

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.

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

Service and VAT included (not tip)

Ihre Familie

Niedersberg

Winterspecials

Kürbissuppe 	8.90
von Hokkaido Kürbis, Sahnehaube, Zimt und Kürbiskerne, dazu Brot Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread	
Deftige hausgemachte Gulaschsuppe	9.50
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot Homemade Goulash soup with meat, served with bread	
Hirschgulasch	22.50
mit Kräuterprinten abgeschmeckt, Preiselbeerbirne und Butterspätzle with cranberry pear and swabian spaetzle	
Hirschsteak	29.90
rosa gebraten, mit Kräuterprinten Soße, Preiselbeerbirne, Apfel-Rotkohl mit Zimt und Semmelknödel with cranberry pear apple-red cabbage with cinnamon and bread dumplings	
Entenbrust, frisch	29.90
rosa gebraten, Preiselbeersoße, dazu Apfel-Rotkohl mit Zimt und Semmelknödel Duck breast, medium rare, with cranberry sauce, apple-red cabbage with cinnamon and bread dumplings	
Semmelknödel 	16.90
mit Rahmwaldpilzen (gemischte Pilze, Zwiebeln) bread dumplings with creamy mushroomsauce	
Große Ofenkartoffel 	16.90
mit Rahmwaldpilzen und Salatbeilage Jacked potato filled with porcini mushrooms, champignons, side salad	
<hr/>	
Schokoladen Soufflé	9.90
Lauwarm mit flüssigem Kern, Vanille Eis, rote Früchte, Vanillesosse, Sahne Chocolate soufflé with fluid core, vanilla ice cream and whipped creme	

Suppen

Soups

- Oma`s Kartoffelsuppe  8.50
mit Lauch u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot
with leek and carrots, cream topping and toastet bread cubes, served with bread
- Kürbissuppe  8.90
von Hokkaido Kürbis und Ingwer, Sahnehaube und Kürbiskerne,
dazu Brot
Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread
- Deftige hausgemachte Gulaschsuppe 9.50
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot
Homemade Goulash soup with meat, served with bread

Vorspeisen und kleine Gerichte

Starters and small dishes

- Griebenschmalz 6,90
im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl
Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread
- Spundekäs  8.50
mit Brotauswahl
cream cheese spread with with bread
- Gebackener Camembert  13.90
mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett
Baked camembert with cranberries, butter, baguette and salad bouquet

Salate vom Buffet

Salads from Buffet

Bunter Beilagen Salat 
Side salad

5.50

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 
Rohkost und Blattsalate mit Baguette
Mixed fresh salads with bread

14.90

Wir servieren Ihnen die Beilage aus der Küche...

- Hähnchenbrust, gebraten (asia dip) 6.50

Kartoffeln

Potatoes

Große Ofenkartoffel  16.90

mit Rahmwaldpilzen und Salatbeilage
Jacked potato filled with porcini mushrooms, champignons, side salad

Spinatkartoffel  17.90

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

Pasta

(feine Bandnudeln)

Käserahmnudeln 16.90

mit Käse Rieslingsoße, Karotten- und Selleriegemüse, Spinat, Gran Padano
Noodles with cheese-Riesling sauce, carrot and celery cubes, spinach

Noch Hähnchen zu den Nudeln?

- Hähnchenbrust, gebraten (Aufpreis) 6.50

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Der Klassiker 16.90

Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)

Escalope with french fries

Küferschnitzel 19.90

mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert,
dazu feine Butterbandnudeln

Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, , Noodles

Oma's Zwiebelschnitzel 19.90

mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenen Pfeffer,
dazu Bratkartoffeln

Escalope with fried onions and fried potatoes

Schnitzel Madagaskar 19.90

mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites

Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries

Champignonschnitzel 22.50

mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle

Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles

Portion Ketchup 0,60 €
Portion Mayonnaise 0,60 €

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Steaks

vom Schwein – Pork

Trabener Nackensteak 250g-270g „**Männersache**“ 20.90
deftig und leicht durchwachsen,
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes

Pfeffersteak 200g (vom Schweinerücken, mager) 21.90
rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler
Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns

vom Rind- Beef

Gutsherrensteak 200g-220g „Rinderhüftsteak“ 25.60
rosa gebraten, mit BBQ Soße, Bratkartoffeln
Steak, (haunch) BBQ sauce, fried potatoes

Grillteller „Alte Zunftscheune“ 250g-270g rosa gebraten, 29.00
Steaks vom Rind, Schwein und Pute,
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites
Mixed grill, **pork, beef and turkey** steaks, herb butter, french fries

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Geflügel

Poultry

Hähnchenbrust 20.50
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln
Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles

Putensteak „Winzerin“ 20.50
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße,
dazu feine Butterbandnudeln, Trauben
Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, noodles

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

Loretta-Pfännchen 19.90

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

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

Scheunen-Pfännchen 22.90

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.

Desserts u. Eisbecher

hausgemacht

Portion Crème Brûlée, frisch karamellisiert 7.50

Dicke Kugel Eis nach Wahl

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

(mit Schokosoße und Krokant)

- ohne Sahne 5.90
- mit Sahne 6.90

Mini-Schokomousse, (mit Belgischer Schokolade) 5.90
Sahne und Krokant

Vanillecreme „**Panna Cotta Art**“ (im Glas) 7.90
mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen
ice cream with Vanilla with red fruits, vanilla sauce, cream

Schokoladen Soufflé (Lauwarm mit flüssigem Kern) 9.90
Eis mit Vanillegeschmack, rote Früchte, Vanillesosse, Sahne
Chocolate soufflé with fluid core, ice cream with Vanilla cream and whipped creme

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.