

Suppen

Soups

Tomatencremesuppe  6.80

mit hausgemachtem Basilikumpesto, einem Schuss Gin verfeinert,
Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot

Refined with homemade basil pesto, a dash of gin and cream topping, served with bread


Oma`s Kartoffelsuppe  6.20

mit Lauch u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot


with leek and carrots, cream topping and toastet bread cubes, served with bread

Kleine Gerichte

Small dishes

Wedges, würzig und knusprig, mit 3 Dips  9.90

Wedges, spicy and crispy, with 3 different dips


Gemüse-Taler, gebraten, 2 Dips, Salatbukett  13.90

Vegetable thalers, 2 dips, salad bouquet

Gebackener Camembert  11.90

mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett

Baked camembert with cranberries, butter, baguette and salad bouquet

Ziegenkäse  14.90

mit mediterranen Kräutern + Waldhonig auf Baguette gratiniert

an einem kleinem Blattsalat mit Nüssen und Birnenspalten

Goatcheese with mediterranean herbs + forest honey gratinated on baguette

small salat with nuts and pear

Sülze „von Schweinebäckchen“ 16.50

mager und lecker, mit Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln

Terrine with wine jelly, tartar sauce, gherkins, with fried potatoes

• **mit Butter und Brot**, kleines Salatbukett 13.00

with butter and bread, small salat bouquet

Vorspeisen

Starters

- **Griebenschmalz** im Töpfchen 5,50
hausgemacht, mit Brotauswahl
Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread
 - **Bärlauchfrischkäse**  mit hausgemachtem Pesto 6,90
Brotauswahl
wild garlic pesto cream cheese with baguette
 - **Duo vom Frischkäse**, Bärlauch - Paprika Chilli 7.20
Baguette
cream cheese duo with baguette
-
- **Feta mit Bärlauchpesto** (aus Schaf & Ziegenmilch)  12.90
mit Paprika, Zwiebeln, kleinem Salatbukett, Baguette
Feta cheese with wild garlic pesto, onions, peppers, salad garnish and baguette
 - **Käse Triple**,  11.90
3erlei Käsewürfel, Brie- Gouda- Feta mit pesto, Baguette
Triple cheese, 3 kinds of cheese cubes, Brie-Gouda- Feta with pesto, baguette
 - **Forellenfilet** (½ lbe) 10.50
geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren,
Butter und gemischtem Brot
Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce,
butter and bread
 - **Räucherlachs** (kleine Portion) 15.90
kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf-Sauce
Smoked salmon served cold with salad garnish, two hash browns
and honey-mustard sauce
 - **Garnelen im Kartoffelmantel** (6stk) 13.80
mit Chili und Asia dip und Salat Bukett
shrimps in potato coat with chili and asia dip with salad bukett

Unsere Scheunen - Salate vom Buffet

Salads from Buffet

Bunter Beilagen Salat 4.20
Side salad

Bunter Gartensalat   12.00
Rohkost und Blattsalate mit Croutons, Baguette
Mixed fresh salads with croutons and bread

NEU bei uns:

Stellen Sie sich Ihren Scheunen-Salat selbst zusammen, mit allem was Sie wünschen.....

Wir servieren Ihnen die Beilage aus der Küche....

- Hähnchenbrust, gebraten, Baguette 16.90
- Scheiben vom Räucherlachs,
mit Honigsenf Soße, Baguette 17.50
- Medaillons vom Schweinefilet, rosa, Baguette 18.50
- Zanderfilet gebraten, Baguette 18.90

Die Teller erhalten Sie nach der Bestellung
vom Service-Personal.

Kartoffeln

Potatoes

	Euro
Große Pellkartoffel ✓ gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad</i>	11.50
Bauernkartoffel ✓ Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Kräuterbutter verfeinert, Salatbeilage <i>Jacked potato filled with fried champignons, onions, herb butter and side salad</i>	12.60
Spinatkartoffel ✓ Pellkartoffel,gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,dazu ein Salatbeilage <i>Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad</i>	14.50

Pasta

Bärlauchnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto,mit leichter Sahnesosse Spinatstreifen und gebratener Hähnchenbrust <i>Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce with fried chicken breast fillet</i>	16.80
Tagliatelle (fein) ✓ mit Käsesoße, bunte Gemüsegewürfel, Spinat, Gran Padano <i>Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach</i>	12.90
Pesto Nudeln , in Olivenöl geschwenkt, Cocktailtomaten, Knobi , Rucola mit Gran Padano <i>Pesto pasta tossed in olive oil, cocktail tomatoes, garlic, arugula with Gran Padano cheese</i>	13.90

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“, frisch paniert

Der Klassiker	15.30
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)	
Escalope with french fries	
Küferschnitzel	17.20
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu feine Butterbandnudeln	
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, , Noodles	
Oma's Zwiebelschnitzel	17.20
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlene Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	
Escalope with fried onions and fried,ried potatoes	
Schnitzel Madagaskar	17.20
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites	
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	
Champignonschnitzel	18.50
mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle	
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

Vom Kalb

Veal

Kalbsschnitzel,	22.00
vom frischen, zarten Kalbsrücken , mit Zitronenscheiben, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
Original Viennese style veal escalope, served with lemon slices, fried potatoes and cranberry sauce	

Portion Ketchup 0,40 €
Portion Mayonnaise 0,40 €

Geflügel

Poultry

Hähnchenbrust	17.50
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles	
Putensteak „Winzerin“	17.50
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis, Trauben Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	

Fisch

Fish dishes

	Euro
Forellenfilet (geräuchert)	14.80
zwei halbe Filets, kalt serviert mit Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Butter und gemischtem Brot Two smoked trout fillets served cold, cranberry sauce, creamed horseradish, butter and bread	
Räucherlachs	19.80
Räucherlachs „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	
Zanderfilet	26.50
auf der Haut gebraten mit Spinat, Bärlauchsösschen dazu Basmati Reis Pan fried pike perch fillet, with tasty spinach, wild garlic sc. sauce and Basmati rice	

Steaks

vom Schwein - Pork

Trabener Nackensteak „ Männersache “	16.80
deftig und leicht durchwachsen, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelstampf <i>Pork neck fillet steak, served with onions, potato mash</i>	
Schweinerückensteak	18.90
mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffelchen, Speckböhnchen <i>Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes, bacon beans</i>	
Pfeffersteak (vom Schweinerücken, mager)	17.90
rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns</i>	
Medaillons vom Schweinefilet	22.50
rosa gebraten, mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, potato mash</i>	

vom Rind- Beef

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“	21.00
rosa gebraten, mit BBQ Soße, Rosmarinkartoffelchen <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes</i>	
Rumpsteak	27.50
medium gebraten, Bratkartoffeln , wählen Sie dazu: • gebratene Zwiebeln • Kräuterbutter • Pfeffersoße <i>Rump steak with fried potatoes</i> with choice of: • fried onions • creamy horseradish • herb butter • peppercorn sauce	
Grillteller „Alte Zunftscheune“	24.90
rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter, jacketed potatoes with curd cheese and fresh herbs</i>	

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

Weinhändler-Pfännchen 16.80

Gehacktes gebraten (2 Stck) mit Zwiebelrahmsoße und Trauben,
dazu Kartoffelstampf

Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with mashed potatoes

Loretta-Pfännchen 17.20

Putenstückchen gebraten, Riesling-Rahmsoße mit
Knoblauchbutter verfeinert, frische, gedünsteten Champignons,
Trauben, Spätzle

Turkey medaillons, served with creamy sauce with Riesling, herb butter
and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles

Scheunen-Pfännchen 19.40

Filetstückchen vom Schwein, rosa gebraten
mit frischen , gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, mit Käse
überbacken, dazu Spätzle

Pork fillet medaillons, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms,
au gratin with cheese, served with swabian noodles

Die Firma Kiesewetter, unser Gemüselieferant,
beliefert uns ausschließlich mit
frischen, kleinen, weißen 1a Champions
für unsere Gerichte.

Portion : Speckböhnchen 4.50

Tagesgemüse, fragen sie nach 4.50

Desserts u. Eisbecher hausgemacht

	Euro
Portion Crème Brûlée, frisch karamellisiert	6.90
2 dicke Kugeln Eis nach Wahl „ Vanille, Erdbeere oder Schoko “ (mit Schokosoße und Krokant)	
• ohne Sahne	4.20
• mit Sahne	5.20
Kleiner Nussknacker, Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Sahne ,Krokant <i>Hazelnut and walnut ice cream, caramel sauce, brittle, cream</i>	7.20
Vanillecreme „ Panna Cotta Art “ (im Glas) mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen <i>Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream</i>	6.90
Himbeerträumchen Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße , Sahne, Krokant <i>Vanilla cream with homemade raspberry sauce, whipped cream</i>	6.90
<hr/>	
Beschwipster Engel Vanilleeis, Eierlikör , Schokosoße, Sahne Krokant <i>Vanilla ice cream, advocat, chocolate sauce and whipped cream cream and chocolate sauce</i>	7.20
Betthupferl Schokoeis, Sahnelikör , Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen <i>Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and flaked almonds</i>	7.20

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!

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

Trotz sorgsamer Arbeitsweise in der Küche, können auch andere Allergene Zutaten auf unsere Speisen übergehen.

Unsere Soßen werden mit Mais- oder Reisstärke und Sahne abgebunden.

Auf hyperallergische Personen ist unsere Küche bzgl. der Zubereitung der Speisen nicht ausgelegt und mit Risiken verbunden.

Daher sehen wir uns nicht in der Lage Ihnen Speisen anzubieten.

Bitte haben Sie dafür Verständnis.

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