

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Erlebnisrestaurant



begrüßen zu dürfen.

Alle unsere Speisen und Getränke sind mit Sorgfalt ausgesucht und verarbeitet.

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.

Denn wo Menschen arbeiten, passieren auch mal Fehler....

Familie Niedersberg

und das gesamte Team der Scheune

Lieber Gast,

Wir kochen für Sie

ohne **SCHNICK-SCHNACK**

LÄNDLICH - FRISCH - GUT - SAISONORIENTIERT

Gute Fleischqualität und frische Produkte sind die Basis unserer Küche.

Sind Sie VEGANER!? Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach, wir beraten Sie gerne!

Wir haben für Sie viel vorbereitet, aber:

**Fleisch, Fisch und Salate
müssen „a la minute“ zubereitet werden.**

In unseren Stoßzeiten kann es deswegen zu längeren Wartezeiten kommen.

Bitte kalkulieren Sie deshalb ab dem Zeitpunkt Ihrer Essensbestellung

für den Hauptgang **mindestens 30-45 Minuten** ein,

da wir alle Gerichte am Tisch zusammen servieren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

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!

Fragen Sie nach dem Senior Chef...er macht gerne eine Führung für Sie.

Ihre Familie

Niedersberg

Und alle guten Geister

Winterspecials

	Euro
Kürbissuppe von Hokkaido Kürbis, Sahnehaube, Zimt und Kürbiskerne, dazu Brot Creamy pumpkin soup, topped with cream and served with bread	6,20
Wildpastete 2 Sorten mit Preiselbeeren, Butter und Brot 2 kinds of Game pie with cranberry sauce, butter and bread	11,20
Hubertusschmalz im Töpfchen Gänse-Schweineschmalz mit Kräutern und Knoblauch, dazu Brot Goose-pig lard mixed with herbs and garlic, served in pot, with bread	6,20
Hirschgulasch mit Kräuterprinten abgeschmeckt, Preiselbeerbirne und Butterspätzle with cranberry pear and swabian spaetzle	16,80
Hirschsteak rosa gebraten, mit Kräuterprinten Soße, Preiselbeerbirne, Apfel-Rotkohl mit Zimt und gebratenen Semmelknödelscheiben with cranberry pear apple-red cabbage with cinnamon and pan-fried bread dumpling slices	24,80

Hausgemachtes Weihnachtliches Mousse „der Woche“ im Glas mit Sahnehaube Homemade Christmassy mousse in a glass with whipped cream	6,40
Zimtpfläumchen „eingelegt“ in Weinbrand und Zimt mit Vanilleeis und Sahne Plums marinated in brandy-cinnamon with vanilla ice-cream and whipped cream	6,50

Suppen

Soups

Euro

Tomatencremesuppe (veg.)	5,80
mit hausgemachtem Basilikumpesto und einem Schuss Gin verfeinert, Sahnehaube,dazu Brot	
Creamy tomato soup, homemade basil pesto and a dash of gin, topped with cream, served with bread	
Omas Kartoffelsuppe	4,80
mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot	
Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread	
<ul style="list-style-type: none">• Große Portion, zum satt werden, mit zwei Reibekuchen	7,90
Large portion with two potato cakes	
Deftige hausgemachte Gulaschsuppe	6,80
mit Fleischeinlage, dazu Brot	
Homemade Goulash soup with meat, served with bread	

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer
Service and VAT included (not tip)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gern können Sie mit EC- Karte zahlen.
WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!

Vorspeisen

und kleine leckere Gerichte
Starters and small dishes

Euro

Griebenschmalz im Töpfchen 4,90
hausgemacht, mit Brot
Homemade lard mixed with greaves and herbs served in pot, with bread

Ziegenkäse (veg.) 12,90
mit mediterranen Kräutern + Waldhonig auf Baguette gratiniert
und einem kleinem Blattsalat mit Nüssen und Birnenspalten
Goatcheese with mediterranean herbs + wild honey on baguette
small salad + nuts and pear

Forellenfilet (½ lbe) 9,80
geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren,
Butter und gemischtem Brot
Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce,
butter and bread

Räucherlachs (kleine Portion) 13,90
kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf-Sauce
Smoked salmon served cold with salad garnish, two hash browns
and honey-mustard sauce

Krabbencocktail 12,80
mit Mandarinen Filets, Champions, Cocktailsöße und Brot
prawn cocktail with tangerine filtes, champignons, cocktailsauce and bread

Salate

Salads

Euro

Vom Buffet

Beilagensalat

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

- Klein 2,80
small side salat
- Groß 3,90
big side salat

Bunter Gartensalat (veg.) **medium** 9,80 **gross** 11,50

Rohkost und Blattsalate mit Croutons und Brot

Mixed fresh salads with croutons and bread

Das Beilagensalat-Schüsselchen oder den Teller reicht Ihnen das Servicepersonal nach Ihrer Essensbestellung.

Aus der Küche

Unsere leckeren Scheunensalate

Bunte Blattsalate der Saison

mit unserem Hausdressing, Tomatenscheiben, Sprossen, frischen Kräutern und Baguette

Mixed leaf salad, sprouts, herbs and bread

- mit Scheiben von der **gebratenen Putenbrust** 14,50
with slices of fried turkey breast
- mit Scheiben vom **Räucherlachs** und Honig-Senfsoße 16,20
with slices of smoked salmon and honey-mustard sauce
- mit **gebratener Hähnchenbrust** und Asia Dip 14,50
served with fried chicken breast and Asia-Dip
- mit **rosa gebratener Entenbrust**, Nüssen und Birnenspalten 18,80
with pear strips, nuts, our housedressing and pan-fried duck-breast

„Unser Hausdressing ist ein helles Balsam-Dressing“

Kartoffeln

Potatoes

	Euro
Große Folienkartoffel (veg.) gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad	9,20
Folienkartoffel mit Rahmschwammerl (veg.) Folienkartoffel gefüllt mit gemischten Pilzen und gebr. Zwiebeln, mit Schmand + Kräuterbutter verfeinert, Salatbukett Jacked potato filled with fried onions and mixed mushrooms, herb butter and side salad	12,00
Spinatkartoffel (veg.) gefüllt mit Blattspinat, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu ein Salatbukett Jacked potato filled with spinach, au gratin with Sauce Hollandaise and cheese, side salad	11,90
Ofenkartoffel "Husum" Folienkartoffel gefüllt mit Krabbencocktail , dazu ein Salatbukett Jacket potato filled with prawn cocktail, side salad	14,80

Nudeln + Vegetarisches

Safran-Nudeln Bandnudeln mit gebratenem Zander an Gemüse-Julienne in Safransoße Noodles with Pan fried pike perch fillet and vegetable julienne in saffron sauce	14,50
Semmelknödelscheiben gebraten (veg.) mit Rahmschwammerlsoße (gemischte Pilze, Zwiebeln, Schmand) pan-fried bread dumpling slices with creamy mushroomsauce	12,50

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

	Euro
Der Klassiker Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben Escalope with french fries	11,80
Küferschnitzel mit feiner Käse Rieslingsoße an Trauben, mit Kräuterbutter verfeinert, dazu Kartoffelplätzchen Escalope with cheese-Riesling sauce, grapes, potato cakes	12,80
Oma's Zwiebelschnitzel mit gebratenen Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln Escalope with fried onions und fried, fried potatoes	12,80
Schnitzel Madagaskar mit pikanter Pfeffersoße, roten Beeren, dazu Pommes Frites Escalope with spicy pepper sauce, red berries, french fries	12,80
Champignonschnitzel mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle Escalope with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	13,90

Alle Preise dieser Karte sind inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer (ohne Tip)
Service and VAT included (not tip)

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten – gern können Sie mit EC- Karte zahlen.
WE DON'T ACCEPT CREDIT CARDS!

Geflügel

Poultry

	Euro
Hähnchenbrust gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce and noodles	14,90
Putensteak „Winzerin“ gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	14,90
Entenbrust, frisch rosa gebraten, Preiselbeersoße, dazu Apfel-Rotkohl mit Zimt und gebratene Semmelknödelscheiben Duck breast, medium rare, with cranberry sauce, apple-red cabbage with cinnamon and pan-fried bread dumpling slices	23,80

Fisch

Fish dishes

	Euro
Forellenfilet (geräuchert) 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	13,80
Duo vom Räucherlachs Räucher und Graverd Lachs „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	17,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spinat, Safransoße dazu Basmati Reis Pan fried pike perch fillet, with tasty spinach, saffron sauce and Basmati rice	21,90

Steaks

vom Schwein - **Pork**

	Euro
Trabener „Grillnacken“ deftig und zart, mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <i>Pork neck fillet steak, served with onions, fried potatoes</i>	14,50
Schweinerückensteak mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartöffelchen <i>Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes</i>	15,40
Pfeffersteak (vom Schweinerücken) rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Rösti Taler <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, hash browns</i>	15,40
Medaillons vom Schweinefilet rosa gebraten, mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Schupfnudeln <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, fried potato noodles</i>	19,30

vom Rind- **Beef**

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“ rosa gebraten, mit BBQ soße, Rosmarinkartöffelchen <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes</i>	18,80
Rumpsteak medium gebraten, mit Bratkartoffeln zur Wahl: • gebratene Zwiebeln • Sahnemeerrettich • Kräuterbutter • Pfeffersoße <i>Rump steak with fried potatoes</i> with choice of: • fried onions • creamy horseradish • herb butter • pepperauce	22,90
Grillteller „Alte Zunftscheune“ rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Kalb, mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark <i>Mixed grill, pork, beef and veal steaks, herb butter, jacked potatoes with curd cheese and fresh herbs,</i>	18,80

Unsere Pfännchen

Our special dishes served in a pan

	Euro
Weinhändler-Pfännchen Gehacktes gebraten mit Zwiebelrahmsoße und Trauben, dazu Bratkartoffeln <i>Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with fried potatoes</i>	13,50
Loretta-Pfännchen Putenstückchen gebraten , Rahmsoße mit frischen, gedünsteten Champignons, mit Riesling und Kräuterbutter verfeinert, Trauben, dazu Spätzle <i>Turkey medallions, served with creamy sauce with Riesling, herb butter and fresh mushrooms, grapes, served with Swabian noodles</i>	14,50
Scheunen-Pfännchen Filetstückchen vom Schwein , rosa gebraten, in Rieslingrahmsoße mit frischen gedünsteten Champignons, mit Käse überbacken, dazu Spätzle <i>Pork fillet medallions, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles</i>	16,80

Feines vom Kalb

Veal

	Euro
Wiener Schnitzel, original vom frischen, zarten Kalbsrücken, mit Zitronenscheiben, Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Original Viennese style veal escalope, served with lemon slices, fried potatoes and cranberry sauce</i>	18,90
Kalbsrückensteak zart und mager, rosa gebraten, an pikanter Calvadosrahmsoße, Schupfnudeln und Mandelbrokkoli <i>Saddle of veal steak, spicy calvados cream sauce, fried potato noodles and almond broccoli</i>	25,90

Toasts und Deftiges

Pfeffertoast 13,90

Schweine-Medaillons, rosa gebraten, mit pikanter Pfeffersoße und Salatbukett

Toast with pork medallions, served with spicy pepper sauce and salad garnish

Winzerinnen-Toast 14,80

Schweinemedailles, rosa gebraten, mit pikanter Champignon-Rahm-Soße an Riesling mit einem Hauch von Knoblauch, dazu Trauben und Salatbukett

Toast with pork medallions, spicy mushroom sauce with wine, served with grapes and salad garnish

Zum Wein

Goes well with wine

Käseauswahl auf Schiefer(veg.) 8,80

Butterkäse, Gouda, Brie mit Ingwergelee, Preiselbeeren, Trauben und Brot

Cubes of Butterkäse cheese, gouda, ginger jam, cranberry sauce, grapes and bread

Gebackener Camembert(veg.) 9,80

mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett

Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salad bukett

Griebenschmalz im Töpfchen 4,90

hausgemacht, mit Brot

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

Desserts u. Eisbecher

Hausgemacht

Crème Brûlée	8,90
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Große portion Crème Brûlée	6,50
1 dicke Kugel Eis „nach Wahl“ (Vanille, Erdbeere, Schoko)	
• ohne Sahne	3,20
• mit Sahne	4,20
1 big scoop of ice cream (your choice), with or without whipped cream	
• jede weitere Kugel	1,20
Nussknacker	
Walnuss- und Haselnusseis mit Caramelsoße, Sahne, Walnüsse und Krokant Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts, brittle and whipped cream	7,80

Unsere „kleinen Beschwipsten“

Little tipsy desserts

Beschwipster Engel	5,90
Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, advocat, chocolate sauce and whipped cream	
Scheunen-Cocktail	6,80
Vanilleeis mit Apfelragout, mit Rosinen, Krokant, Zimt, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, stewed apple dessert, raisins, brittle, advocaat, whipped cream and chocolate sauce	
Betthupferl	5,90
Schokoeis, Sahnelikör, Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and falked 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!

Unserer Salate sind überwiegend mit Senf, Distel-/Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und hellem Balsam-Essig angemacht.

Falls Sie noch Fragen haben oder sich etwas zusammenstellen möchten, beraten wir Sie gerne auch aus unserer Küche.

Ihre Familie Niedersberg