

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 Team der Scheune

Lieber Gast,

Wir kochen für Sie

ohne **SCHNICK-SCHNACK**

LÄNDLICH - FRISCH - GUT - SAISONORIENTIERT

Gute Fleischqualität und frische Produkte sind die Basis unserer Küche.

Wir haben für Sie viel vorbereitet, aber:

**Fleisch, Fisch und Salate
müssen „a la minute“ zubereitet werden.**

In unseren Stoßzeiten kann es deswegen zu längeren Wartezeiten kommen.
Bitte kalkulieren Sie deshalb ab dem Zeitpunkt Ihrer Essensbestellung
für den Hauptgang **mindestens 30-45 Minuten** ein,
da wir alle Gerichte am Tisch zusammen servieren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Informationen für Allergiker finden Sie auf der letzten Seite. 😊

Machen Sie einen kleinen Rundgang, schauen Sie sich alles an und genießen Sie
die Romantik unserer Zunftscheune und den Gewölbekellern. Entdecken Sie unser
Scheunengärtchen.
Sie werden sehen, die Zeit vergeht viel schneller.

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

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

Fragen Sie nach dem Senior Chef...er macht gerne eine Führung für Sie.

Ihre Familie

Niedersberg
und alle guten Geister

Suppen

Soups

Tomatencremesuppe  7.50

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  7.50

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

Gemüse-Taler, gebraten, 2 Dips, Salatbukett  14.90

Vegetable thalers, 2 dips, salad bouquet

Gebackener Camembert  13.90

mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett

Baked camembert with cranberries, butter, baguette and salad bouquet

Ziegenkäse  16.50

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“ 17.90

kleines Salatbukett, Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln

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

• **mit Butter und Brot**, kleines Salatbukett 14.90
with butter and bread, small salat bouquet

Vorspeisen und kleine Gerichte

Starters and small dishes

Griebenschmalz im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl 6,00
Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread

Pestofrischkäse  mit Pesto, Brotauswahl 7,90
pesto cream cheese with baguette

Duo vom Frischkäse, Pesto - Paprika Chili mit Baguette 7.90
cream cheese duo with baguette

Käsewürfel  7.90
Käsewürfel, Goudakäse mit Salzstangen
cheese cubes, Goudacheese with Pretzel sticks

Forellenfilet (½ lbe) 12.90
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) 17.90
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) 14.90
mit Chili und Asia dip und Salat Bukett
shrimps in potato coat with chili and asia dip with salad bukett

Salate vom Buffet

Salads from Buffet

Bunter Beilagen Salat 4.50
Side salad

Unsere Scheunen Salate

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

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

Scheunensalat 12.90
Rohkost und Blattsalate mit Baguette
Mixed fresh salads with bread

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

- Hähnchenbrust, gebraten (asia dip) 5.00
- Scheiben vom Räucherlachs, mit Honigs Senf Soße 6.00
- Medaillons vom Schweinefilet, rosa 6.50

Kartoffeln

Potatoes

Große Pellkartoffel  12.90
gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage
Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad

Bauernkartoffel  13.90
Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
mit Kräuterbutter verfeinert, getoppt mit Käsesoße, Salatbeilage
Jacked potato filled with fried champignons, onions, herb butter and side salad

Spinatkartoffel  15.90
Pellkartoffel,gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse
Überbacken,dazu ein Salatbeilage
Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise
and cheese, side salad

Pasta

(feine Bandnudeln)

Currynudeln
mit Indischer „Delhistyle“ Curryrahmsosse, Gemüse Julienne
und gebratener **Hähnchenbrust** 18.50
Currynoodles in Indian Delhistyle-cream sauce with fried chicken breast fillet

Käserahmnudeln  14.90
mit Käsesoße, bunte Gemüsewürfel, Spinat, Gran Padano
Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach

Pesto Nudeln, in Olivenöl geschwenkt, Cocktailtomaten,
Knobi , Rucola mit Gran Padano 14.90
Pesto pasta tossed in olive oil, cocktail tomatoes, garlic, arugula with
Gran Padano cheese

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Der Klassiker	15.90
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)	
Escalope with french fries	
Küferschnitzel	17.90
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu feine Butterbandnudeln	
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, , Noodles	
Oma's Zwiebelschnitzel	17.90
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlene Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	
Escalope with fried onions and fried,ried potatoes	
Schnitzel Madagaskar	17.90
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites	
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	
Champignonschnitzel	19.50
mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle	
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

Vom Kalb

Veal

Kalbsschnitzel,	24.90
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	18.50
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles	
Putensteak „Winzerin“	18.50
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis, Trauben Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	

Fisch

Fish dishes

Forellenfilet (geräuchert)	16.80
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	20.90
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	

Steaks

vom Schwein – Pork

Trabener Nackensteak „**Männersache**“ 17.90

deftig und leicht durchwachsen,
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelstampf
Pork neck fillet steak, served with onions, potato mash

Schweinerückensteak 20.90

mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffelchen, Speckböhnchen
Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes, bacon beans

Pfeffersteak (vom Schweinerücken, mager) 18.90

rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler
Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns

Medaillons vom Schweinefilet 24.90

rosa gebraten, mit frischen, gedünsteten Champignons
in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf
Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, potato mash

vom Rind- Beef

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“ 22.90

rosa gebraten, mit BBQ Soße, Rosmarinkartoffelchen
Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes

Rumpsteak 28.50

medium gebraten, **Bratkartoffeln,**

wählen Sie dazu:

- gebratene Zwiebeln
- Kräuterbutter
- Pfeffersoße

Rump steak with fried potatoes

with choice of: • fried onions • creamy hoseradish • herb butter • peppersauce

Grillteller „Alte Zunftscheune“ rosa gebraten, 25.90

Steaks vom Rind, Schwein und Kalb,
mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark

Mixed grill, **pork, beef and veal** steaks, herb butter, jacked potatoes with curd cheese and fresh herbs

Portion : Speckböhnchen

4.90

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

Weinhändler-Pfännchen 17.90

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

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

Loretta-Pfännchen 17.90

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

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

Scheunen-Pfännchen 20.90

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

Pork fillet medallions, 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 4.90

Desserts u. Eisbecher hausgemacht

Portion Crème Brûlée, frisch karamellisiert 6.90

Dicke Kugel Eis nach Wahl

„**Vanille, Erdbeere oder Schoko**“

(mit Schokosoße und Krokant)

- ohne Sahne 4.50
- mit Sahne 5.50

Kleiner Nussknacker,

Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Sahne ,Krokant 8.50

Hazelnut and walnut ice cream, caramel sauce, brittle, cream

Vanillecreme „**Panna Cotta Art**“ (im Glas) 6.90

mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen

Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream

Himbeerträumchen 6.90

Vanilleeis mit **hausgemachter Himbeersoße**, Sahne, Krokant

Vanilla cream with homemade raspberry sauce, whipped cream

Beschwipster Engel 7.50

Vanilleeis, **Eierlikör**, Schokosoße, Sahne Krokant

Vanilla ice cream, advocat, chocolate sauce and whipped cream
cream and chocolate sauce

Betthupferl 7.50

Schokoeis, **Sahnelikör**, Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen

Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce,
whipped cream and flaked almonds

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.