

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

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

Vorspeisen und kleine Gerichte

Starters and small dishes

Tomatensuppe 8.90

mit 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 8.90

mit Lauchzwiebeln u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln,
dazu Brot

with leek and carrots, cream topping and toasted bread cubes, served with bread

Hausgemachtes Griebenschmalz im Töpfchen, 8.50

mit Brotauswahl

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

Bärlauchfrischkäse mit hausgemachtem Pesto 8.90

Brotauswahl

wild garlic pesto cream cheese with baguette

Gebackener Camembert 13.90

mit Preiselbeeren, Baguette und Salatbeilage vom Buffet

Baked camembert with cranberries, baguette and salad bouquet

Ziegenkäse 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 salad with dark balsamic dressing, nuts and pear

Unsere Klassiker

Our Classics

Scheunen-Pfännchen	23.90
Filetstückchen vom Schwein, rosa gebraten mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, mit Käse überbacken, dazu Spätzle <i>Pork fillet medaillons, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles</i>	
Loretta-Pfännchen	20.90
Putenstückchen gebraten, Käse-Riesling-Rahmsoße mit Kräuterbutter verfeinert, frische, gedünsteten Champignons, Trauben, Spätzle <i>Turkey medaillons, served with creamy sauce with Riesling, herb butter and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles</i>	
Weinhändler-Pfännchen	21.90
Gehacktes gebraten (2 Stück) mit Zwiebelrahmsoße und Trauben, dazu Bratkartoffeln <i>Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with fried potatoes</i>	
Trabener Nackensteak 250g-270g „Männersache“	21.90
Vom Schweinenacken, deftig und leicht durchwachsen, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	
Grillteller „Alte Zunftscheune“ 250g-270g rosa gebraten,	30.50
Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter und Pommes <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter and french fries</i>	
Oma's Zwiebelschnitzel	20.50
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenen Pfeffer, dazu Bratkartoffeln <i>Escalope with fried onions and fried potatoes</i>	
Champignonschnitzel	23.50
mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle <i>Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles</i>	

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Kartoffeln

Potatoes

Bauernkartoffel  16.90

Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
mit Kräuterbutter verfeinert, Salatbeilage

Jacked potato filled with fried champignons, onions, herb butter and side salad

Spinatkartoffel  17.90

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

Nudeln

(feine Bandnudeln)

Bärlauchnudeln  17.90

mit hausgemachtem Bärlauchpesto, mit leichter Sahnesoße
Spinatsstreifen

Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce

Käserahmnudeln 17.90

mit Käse-Rieslingsoße, Karotten- und Selleriegemüse, Spinat, Grana Padano

Noodles with cheese-Riesling sauce, carrot and celery cubes, spinach

Noch Hähnchen zu den Nudeln?

- Hähnchenbrust, gebraten (Aufpreis) 5.90

Salate vom Buffet

Salads from Buffet

Alle Salate zur „EINMALIGEN“ Bedienung an unserem Salatbuffet.

Bunter Beilagen Salat

5.50

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

14.90

Rohkost und Blattsalate mit Baguette

Mixed fresh salads with bread

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

- Hähnchenbrust, gebraten (asia dip) 6.50

Ohne Dip 5.90

Steaks

Trabener Nackensteak 250g-270g „ Männersache “	21.90
Vom Schweinenacken, deftig und leicht durchwachsen, mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	
Grillteller „Alte Zunftscheune“ 250g-270g rosa gebraten,	30.50
Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter und Pommes <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter and french fries</i>	
Pfeffersteak 200g (vom Schweinerücken, mager)	22.50
rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns</i>	
Gutsherrensteak 200g-220g „ Rinderhüftsteak “	25.90
rosa gebraten, mit BBQ Soße, Bratkartoffeln <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, fried potatoes</i>	

Geflügel

Poultry

Hähnchenbrust	21.50
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln <i>Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles</i>	
Putensteak „Winzerin“	21.50
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, dazu feine Butterbandnudeln, Trauben <i>Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, noodles</i>	

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Der Klassiker 17.50

Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)
Escalope served with lemon slices and french fries

Küferschnitzel 20.50

mit feiner Käse-Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert,
dazu feine Butterbandnudeln
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, Noodles

Oma's Zwiebelschnitzel 20.50

mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenen Pfeffer,
dazu Bratkartoffeln
Escalope with fried onions and fried potatoes

Schnitzel Madagaskar 20.50

mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries

Champignonschnitzel 23.50

mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles

Vom Kalb

Veal

Kalbsschnitzel 27.90

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 0.60 €
Portion Mayonnaise 0.60 €

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Desserts

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

Panna Cotta (im Glas) 7.90

mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen

Vanilla cream with red fruits, vanilla sauce, cream

Himbeerträumchen 7.90

Eis mit Vanillegeschmack mit hausgemachter Himbeersoße, Sahne, Krokant

Vanilla cream with homemade raspberry sauce, whipped cream, brittle

Mini-Schokomousse, (mit Belgischer Schokolade) 5.90

Sahne und Krokant

Mini chocolate mousse, whipped cream, brittle

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.