

# 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](http://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

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

## Suppen

### Soups

- Tomatensuppe  8.40  
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  8.40  
mit Lauch u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot  
*with leek and carrots, cream topping and toastet bread cubes, served with bread*


## Vorspeisen

### Starters

- Griebenschmalz im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl 6.50  
*Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread*
- Bärlauchfrischkäse mit hausgemachtem Pesto 8.50  
Brotauswahl  
*wild garlic pesto cream cheese with baguette*
- Duo vom Frischkäse 8.90  
Bärlauchpesto - Paprika Chili mit Baguette  
*cream cheese duo with baguette*

## Kleine Gerichte

### Small dishes

<b>Gebackener Camembert</b> 	13.90
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett Baked camembert with cranberries, butter, baguette and salad bouquet	
<b>Ziegenkäse</b> 	16.90
mit mediterranen Kräutern+Waldhonig auf Baguette gratiniert an einem kleinem Blattsalat mit dunklem Balsamico Dressing, Nüssen und Birnenspalten Goat cheese with Mediterranean herbs + forest honey gratinated on baguette small salat with drak balsamic dressing, nuts and pear	
<b>Räucherlachs</b> (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	
<b>Garnelen im Kartoffelmantel</b> (6stk)	16.90
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

**Alle Salate zur „EINMALIGEN“ Bedienung an unserem Salatbuffet.**

Bunter Beilagen Salat 5.30  
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

<b>Große Pellkartoffel</b> 	13.90
mit Kräuterquark und Salatbeilage <i>Jacked potato with curd cheese and fresh herbs, side salad</i>	
<b>Bauernkartoffel</b> 	15.90
Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, mit Kräuterbutter verfeinert, getoppt mit Käsesoße, Salatbeilage <i>Jacked potato filled with fried champignons, onions, herb butter and side salad</i>	
<b>Spinatkartoffel</b> 	16.90
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>	

## Pasta

(feine Bandnudeln)

<b>Bärlauchnudeln</b> 	15.90
mit hausgemachtem Bärlauchpesto, mit leichter Sahnesoße Spinatstreifen <i>Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce</i>	
<b>Käserahmnudeln</b>	15.90
mit Käse-Rieslingsoße, Karotten- und Selleriegemüse, Spinat, Grana Padano <i>Noodles with cheese-Riesling sauce, carrot and celery cubes, spinach</i>	
<b>Pesto Nudeln</b> , in Olivenöl geschwenkt, Cocktailtomaten, Knobi, Rucola mit Grana Padano	14.90
<i>Pesto pasta tossed in olive oil, cocktail tomatoes, garlic, arugula with Gran Padano cheese</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 21.80

mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle

Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles

## Vom Kalb

### Veal

Kalbsschnitzel, 26.90

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 0.50 €  
Portion Mayonnaise 0.50 €

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

## Geflügel

### Poultry

<b>Hähnchenbrust</b>	19.90
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles	
<b>Putensteak „Winzerin“</b>	19.90
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, dazu feine Butterbandnudeln, Trauben Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, noodles	

## Fisch

### Fish dishes

<b>Forellenfilet</b> (geräuchert)	17.90
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	
<b>Räucherlachs</b>	25.80
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	



# 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 32.50

medium gebraten, **Bratkartoffeln,**

**wählen Sie dazu:**

- gebratene Zwiebeln • Kräuterbutter • Pfeffersoße

*Rump steak with fried potatoes*

**with choice of:** • fried onions • herb butter • peppercsauce

Grillteller „Alte Zunftscheune“ rosa gebraten, 29.00

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

*Mixed grill, pork, beef and veal 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 Stück)

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, gedünsteten Champignons, Trauben, Spätzle

Turkey medaillons, 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 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.

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 Schoko**“

(mit Schokosoße und Krokant)

- ohne Sahne 4.90
- mit Sahne 5.90

Kleiner Nussknacker,

Haselnuss -und Walnusseis, Karamellsoße, Sahne ,Krokant 8.90

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

Vanillecreme „**Panna Cotta Art**“ (im Glas) 7.20

mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen

Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream

Himbeerträumchen 7.20

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

Vanilla cream with homemade raspberry sauce, whipped cream

---

Beschwipster Engel 7.90

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

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

Betthupferl 7.90

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.