseradish • herb butter • pepperauce	22,90
<b>Grillteller „Alte Zunftscheune“</b> rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark <i>Mixed grill, <b>pork, beef and veal</b> steaks, herb butter, jacketed potatoes with curd cheese and fresh herbs,</i>	18,80



# Unsere Pfännchen

## Our special dishes served in a pan

	Euro
<h3>Metzger-Pfännchen</h3> <p>Gebratene Blut- und Leberwürstchen, mit Zwiebeln, Kartoffelstampf und Apfelmus Fried black pudding and liver sausage, onions, mashed potatoes and apple puree</p>	14,80
<h3>Weinhändler-Pfännchen</h3> <p>Gehacktes gebraten mit Zwiebelrahmsoße und Trauben, dazu Kartoffelstampf Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with mashed potatoes</p>	13,80
<h3>Loretta-Pfännchen</h3> <p><b>Putenstückchen gebraten</b>, Rahmsoße mit frischen, gedünsteten Champignons, mit Riesling und Kräuterbutter verfeinert, Trauben, dazu Spätzle Turkey medallions, served with creamy sauce with Riesling, herb butter and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles</p>	14,50
<h3>Scheunen-Pfännchen</h3> <p><b>Filetstückchen vom Schwein</b>, rosa gebraten, in Rieslingrahmsoße mit frischen gedünsteten Champignons, mit Käse überbacken, dazu Spätzle Pork fillet medallions, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles</p>	16,50

# Kaltes oder Zünftiges

## Cold dishes

	Euro
<b>Blut- und Leberwurst</b> auf Landbrot, mit Tomaten und Gurke garniert Black pudding and liver sausage on brown bread, tomato and gherkin garnish	8,80
<b>Scheunen Schinken</b> roh roh, auf Landbrot mit Gurken, Zwiebeln und Tomaten Black forest style ham on brown bread, with gherkins, tomatoes and onions	9,60
<b>Strammer Küfer</b> roher Schinken auf Landbrot, zwei Spiegeleier, mit Gurken und Tomaten Black forest style ham on brown bread, two fried eggs, with gherkins and tomatoes	11,80
<b>Käsebro</b> (veg.) Butterkäse auf Brot, mit Tomaten und Zwiebel Butter cheese on brown bread, with tomatoes and onions	9,00
<b>Sülze „von Schweinebäckchen“</b> mager und lecker, mit Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln Terrine with wine jelly, tartar sauce, gherkins, with fried potatoes	12,50
• mit Butter und Brot with butter and brown bread	9,80

## Zum Wein

### Goes well with wine

<b>Käsewürfel</b> (veg.) Butterkäse, Gouda, Trauben und Salzstangen Cubes of Butterkäse cheese, gouda, grapes and pretzel sticks	6,50
<b>Gebackener Camembert</b> (veg.) mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salad bukett	9,80

# Desserts und kleine Eisverführungen

<b>Crème Brûlée</b>	8,50
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Portion Crème Brûlée	5,90
<b>Rote Grütze</b>	5,80
mit Vanilleeis und Sahne Vanilla ice cream with red berry compote and whipped cream	
<b>1 dicke Kugel Eis</b> „nach Wahl“ (Vanille, Erdbeere, Schoko)	
• ohne Sahne	3,20
• mit Sahne	4,00
1 big scoop of ice cream (your choice), with or without whipped cream	
• jede weitere Kugel	1,20
<b>Nussknacker</b>	
Walnuss- und Haselnusseis mit Caramelsoße, Sahne, Walnüsse und Krokant Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts, brittle and whipped cream	7,80
<b>Beschwipster Engel</b>	5,90
Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, advocaat, chocolate sauce and whipped cream	
<b>Scheunen-Cocktail</b>	6,80
Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelragout, mit Rosinen, Krokant, Zimt, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, homemade stewed apple dessert, raisins, brittle, advocaat, whipped cream and chocolate sauce	
<b>Betthupferl</b>	5,90
Schokoeis, Sahnelikör, Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and falked almonds	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und  
Mehrwertsteuer  
Service and VAT included (not tip)

# Informationen für Allergiker

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Bei allen Gerichten und Beilagen die wir „**braten**“, verwenden wir ausschließlich reines Pflanzenfett, Öl oder Margarine!

Unserer Salate sind überwiegend mit Distel-/Sonnenblumenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und hellem Balsam-Essig angemacht.

Falls Sie noch Fragen haben oder sich etwas zusammenstellen möchten, beraten wir Sie gerne auch aus unserer Küche.

Ihre Familie Niedersberg