

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

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

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!

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

Ihre Familie

Niedersberg
und alle guten Geister

Alkoholfr. Getränke

non alcoholic beverage

Coca Cola	0,2l 2,40 / 0,4l	3,90
Cola light	Fl. 0,33l	3,40
Fanta	0,2l 2,40 / 0,4l	
Sprite	0,2l 2,40 / 0,4l	3,90
Spezi	0,2l 2,40 / 0,4l	3,90
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2l	3,00

Wasser

mineral water



aus der nahen Eifel...

Gerolsteiner Sprude	Fl. 0,25 l	2,90
(mit Kohlensäure)		
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25 l	2,90
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,7 l	6,20
(Stilles Wasser)		
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,7 l	6,20
Mineralwasser mit Kohlensäure		

...aus der Heimat

Trarbacher Felsenwasser
aus der

Wildstein-Therme

thermal spring

Medium Fl. 0,7 l **6,00**

Säfte

juices

Apfelsaft	0,2l	3,40
Apfelschorle	0,2l	2,90
Apfelschorle, groß	0,5l	5,40
Traubensaft	0,2l	3,50
Traubensaftschorle	0,5l	5,90
Orangensaft	Fl. 0,2l	3,20

Bier

frisch gezapft
beer on tap

Bitburger <small>Bitte um Best.</small> <i>Premium Pils</i>	0,3l	3,50
im Glaskrug	0,5l	5,50
Schuss	0,3l	3,50
Schuss, groß	0,5l	5,50
Radler	0,3l	3,50
Radler, groß	0,5l	5,50
Cola-Bier	0,3l	3,50
Cola-Bier, groß	0,5l	5,50
ERDINGER <i>Weißbier</i>	0,5l	5,00

Flaschenbiere

alkoholfrei

bottled beers
(alcohol free)

Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,00
Erdinger mit Zitrone	Fl. 0,33l	3,00
Bitburger	Fl. 0,33l	3,00
Malzbier	Fl. 0,33l	3,00

Inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer

Kaffee

Tasse Kaffee	2,50
Tasse Kaffee Hag (sofort löslicher Schnellkaffee)	2,50
Milchkaffee	2,50
Espresso	2,40
doppelter Espresso	3,90
Cappuccino „Classic“ (mit aufgeschäumter Milch)	2,90
Latte Macchiato	2,90

Heiße Schokolade

- **ohne** Sahne 2,30
- **mit** Sahne 3.10
- **Portion** Sahne
Extra 0,80

Mosel Glühwein

„vom hiesigen Winzer“
„ hausgemacht“, würzig ,mit Zimt
und Orangen

- 0,2 l **weiß** 4,90
- 0,2 l **rot** 5,20



Tea Diamonds

Orange Pekoe (Schwarzer Tee ,ceylon select)	2,90
Royal Darjeeling (Second Flush Blatt/ Schwarzer Tee)	2,90
Kräutergarten Wohltuende Mischung	2,90
Rooibos Vanilla. Südafrik. Rotbusch, Vanille Aromen koffeinfrei	2,90
Sommerbeeren „Früchtete“ Erdbeer-Himbeer Aromen	2,90
Biofrüchte ,natur	2,90
Spicy Black Chai ,broken Orientalische Aromen	3,20
Asam (schwarzer Tee) Special broken, würzig, malzig	2,90

Für die Gesundheit

Hagebutte	2,30
Kamillentee	2,30
Fencheltee	2,30
Pefferminztee	2,30
Grüner Tee	2,30

Feine Mosel-Liköre

fine Mosel liqueur

Roter Weinbergspfirsich-Likör

die Spezialität der Mosel	2cl	3,80
Pflaumen-Likör	2cl	3,80
Moselkräuter-Likör, mild	2cl	3,80
Mosel-Riesling-Likör	2cl	3,80

Aperitifs von der Mosel

Appetizers

ein Genuss...

Glas Sekt trocken 0,1 l 4,00

„Kir Mosel“ 0,1 l 4,80
Rieslingssekt mit einem
Schuss Weinbergspfirsichlikör

Aperol Sprizz 0,2l 5,90
Mit Rieslingsekt aufgefüllt,
Orange auf Eis

HUGO 0,2l 5,90
Secco mit Holundersirup,
Limette, Minze auf Eis

Martini bianco 5cl 3,90
auf Eis

Sandemann Sherry
Dry Seco 5cl 4,50

Sandemann Sherry
medium 5cl 4,50

Wohltuendes für den Magen

bitters

Underberg	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Malteser	2cl	3,50
Jägermeister	2cl	3,50
Wurzelpeter	2cl	3,80
Ramazotti	2cl	3,80
Auf Eis mit Zitrone		

Mosel-Edelbrände

schnapps

Trester „Mosel-Grappa“ 2cl 2,80
Hefe 2cl 2,80
Riesling-Trester 2cl 4,50

Trester
im Barriquefass gereift 2cl 4,90

Riesling-Weinbrand
im Eichenfass gereift 2cl 4,90

Birnenbrand 2cl 3,80
Zwetschge 2cl 3,80
Mirabelle 2cl 3,80
Ouittenbrand 2cl 3,80
Weinbergspfirsich 2cl 3,80

Asbach Uralt 2cl 4,00
Remy Martin VSOP 2cl 6,20

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are inclusive of tax, no service charge included.

Offene Rieslingweine im Ausschank

Enjoy a glass of Riesling wine

		0,2 l
1.	2020er Riesling Qualitätswein lieblich Weingut C. A. Hausmann/ Stassen	5,90
2.	2020er Traben-Trarbacher Riesling Qualitätswein feinherb Weingut Josef Ehes	5,90
3.	2019er Traben-Trarbacher Riesling Qualitätswein trocken Weingut Axel Emert	5,90
4.	2019er Trarbacher Schloßberg Hochgewächs lieblich Weingut Conrad Bartz	5,90

Offener Rivaner im Ausschank

A glass of rivaner

5.	2020er Rivaner halbtrocken Familienweingut Helmut Reis-Gibbert, Briedel	5,90
----	---	------

Weinschorle, erfrischend und leicht

Spritzer, fresh and light

7.	lieblich (smooth)	4,90
8.	halbtrocken (half-dry)	4,90
9.	trocken (dry)	4,90

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices are inclusive of tax, no service charge included

Rosé und Rotling im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

		0,2 l
10.	2020er Rotling Qualitätswein trocken Weingut Louis Klein	6,50
11.	2020er Rosenhof Rosé Blauer Spätburgunder (pinot noir) Qualitätswein halbtrocken Weingut Rainer Thielen, Wolf	6,50
12.	2020er Rotling Qualitätswein lieblich Weingut Reis-Gibbert, Briedel	6,50

Rotwein im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

13.	2016er Trabener Kräuterhaus Dornfelder Qualitätsrotwein trocken Weingut Jörg & Mark Trossen	6,50
14.	2018er Rosenhof Dornfelder Qualitätsrotwein halbtrocken Weingut Rainer Thielen, Wolf	6,50
16.	2019er Rote Rebe Qualitätsrotwein lieblich Weingut Jörg & Mark Trossen	6,50





Weißburgunder im Ausschank

A glass of pinot blanc

15.	2020er Weißburgunder Qualitätswein trocken Weingut Harald Peifer	6,50
-----	---	------

Suppen

Soups

- | | Euro |
|---|------|
| Tomatencremesuppe  | 6,20 |
| mit hausgemachtem Basilikumpesto und einem Schuss Gin verfeinert, Sahnehaube, dazu Brot
<i>Creamy tomato soup, homemade basil pesto and a dash of gin, topped with cream, served with bread</i> | |
| Omas Kartoffelsuppe   ohne Sahne | 5,20 |
| mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot
<i>Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread</i> | |
| • Große Portion , zum satt werden, mit zwei Reibekuchen  | 8,50 |
| <i>Large portion with two potato cakes</i> | |

Vegetarisch und Vegan

- | | |
|--|-------|
| Wedges im Kupfertöpfchen , würzig und knusprig  | 7,90 |
| mit 3 verschiedenen Dips
<i>Wedges, spicy and crispy, 3 different dips</i> | |
| Falafel , (Kichererbsen-Bällchen) mit Hummus,   | 11,00 |
| Salatbukett
<i>Falafel, (chickpea balls) with hummus salad bouquet</i> | |
| Gemüse-Taler , 2 Dips, Salatbukett   | 11,00 |
| <i>Vegetable thalers, 2 dips, salad bouquet</i> | |
| Semmelknödelscheiben gebraten  | 12,80 |
| mit Rahmsschwammerlsoße (gemischte Pilze, Zwiebeln, Schmand)
<i>pan-fried bread dumpling slices with creamy mushroomsauce</i> | |
| Gebackener Camembert  | 11,00 |
| mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett
<i>Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salad buket</i> | |

Vorspeisen

und kleine leckere Gerichte

Starters and small dishes

	Euro
Griebenschmalz im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl <i>Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread</i>	4,90
Duo vom Frischkäse  mit Brotauswahl <i>cream cheese duo with baguette</i>	6,80
Käse Triple ,  3erlei Käsewürfel, Brie- Gouda- Feta mit pesto, Baguette <i>Triple cheese, 3 kinds of cheese cubes, Brie-Gouda- Feta with pesto, baguette</i>	10,80
Ziegenkäse  mit mediterranen Kräutern + Waldhonig auf Baguette gratiniert und einem kleinem Blattsalat mit Nüssen und Birnenspalten <i>Goatcheese with mediterranean herbs + wild honey on baguette small salat + nuts and pear</i>	13,50
Forellenfilet (½ lbe) geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren, Butter und gemischtem Brot <i>Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce, butter and bread</i>	9,80
Räucherlachs (kleine Portion) kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf-Sauce <i>Smoked salmon served cold with salad garnish, two hash browns and honey-mustard sauce</i>	14,50
Krabbencocktail mit Mandarinen Filets, Champignons, CocktailsöÙe und Baguette <i>prawn cocktail with tangerine filtes, champignons, cocktailsauce and baguette</i>	12,90
Garnelen im Kartoffelmantel (6stk) mit Chili und Asia dip und Salat Bukett <i>shrimps in potato coat with chili and asia dip with salat bukett</i>	12,50

Salate

Salads

		Euro
Bunter Beilagensalat  		4,20
<i>side salad</i>		
Bunter Gartensalat  	medium	10,50
Rohkost und Blattsalate mit Croutons und Brot <i>Mixed fresh salads with croutons and bread</i>		

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** 15,50
with slices of fried turkey breast
- mit Scheiben VOM **Räucherlachs** und Honig-Senfsoße 17,50
with slices of smoked salmon and honey-mustard sauce
- mit **gebratener Hähnchenbrust** und Asia Dip 16,00
served with fried chicken breast and Asia-Dip
- mit **rosa gebratener Entenbrust**, Nüssen und Birnenspalten 19,50
with pear strips, nuts, our housedressing and pan-fried duck-breast




„Unser Hausdressing ist ein helles Balsam-Dressing“

Kartoffeln

Potatoes

	Euro
Große Folienkartoffel  gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad</i>	9,80
Ofenkartoffel mit Rahmschwammerl  Folienkartoffel gefüllt mit gemischten Pilzen und gebr. Zwiebeln, mit Schmand + Kräuterbutter verfeinert, Salatbukett <i>Jacked potato filled with fried onions and mixed mushrooms, herb butter and side salad</i>	12,60
Spinatkartoffel  gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu ein Salatbukett <i>Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad</i>	12,50
Ofenkartoffel "Husum" Folienkartoffel gefüllt mit Krabbencocktail , dazu ein Salatbukett <i>Jacket potato filled with prawn cocktail, side salad</i>	14,80

PASTA

Safran-Nudeln Bandnudeln mit gebratener Hähnchenbrust an Gemüse-Julienne in Safransoße <i>Noodles with Pan fried chicken breast and vegetable julienne in saffron sauce</i>	14,90
Butterbandnudeln  mit Käsesoße, bunte Gemüsewürfel, Spinat, Gran Padano <i>Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach</i>	10,90
Bunte Pesto Nudeln , Olivenöl, Lauchzwiebel, Tomaten   <i>Colorful pesto pasta, olive oil, spring onions, tomatoes</i>	11,00
- mit gebratenem Zander <i>with pan fried pike perch fillet</i>	15,80

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“, frisch paniert

Der Klassiker	12,80
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben Escalope with french fries	
Küferschnitzel	14,90
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu Kartoffelplätzchen Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, potato cakes	
Oma's Zwiebelschnitzel	14,90
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln Escalope with fried onions and fried, fried potatoes	
Schnitzel Madagaskar	14,90
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	
Champignonschnitzel	15,60
mit frischen Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

Vom Kalb

Veal

Wiener Schnitzel, original	19,90
vom frischen, zarten Kalbsrücken , mit Zitronenscheiben, Bratkartoffeln und Preiselbeeren Original Viennese style veal escalope, served with lemon slices, fried potatoes and cranberry sauce	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer (ohne Tip)

Service and VAT included (not included)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gern können Sie mit EC- Karte zahlen.

WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!

Geflügel

Poultry

	Euro
Hähnchenbrust gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln <i>Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles</i>	15,50
Putensteak „Winzerin“ gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis, Trauben <i>Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice</i>	15,50
Entenbrust, frisch rosa gebraten, Preiselbeersoße, dazu Apfel-Rotkohl mit Zimt und gebratene Semmelknödelscheiben <i>Duck breast, medium rare, with cranberry sauce, apple-red cabbage with cinnamon and pan-fried bread dumpling slices</i>	24,80

Fisch

Fish dishes

	Euro
Forellenfilet (geräuchert) zwei halbe Filets, kalt serviert mit Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Butter und gemischtem Brot <i>Two smoked trout fillets served cold, cranberry sauce, creamed horseradish, butter and bread</i>	13,80
Duo vom Räucherlachs Räucher und Graverd Lachs „kalt serviert“ mit zwei Reibekuchen, Honig-Senf-Sauce und einem Salatbukett <i>Smoked salmon served cold, with two warm potato pancakes, honey mustard sauce, side salad</i>	17,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spinat, Safransoße dazu Basmati Reis <i>Pan fried pike perch fillet, with tasty spinach, saffron sauce and Basmati rice</i>	23,90

Steaks

vom Schwein - **Pork**

	Euro
Trabener „Grillnacken“ deftig und zart, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelstampf <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	14,50
Schweinerückensteak mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartöffelchen, Speckböhnchen <i>Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes</i>	17,80
Pfeffersteak (vom Schweinerücken) rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns</i>	15,80
Medaillons vom Schweinefilet rosa gebraten, mit frischen Champignons in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, mashed potatoe</i>	21,00

vom Rind- **Beef**

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“ rosa gebraten, mit BBQ Soße, Rosmarinkartöffelchen, Speckböhnchen <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes „Beans</i>	19,90
Rumpsteak medium gebraten, Bratkartoffeln, Speckböhnchen wählen Sie dazu: • gebratene Zwiebeln • Sahnemeerrettich • Kräuterbutter • Pfeffersoße <i>Rump steak with fried potatoes</i> with choice of: • fried onions • creamy horseradish • herb butter • peppersauce	27,00
Grillteller „Alte Zunftscheune“ rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Kalb , mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter, jacketed potatoes with curd cheese and fresh herbs</i>	21,00

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

	Euro
Weinhändler-Pfännchen	14,80
Gehacktes gebraten (2 Stck) mit Zwiebelrahmsoße und Trauben, dazu Kartoffelstampf <i>Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with mashed potatoes</i>	
Loretta-Pfännchen	15,50
Putenstückchen gebraten , Rahmsoße mit frischen, Champignons in Rieslingrahm und Kräuterbutter verfeinert, Trauben, Spätzle <i>Turkey medaillons, served with creamy sauce with Riesling, herb butter and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles</i>	
Scheunen-Pfännchen	18,90
Filetstückchen vom Schwein , rosa gebraten mit frischen Champignons in Rieslingrahm, mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle <i>Pork fillet medaillons, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles</i>	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Service and VAT included (not tip)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gerne können Sie mit EC- Karte zahlen.

WE DON'T ACCEPT CREDIT CARD

Desserts u. Eisbecher

hausgemacht

	Euro
Crème Brûlée	8,90
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Portion Crème Brûlée	6,50
1 dicke Kugel Eis „nach Wahl“ (Vanille, Erdbeere, Schoko)	
• ohne Sahne	3,20
• mit Sahne	4,20
1 big scoop of ice cream (your choice), with or without whipped cream	
• jede weitere Kugel	1,20
Kleiner Nussknacker,	
Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Krokant, Sahne	5,90
Hazelnut and walnut ice cream, caramel sauce, brittle, cream	
Vanillecreme “Panna Cotta Art”	5,90
mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne	
Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream	

Unsere „kleinen Beschwipsten“

Little tipsy desserts

Beschwipster Engel	6,20
Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne	
Vanilla ice cream, advocat, chocolate sauce and whipped cream	
Scheunen-Cocktail	6,90
Vanilleeis mit Apfelragout, mit Rosinen, Krokant, Zimt, Eierlikör, Schokosoße und Sahne	
Vanilla ice cream, stewed apple dessert, raisins, brittle, advocaat, whipped cream and chocolate sauce	
Betthupferl	6,20
Schokoeis, Sahnelikör, Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen	
Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and falked almo	

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 Balsam-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.