Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Erlebnisrestaurant

Alte Zunftscheune

Wein und Essen in historischem Ambiente

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.

SCAN ME

www.zunftscheune.de

Mit dem System können Sie rund um die Uhr viel schneller und einfacher unsere verfügbaren Plätze und Zeiten sehen.
Ihre Reservierung wir 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 9.00
von Hokkaido Kürbis, Sahnehaube, Zimt und Kürbiskerne, dazu Brot
Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread

Deftige hausgemachte Gulaschsuppe 9.90
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot
Homemade Goulash soup with meat, served with bread

Hirschgulasch 23.90
mit Kräuterprinten abgeschmeckt, Preiselbeerbirne und Butterspätzle
with cranberry pear and swabian spaetzle

Hirschsteak 32.50
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 32.50
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 17.90
mit Rahmwaldpilzen (gemischte Pilze, Zwiebeln)
bread dumplings with creamy mushroomsauce

Große Ofenkartoffel 17.90
mit Rahmwaldpilzen und Salatbeilage
Jacked potato filled with porcini mushrooms, champingnons, side salad

---

Schokoladen Soufflé 11.50
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 8.90
mit Lauch u. Möhren, Sahnehaube u. gerösteten Brotwürfeln, dazu Brot
with leek and carrots, cream topping and toastet bread cubes, served with bread

Kürbissuppe 9.00
von Hokkaido Kürbis und Ingwer, Sahnehaube und Kürbiskerne, dazu Brot
Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread

Deftige hausgemachte Gulaschsuppe 9.90
mit viel Fleischeinlage, dazu Brot
Homemade Goulash soup with meat, served with bread

Vorspeisen und kleine Gerichte
Starters and small dishes

Griebenschmalz 8,90
im Töpfchen hausgemacht, mit Brotauswahl
Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread

Spundekäs 8.90
mit Brotauswahl
cream cheese spread with with bread

Gebackener Camembert 14.50
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 5.90
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 15.50
Rohkost und Blattsalate mit Baguette
Mixed fresh salads with bread

Wir servieren Ihnen die Beilage aus der Küche…

- Hähnchenbrust, gebraten (asia dip) 6.90
  Ohne Dip 6.10

Kartoffeln
Potatoes

Große Ofenkartoffel 17.90
mit Rahmwaldpilzen und Salatbeilage
Jacked potato filled with porcini mushrooms, champingnons, side salad

Spinatkartoffel 18.90
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 18.50
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) 6.90

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

Der Klassiker — 17.90
Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben (inkl. Ketchup o. Mayo)
Escalope with french fries

Küferschnitzel — 21.50
mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert,
dazu feine Butterbandnudeln
Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, , Noodles

Oma’s Zwiebelschnitzel — 21.50
mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenen Pfeffer,
dazu Bratkartoffeln
Escalope with fried onions and fried potatoes

Schnitzel Madagaskar — 21.50
mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites
Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries

Champignonschnitzel — 24.50
mit frischen, gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle
Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles

Portion Ketchup 0,80 €
Portion Mayonnaise 0,80 €

Unsere Bratkartoffeln kommen ganz traditionell mit Zwiebeln und Speck.

Steaks
vom Schwein – Pork

Trabener Nackensteak 250g-270g ***„Männersache“*** 22.90
deftig und leicht durchwachsen,
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes

Pfeffersteak 200g (vom Schweinerücken, mager) 22.90
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“ 26.50
rosa gebraten, mit BBQ Soße, Bratkartoffeln
Steak, (haunch) BBQ sauce, fried potatoes

Grillteller „Alte Zunftscheune“ 250g-270g rosa gebraten, 30.90
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 21.90
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln
Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles

Putensteak „Winzerin“ 21.90
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 21.90

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 24.90

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

Weinhändler-Pfännchen 22.90

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

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

Desserts u. Eisbecher

hausgemacht

Portion Crème Brûlée, frisch karamellisiert 7.90

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) 8.50

mit roten Früchten, Vanillesoße, Sahne, Mandelblättchen

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

Schokoladen Soufflé (Lauwarm mit flüssigem Kern) 11.50

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.