

Alte Zunftscheune



Wein und Essen in historischem Ambiente

Erleben - Staunen - Genießen

Scheunenromantik - Landleben
Gaumenfreuden - Weingenuss
Freude an alten Dingen
verträumtes Scheunengärtchen
urige, historische Gewölbekeller...

Bringen Sie Ihre Neugier mit!

Speisenkarte ab Ostern 2019
für Busse und Gesellschaften

Mit erscheinen dieser Karte verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit!

Neue Rathausstraße 15 · 56841 **Traben-Trarbach**
(3 Min. von den Schiffsanlegestellen)
Telefon 06541/9737 · Fax 06541/8142808
info@zunftscheune.de · www.zunftscheune.de

Buskarte 2019

Vorspeise – Suppe (keine Hauptgerichte)

Tomatensuppe mit Basilikumpesto, 5,80 €
Sahnehäubchen, Brot

Omas Kartoffelsuppe 4,80 €
mit Sahnehäubchen, Croutons

Hauptgerichte

Küferschnitzel 12,80 €
mit feiner Käse-Riesling-Soße,
Trauben, Kartoffelplätzchen

Champignon-Schnitzel 13,70 €
mit frischen gedünsteten Champignons
in Rieslingrahm, Spätzle

Trabener Grill-Nacken 14,50 €
mit Dunstzwiebeln, Bratkartoffeln,

Putensteak „Winzerin“ 14,90 €
mit Käserahmsoße, Trauben,
Basmati-Reis

Schweine-Pfeffersteak 15,40 €
Mit pikant-scharfer, bunter Pfeffersoße
„rosa gebraten“, „mager“ mit Röstitalern

Wir empfehlen Ihnen zu Ihrem Essen:

- **Kleiner Beilagensalat** 2.90€

Fisch

Räucherlachs (kalt serviert) 16,80 €
mit zwei Reibekuchen, Honig-Senf-Soße,
Salatbukett

Salate

Großer bunter Gartensalat 11,00 €
mit Croutons und Brot **veg.**

Bunte Blattsalate der Saison

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

- mit Scheiben von
der **gebratenen Putenbrust** 14,50 €
- mit Scheiben vom **Räucherlachs**
mit Honig-Senf Soße 15,90 €

Desserts

Dicke Kugel Eis (nach Wahl) 4,20 €
Schokosoße und Sahne

Scheunen-Cocktail 6,80 €
Vanilleeis, mit Apfelragout, mit
Rosinen u. Nüssen, Eierlikör, Sahne
und Krokant

Typisch moselländische Gerichte auf
Anfrage!

Spießbraten, Küferschmaus (marinierter Nacken),
Kasseler mit Gräwes...



Neue Rathausstraße • 56841 Traben-Trarbach

Tel: 06541/9737 • Fax: 06541/814 2808

info@zunftscheune.de • www.zunftscheune.de

MONTAG RUHETAG

Alte Zunftscheune



Wein und Essen in historischem Ambiente

Neue Rathausstraße 15 - 56841 **Traben-Trarbach**
Tel: 06541/9737 - Fax: 06541/814 28 08
info@zunftscheune.de - www.zunftscheune.de

Typisch „Moselländisch“

Buchbar ab 15 Personen je Gericht

Bitte bestellen Sie 3 Tage vorher, da diese Gerichte nicht kurzfristig zubereitet werden können!

Kasseler

„Ein typisches Weinbergsessen“
In Riesling gegart, dazu Gräwes
(gestampfte Kartoffeln mit Weinkraut)

13,50 €

Hunsrucker Speißbraten

Mit Zwiebelrahmsoße, Salzkartoffeln und Mischgemüsebeilage

13,90€

Küferschmaus

marinierter Schweinenacken mit einer feinen Rieslingsoße, Spätzle und Mischgemüsebeilage

13,50€

Wir empfehlen Ihnen zu Ihrem Essen:

- **Kleiner Beilagensalat 2.80€**

Informationen für Gruppen und Busgesellschaften

Da wir unsere Speisekarte regelmäßig aktualisieren, bitten wir Sie diese erst kurzfristig für ihre Gruppe auszudrucken.

Falls Sie Wünsche oder Fragen zu Gerichten außerhalb unserer Buskarte haben (auch vegan, vegetarisch, Allergiker), dann beraten wir Sie gerne per email oder telefonisch.

Geben Sie uns Ihre Gerichte Auswahl plus Anzahl bitte per Fax, E-Mail oder auf Absprache **am gleichen Morgen bis 10 Uhr am Telefon**, evtl. auch auf den Anrufbeantworter durch.

Bitte bestätigen Sie ein paar Tage vorher noch einmal telefonisch ihre Gruppe und die genaue Anzahl der Teilnehmer.

Pro 20 Pers. ist eine Person frei!

Ab einer Gruppengröße von **60 Pers**, bitten wir Sie um **vorherige Absprache/Auswahl** der Gerichte mit uns.

Damit Ihre Wartezeit nicht zu lange ist und somit auch die Qualität Ihres vorbestellten Essens nicht leidet, melden Sie sich bitte noch am gleichen Morgen und teilen Sie uns Ihre Ankunftszeit mit, so daß wir mit unserem Personal und dem bestellten Essen besser disponieren können.

Da wir ein großes a la carte Geschäft betreiben und ggf mittags nur für Sie öffnen, bitten wir Sie Ihre mit uns abgesprochene Ankunftszeit einzuhalten.

Einen Tip für Sie:

- Bitte lassen Sie die Gerichte **nur mit einem Strich markieren** und geben Sie uns lediglich die Anzahl durch, damit wir vorarbeiten können.
- **Bitte nicht nummerieren, da wir selbst Code-Nummern haben**, es durcheinander bedeutet und sich dadurch die Wartezeit verlängert. Erfahrungsgemäß kann sich der Gast ein Gericht einfacher merken als eine Nummer!
- **Die Gäste werden am Tisch immer noch einmal abgefragt, damit Sie auch zusammen essen können.**

Wir freuen uns auf Sie,
Familie Niedersberg
und alle „Guten Geister der Alten Zunftscheune“