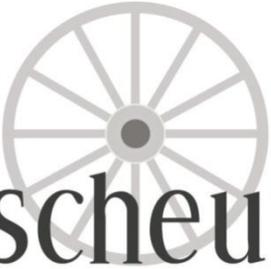


Alte Zunftscheune



Wein und Essen in historischem Ambiente

Herzlich Willkommen

In Zeiten von „Corona“ haben wir für Sie aus unserer großen Speisekarte eine Auswahl zusammengestellt.

Wir erfüllen alle gesetzlich geforderten Hygienemaßnahmen und bitten Sie, mit uns zusammen, diese zu befolgen:

- Abstand halten
- gründliches Händewaschen
- Hände Desinfektion
- Maske tragen wenn Sie nicht am Tisch sitzen

Nach jedem Gästewechsel desinfiziert unser Servicepersonal die Tische, Stühle und Speisekarten.

Hoffen wir, dass bald wieder „normale“ Zeiten anbrechen.

Bleiben Sie gesund!

Ihre Familie

Niedersberg

Und alle guten Geister

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

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

Ihre Familie

Niedersberg

Und alle guten Geiste

Alkoholfr. Getränke

non alcoholic beverages

Coca Cola	0,2l	2,10
Coca Cola	0,4l	3,80
Cola light	Fl. 0,33l	2,90
Fanta	0,2l	2,10
Fanta, groß	0,4l	3,80
Sprite	0,2l	2,10
Sprite, groß	0,4l	3,80
Spezi	0,2l	2,10
Spezi, groß	0,4l	3,80
Schweppes		
Bitter Lemon	0,2l	2,60

Wasser

mineral water



...aus der nahen Eifel

Gerolsteiner Sprude (mit Kohlensäure)	Fl. 0,25l	2,50
Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,25l	2,50
Gerolsteiner Naturell (Stilles Wasser)	Fl. 0,7l	5,50
Gerolsteiner Sprudel (Mineralwasser mit Kohlensäure)	Fl. 0,7l	5,50

...aus der Heimat

Trarbacher Felsenwasser
aus der

Wildstein-Therme
thermal spring

Medium	Fl. 0,7l	5,50
--------	----------	------

Säfte

juices

Apfelsaft	0,2l	2,50
Apfelschorle	0,2l	2,40
Apfelschorle, groß	0,5l	4,80
Traubensaft	0,2l	3,00
Traubensaftschorle	0,5l	5,50
Orangensaft	Fl. 0,2l	2,90

Bier

frisch gezapft beer on tap

Bitburger <i>Premium Pils</i>	0,3l	2,70
im Glaskrug	0,5l	4,20
Schuss	0,3l	2,70
Schuss, groß	0,5l	4,20
Radler	0,3l	2,70
Radler, groß	0,5l	4,20
Cola-Bier	0,3l	2,70
Cola-Bier, groß	0,5l	4,20

ERDINGER <i>Weißbier</i>	0,5l	4,20
---------------------------------	------	------

Flaschenbiere

alkoholfrei bottled beers (alcohol free)

Erdinger	0,5l	4,20
Erdinger Zitrone	Fl. 0,33l	2,70
Bitburger	Fl. 0,33l	2,70
Malzbier	Fl. 0,33l	2,50

Inklusive Bedienung und
Mehrwertsteuer

Kaffee

Tasse Kaffee	2,50
Tasse Kaffee Hag (sofort löslicher Schnellkaffee)	2,50
Milchkaffee	2,50
Espresso	2,40
doppelter Espresso	3,90
Cappuccino „Classic“ (mit aufgeschäumter Milch)	2,90
Latte Macchiato	2,90

Heiße Schokolade

- ohne Sahne 2,30
- **Portion** Sahne
Extra 0,80



Tea Diamonds

Orange Pekoe (Schwarzer Tee ceylon select)	2,90
Royal Darjeeling (Second Flush Blatt/ Schwarzer Tee)	2,90
Kräutergarten	2,90
Hagebutte	2,90
Rooibos Vanilla	2,90
Sommerbeeren „Früchtete“	2,90
Biofrüchte natur	2,90
Pfefferminze	2,90
Spicy Black Chai mit Honig	3,20

Für die Gesundheit

Apfeltee	2,30
Hagebutte	2,30
Kamillentee	2,30
Fencheltee	2,30

Feine Mosel-Liköre

fine Mosel liqueur

Roter Weinbergspfirsich-Likör		
die Spezialität der Mosel	2cl	3,30
Pflaumen-Likör	2cl	3,30
Moselkräuter-Likör, mild	2cl	3,30
Mosel-Riesling-Likör	2cl	3,30

Kräuterschnäpse

bitters

Underberg	2cl	2,80
Fernet Branca	2cl	2,80
Malteser	2cl	2,80
Jägermeister	2cl	2,80
Wurzelpeter	2cl	2,80
Ramazotti	2cl	2,80

Aperitifs von der

Mosel

Appetizers
ein Genuss...

Glas Sekt trocken	0,1 l	4,00
Glas Sekt mit Holunderblütensaft	0,1 l	4,20
„Kir Mosel“	0,1 l	4,50
Rieslingssekt mit einem Schuss Weinbergspfirsichlikör		
Aperol Sprizz	0,2l	5,20
Auf Eis mit Orangenscheibe und Rieslingssekt aufgefüllt		
Hugo	0,2l	5,20
Auf Eis mit Minze		
Martini bianco	5cl	3,40
Sandemann Sherry		
Dry Seco	5cl	3,80
Sandemann Sherry		
medium	5cl	3,80

Mosel-Edelbrände

schnapps

Trester „Mosel-Grappa“	2cl	2,40
Hefe	2cl	2,40
Marc de Riesling	2cl	3,80
Trester		
im Barriquefass gereift	2cl	3,50
Riesling-Weinbrand		
im Eichenfass gereift	2cl	3,70
Apfel	2cl	3,00
Birnenbrand	2cl	3,00
Zwetschge	2cl	3,00
Mirabelle	2cl	3,00
Ouittenbrand	2cl	3,00
Weinbergspfirsich	2cl	3,00
Asbach Uralt	2cl	3,80
Remy Martin VSOP	2cl	4,80

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

All prices are inclusive of tax, no service charge included.

Offene Rieslingweine im Ausschank

Enjoy a glass of Riesling wine

0,2 l

- | | | |
|----|--|------|
| 1. | 2018er Riesling
Qualitätswein lieblich
Weingut C. A. Hausmann/ Stassen | 4,90 |
| 2. | 2019er Traben-Trarbacher Riesling
Qualitätswein feinherb
Weingut Josef Ehses | 4,90 |
| 3. | 2018er Traben-Trarbacher Riesling
Qualitätswein trocken
Weingut Axel Emert | 4,90 |
| 4. | 2018er Trarbacher Schloßberg
Hochgewächs lieblich
Weingut Conrad Bartz | 4,90 |

Offener Rivaner im Ausschank

A glass of rivaner

- | | | |
|----|---|------|
| 5. | 2018er Rivaner halbtrocken
Familienweingut Helmut Reis-Gibbert, Briedel | 4,90 |
|----|---|------|

Weinschorle, erfrischend und leicht

Spritzer, fresh and light

- | | | |
|----|------------------------|------|
| 7. | lieblich (smooth) | 3,80 |
| 8. | halbtrocken (half-dry) | 3,80 |
| 9. | trocken (dry) | 3,80 |

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices are inclusive of tax, no service charge included.

Rosé und Rotling im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

0,2 l

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | 2018er Rotling
Qualitätswein trocken
Weingut Louis Klein | 5,20 |
| 11. | 2018er Rosenhof Rosé
Blauer Spätburgunder (pinot noir)
Qualitätswein halbtrocken
Weingut Rainer Thielen, Wolf | 5,20 |
| 12. | 2018er Rotling
Qualitätswein lieblich
Weingut Reis-Gibbert, Briedel | 5,20 |

Rotwein im Ausschank

A glass of rosé and rotling wine

- | | | |
|-----|--|------|
| 13. | 2016er Trabener Kräuterhaus
Dornfelder
Qualitätsrotwein trocken
Weingut Jörg & Mark Trossen | 5,20 |
| 14. | 2017er Rosenhof
Dornfelder
Qualitätsrotwein halbtrocken
Weingut Rainer Thielen, Wolf | 5,20 |
| 16. | 2016er Rote Rebe
Qualitätsrotwein lieblich
Weingut Jörg & Mark Trossen | 5,20 |

Weißburgunder im Ausschank

A glass of pinot blanc

- | | | |
|-----|--|------|
| 15. | 2018er Weißburgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Harald Peifer | 5,20 |
|-----|--|------|

Suppen und Vorspeisen

Soups and Starters

Euro

Tomatencremesuppe (veg.)

5,80

mit mediterranen Kräutern und einem Schuss Gin verfeinert,
Sahnehaube, dazu Brot

Creamy tomato soup, mediterranean herbs and a dash of gin, topped with cream,
served with bread

Omas Kartoffelsuppe (veg.)

4,80

mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot

Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread

- Große Portion, zum satt werden mit zwei Reibekuchen

7,90

Large portion with two potato cakes

Bärlauch Frischkäse (Hausgemachtes Pesto) (veg.)

5,90

mit Baguette

Wild garlic cream cheese with baguette

Griebenschmalz im Töpfchen

4,90

hausgemacht, mit Brot

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

Kleine Gerichte

small dishes

Euro

Feta mit Bärlauchpesto (aus Schaf & Ziegenmilch) (veg.) 9,90
mit Paprika, Zwiebeln, kleinem Salatbukett, Baguette
Feta cheese with wild garlic pesto, onions, peppers, salad garnish and baguette

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 salat + nuts and pear

Garnelen im Kartoffelmantel (6stk) 11,90
mit Chili und Asia dip und Salat Bukett
shrimps in potato coat with chili and asia dip with salad bukett

Sülze „von Schweinebäckchen“ 12,50
mager und lecker, mit Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln
Terrine with wine jelly, tartar sauce, gherkins, with fried potatoes

- **mit Butter und Brot** 9,80
with butter and brown 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!

Salate

Salads

	Euro
Beilagensalat (veg.)	3,90
Bunter Gartensalat (veg.)	9,80
Rohkost und Blattsalate mit Croutons und Brot Mixed fresh salads with croutons and bread	

Scheunensalate (Blattsalate)

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

Mixed leaf salad, sprouts, herbs and bread

- mit Scheiben von der **gebratenen Putenbrust**
with slices of fried turkey breast 14,50
- mit Scheiben vom **Räucherlachs** und Honig-Senfsoße
with slices of smoked salmon and honey-mustard sauce 16,20
- mit **gebratener Hähnchenbrust** und Asia Dip
served with fried chicken breast and Asia-Dip 15,20
- mit **gebratenem Zander**
with fried pike-perch 15,90

„Unser Hausdressing ist ein helles Balsam-Dressing“

Geflügel

Poultry

	Euro
Hähnchenbrust gebraten, mit pikanter Pfeffersoße, Butterbandnudeln Fried chicken breast served with spicy pepper sauce, 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

Kartoffeln

Potatoes

	Euro
Hunsrücker Bauernkartoffel (veg.)	10,80
Pellkartoffel gefüllt mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Kräuterbutter und Salatbeilage Jacked potato filled with fried onions and mushrooms, herb butter and side salad	
Große Pellkartoffel (veg.)	8,90
gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage Jacked potato filled with curd cheese and fresh herbs, side salad	
Spinatkartoffel (veg.)	11,50
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	

Nudeln

Pasta

Butterbandnudeln mit:

- mit Käsesoße, bunte Gemüsewürfel, Spinat und gehobelten Parmesan 10,90
Noodles with cheese-Riesling sauce, vegetable cubes, spinach
- in Salbeibutter geschwenkt **mit gebratener Hähnchenbrust** und gehobelten Parmesan 14,50
Noodles panned in sage butter with pan-fried chicken breast
- Bärlauch-Spinat- Rahmsoße und **gebratenen Zanderstreifen** 15,80
Noodles in wild garlic-spinach-cream sauce with fried pike-perch

Schnitzel

Pork escalopes

„vom mageren Schweinerücken“

	Euro
Der Klassiker Schnitzel mit Pommes und Zitronenscheiben Escalope with french fries	12,20
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

Fisch

Fish dishes

	Euro
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	16,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Basmati Reis und Spinat an Bärlauchsoße Pan fried pike perch fillet, with basmati rice, spinach and wild garlic sauce	21,90

Steaks

vom Schwein - **Pork**

	Euro
Schweinerückensteak	15,80
mager, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartöffelchen Saddle of pork steak, lean, served with herb butter, rosemary potatoes	
Pfeffersteak (vom Schweinerücken)	15,80
rosa gebraten, mager, mit pikanter Pfeffersoße, Röstitaler Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, French fries	
Medaillons vom Schweinefilet	19,30
rosa gebraten, mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Spätzle Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, swabian noodles	

vom Rind- **Beef**

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“	18,80
rosa gebraten, mit BBQ soße, Rosmarinkartöffelchen Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes	
Rumpsteak	22,90
medium gebraten, mit Bratkartoffeln zur Wahl: • gebratene Zwiebeln • Sahnemeerrettich • Kräuterbutter • Pfeffersoße Rump steak with fried potatoes with choice of: • fried onions • creamy horseradish • herb butter • pepperauce	
Grillteller „Alte Zunftscheune“	17,90
rosa gebraten, Steaks vom Rind, Schwein und Pute, mit Kräuterbutter, dazu eine Pellkartoffel mit Kräuterquark Mixed grill, pork, beef and turkey steaks, herb butter, jacked potatoes with curd cheese and fresh herbs,	

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 medaillons, 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 medaillons, medium rare, creamy Riesling sauce with fresh mushrooms, au gratin with cheese, served with swabian noodles</i>	16,80

Zum Wein

Goes well with wine

Käsewürfel (veg.) Butterkäse, Gouda, Trauben und Salzstangen <i>Cubes of Butterkäse cheese, gouda, grapes and pretzel sticks</i>	6,50
Gebackener Camembert (veg.) mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett <i>Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salad bukett</i>	9,80

Desserts und kleine Eisverführungen

1 dicke Kugel Eis „nach Wahl“ (Vanille, Erdbeere, Schoko)	
• ohne Sahne	3,20
• mit Sahne	4,00
1 big scoop of ice cream (your choice), with or without whipped cream	
• jede weitere Kugel	
Crème Brûlée	8,50
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Portion Crème Brûlée	5,90
Himbeerträumchen	5,90
Vanilleeis mit haugemachtem Himbeermark und Sahne	
Vanilla ice cream with homemade raspberry sauce and whipped cream	
Beschwipster Engel	5,90
Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne	
Vanilla ice cream, advocaat, chocolate sauce and whipped cream	
Betthupferl	5,90
Schokoeis, Sahnelikör, Sahne, Schokosoße, Mandelblättchen	
Chocolate ice cream, cream liqueur, chocolate sauce, whipped cream and falked almonds	

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

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 Distel-/Sonnenblumenöl, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und hellem Balsam-Essig angemacht.

Trotz sorgsamer Arbeitsweise in der Küche, können auch andere Allergene Zutaten wie gekennzeichnet, auf unsere Speisen übergehen.

Hyperallergische Personen, können wir daher nicht mehr bewirten, da unsere Küche nicht darauf eingestellt ist.

Bitte haben Sie dafür Verständnis.

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

Ihre Familie Niedersberg