

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Erlebnisrestaurant



begrüßen zu dürfen.

Da sich die gesamte Gastronomie in einem großen Wandel befindet, werden auch wir unseren Betrieb zeitgemäßer und effizienter umgestalten.

Den Anfang macht unsere neue Homepage mit einem Online-Reservierungssystem.



www.zunftscheune.de

Mit dem System können Sie rund um die Uhr viel schneller und einfacher unsere verfügbaren Plätze und Zeiten sehen.
Ihre Reservierung wird dann per Email sofort bestätigt.

Familie Niedersberg

und das Team der Scheune

Lieber Gast,

Wir kochen für Sie
ohne SCHNICK-SCHNACK

LÄNDLICH - GUT - SAISONORIENTIERT

Gute Fleischqualität und ausgewählte Produkte sind die Basis unserer Küche.

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.

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)

Ihre Familie

Niedersberg

Winterspecials

Kürbissuppe 	8.80
von Hokkaido Kürbis, Sahnehaube, Zimt und Kürbiskerne, dazu Brot <i>Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread</i>	
Deftige hausgemachte Gulaschsuppe	9.30
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot <i>Homemade Goulash soup with meat, served with bread</i>	
Hirschgulasch	21.50
mit Kräuterprinten abgeschmeckt, Preiselbeerbirne und Butterspätzle <i>with cranberry pear and swabian spaetzle</i>	
Hirschsteak	29.90
rosa gebraten, mit Kräuterprinten Soße, Preiselbeerbirne, Apfel-Rotkohl mit Zimt und Semmelknödel <i>with cranberry pear apple-red cabbage with cinnamon and bread dumplings</i>	
Entenbrust, frisch	29.90
rosa gebraten, Preiselbeersoße, dazu Apfel-Rotkohl mit Zimt und Semmelknödel <i>Duck breast, medium rare, with cranberry sauce, apple-red cabbage with cinnamon and bread dumplings</i>	
Semmelknödel 	15,90
mit Rahmsschwammerlsoße (gemischte Pilze, Zwiebeln, Schmand) <i>bread dumplings with creamy mushroomsauce</i>	
Große Ofenkartoffel 	15.90
mit Rahmschwammerl und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with porcini mushrooms, champignons, side salad</i>	
<hr/>	
Schokoladen Soufflé	9.20
Lauwarm mit flüssigem Kern, Vanille Eis, rote Früchte, Vanillesosse, Sahne <i>Chocolate soufflé with fluid core, vanilla ice cream and whipped creme</i>	

Suppen

Soups

- Oma`s Kartoffelsuppe  7.90
mit Lauch u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot
with leek and carrots, cream topping and toastet bread cubes, served with bread
- Kürbissuppe  8.80
von Hokkaido Kürbis, Sahnehaube , Zimt und Kürbiskerne, dazu Brot
Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread
- Deftige hausgemachte Gulaschsuppe 9.30
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot
Homemade Goulash soup with meat, served with bread

Kleine Gerichte

Small dishes

- Gebackener Camembert  13.90
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett
Baked camembert with cranberries, butter, baguette and salad bouquet
- Ziegenkäse  16.90
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*

Vorspeisen und kleine Gerichte

Starters and small dishes

Griebenschmalz 6,50

im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl

Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread

Bärlauchfrischkäse 8,50

mit hausgemachtem Pesto, Brotauswahl

wild garlic pesto cream cheese with baguette

Duo vom Frischkäse, Pesto - Paprika Chilli mit Baguette 8.90

cream cheese duo with baguette

Räucherlachs (kleine Portion) 18.50

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) 15.90

mit Asia dip und Salat Bukett

shrimps in potato coat with asia dip with salad bukett

Salate vom Buffet

Salads from Buffet

Bunter Beilagen Salat 4.90
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 13.90
Rohkost und Blattsalate mit Baguette
Mixed fresh salads with bread

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

- Hähnchenbrust, gebraten (asia dip) 5.50
- Scheiben vom Räucherlachs, mit Honigs Senf Soße 6.50


Kartoffeln

Potatoes

Große Pellkartoffel 	13.90
gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad</i>	
Große Ofenkartoffel 	15.90
mit Rahmschwammerl und Salatbeilage <i>Jacked potato filled with porcini mushrooms, champignons, side salad</i>	
Spinatkartoffel 	16.90
Pellkartoffel, gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu eine Salatbeilage <i>Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad</i>	

Pasta

(feine Bandnudeln)

Käserahmnudeln	15.90
mit Käse Rieslingsoße, Karotten- und Selleriegemüse, Spinat, Gran Padano <i>Noodles with cheese-Riesling sauce, carrot and celery cubes, spinach</i>	
Bärlauchnudeln 	15.90
mit hausgemachtem Bärlauchpesto, mit leichter Sahnesoße Spinatstreifen <i>Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce</i>	

Noch Hähnchen zu den Nudeln?

- Hähnchenbrust, gebraten (Aufpreis) 5.50

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Der Klassiker	15.90
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)	
Escalope with french fries	
Küferschnitzel	18.90
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu feine Butterbandnudeln	
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, , Noodles	
Oma's Zwiebelschnitzel	18.90
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlene Pfeffer, dazu Bratkartoffeln	
Escalope with fried onions and fried potatoes	
Schnitzel Madagaskar	18.90
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites	
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	
Champignonschnitzel	20.50
mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle	
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

Portion Ketchup 0,50 €
Portion Mayonnaise 0,50 €

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Geflügel

Poultry

Hähnchenbrust	19.90
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles	
Putensteak „Winzerin“	19.90
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis, Trauben Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	

Fisch

Fish dishes

Forellenfilet (geräuchert)	17.80
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	22.50
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 “	19.90
deftig und leicht durchwachsen, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	
Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes	
Pfeffersteak (vom Schweinerücken, mager)	20.90
rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler	
Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns	

vom Rind- Beef

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“	24.60
rosa gebraten, mit BBQ Soße, Bratkartoffeln	
Steak, (haunch) BBQ sauce, fried potatoes	
Rumpsteak	31.80
medium gebraten, Bratkartoffeln ,	
wählen Sie dazu:	
• gebratene Zwiebeln • Kräuterbutter • Pfeffersoße	
Rump steak with fried potatoes	
with choice of: • fried onions • herb butter • peppercorn sauce	
Grillteller „Alte Zunftscheune“	27.90
rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Pute, mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark	
Mixed grill, pork, beef and turkey steaks, herb butter, jacked potatoes with curd cheese and fresh herbs	

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

Weinhändler-Pfännchen 18.90

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

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

Loretta-Pfännchen 18.90

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

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

Scheunen-Pfännchen 21.90

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.

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Desserts u. Eisbecher hausgemacht

Portion Crème Brûlée, frisch karamellisiert 6.90

Dicke Kugel Eis nach Wahl

„**Vanille-, Erdbeere- oder Schokogeschmack**“

(mit Schokosoße und Krokant)

- ohne Sahne 4.90
- mit Sahne 5.90

Kleiner Nussknacker,

Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Sahne, Krokant

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

8.90

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

7.20

mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen

ice cream with Vanilla with red fruits, vanilla sauce, cream

Schokoladen Soufflé (Lauwarm mit flüssigem Kern)

9.20

Eis mit Vanillegeschmack, rote Früchte, Vanillesosse, Sahne

Chocolate soufflé with fluid core, ice cream with Vanilla cream and whipped creme

Tresterpfläumchen

8,50

„eingelegt“ mit Eis mit Vanillegeschmack und Sahne

Plums marinated in Mosel grappa, ice cream with Vanilla and whipped cream

Weihnachtliches Apfelträumchen

8,50

Eis mit Vanillegeschmack mit Apfelragout, mit Rosinen, Krokant, Zimt, Eierlikör, Schokosoße und Sahne

ice cream with Vanilla, stewed apple dessert, raisins, brittle, advocaat, whipped cream and chocolate sauce

Beschwipster Engel

7.90

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

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

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.