

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

Suppen

Soups

	Euro
Möhren-Ingwer Suppe mit Sahnehaube und Baguette Creamy carrot-ginger soup, topped with whipped cream and served with bread	6,20
Tomatencremesuppe (veg.) 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	5,80
Omas Kartoffelsuppe mit Lauch und Möhren, Sahnehaube und gerösteten Brotwürfeln, Brot Potato soup, topped with cream and croutons, served with bread	4,80
● Große Portion, zum satt werden, mit zwei Reibekuchen Large portion with two potato cakes	7,90
Deftige hausgemachte Gulaschsuppe mit Fleischeinlage, dazu Brot Homemade Goulash soup with meat, served with bread	6,80

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
Duo vom Frischkäse (veg.) mit Baguette cream cheese duo with baguette	5,20
Griebenschmalz im Töpfchen hausgemacht, mit Brot Homemade lard mixed with greaves and herbs served in clay pot, with bread	4,90
Ziegenkäse (veg.) 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	12,90
Garnelen im Kartoffelmantel (6stk) mit Chili und Asia dip und Salat Bukett shrimps in potato coat with chili and asia dip with salat bukett	9,80
Forellenfilet (½ lbe) geräuchert, kalt serviert mit Sahnemeerrettich, Preiselbeeren, Butter und gemischtem Brot Smoked trout fillet ½ served with creamed horseradish, cranberry sauce, butter and bread	9,50
Räucherlachs (kleine Portion) kalt serviert, mit Salatbukett, zwei Röstitalern und Honig-Senf- Sauce Smoked salmon served cold with salat garnish, two hash browns and honey-mustard sauce	13,90
Gebackener Camembert (veg.) mit Preiselbeeren, Baguette, Butter und Salat Bukett Baked Camembert with cranberry sauce, butter, baguette and salat bukett	9,80

Salate

Salads

Euro

Vom Buffet

Beilagensalat

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

- Klein 2,90
small side salad
- Groß 4,00
big side salad

Bunter Gartensalat (veg.) **medium** 9,80 **gross** 11,00

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 15,90
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

„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	8,90
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	11,50

Nudeln

Noodles

Butterbandnudeln mit:

- in Salzeibutter geschwenkt **mit gebratener Hähnchenbrust**
und gehobelten Parmesan 14,50
Noodles panned in sage butter with pan-fried chicken breast
- mit Tomaten Soße, Paprikawürfel, Lauchzwiebeln
und gehobelten Parmesan (veg.) 10,90
Penne with tomatosauce, paprika cubes, spring onions and parmesan

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

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

13,70

vom Kalb

Veal

Euro

Wiener Schnitzel, original

vom frischen, zarten Kalbsrücken, mit Zitronenscheiben,
Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Original Viennese style *veal escalope*, served with lemon slices,
fried potatoes and cranberry sauce

18,50

Fisch

Fish dishes

	Euro
Forellenfilet	13,20
zwei halbe geräucherte Filets, kalt serviert mit Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Butter und gemischtem Brot	
Two smoked trout fillets served cold, cranberry sauce, creamed horseradish, butter and bread	
Räucherlachs	16,80
„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	

Geflügel

Poultry

	Euro
Hähnchenbrust	14,90
gebraten, mit pikanter Pfeffersoße, Butterbandnudeln	
Fried chicken breast served with spicy pepper sauce, noodles	
Putensteak „Winzerin“	14,90
gebraten, zart und mager, mit feiner Käse-Rieslingsoße, Basmati Reis	
Turkey steak, served with cheese-Riesling sauce, rice	

Steaks

vom Schwein - **Pork**

	Euro
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, Pommes <i>Pork steak, lean, served with spicy pepper sauce, French fries</i>	15,40
Medaillons vom Schweinefilet rosa gebraten, mit frischen gedünsteten Champignons in Rieslingrahm, dazu Kartoffelstampf <i>Pork medallions, with fresh mushrooms in creamy Riesling sauce, mashed potatoes</i>	18,80

vom Rind- **Beef**

Gutsherrensteak „Rinderhüftsteak“ rosa gebraten, mit BBQ soße, Rosmarinkartöffelchen <i>Steak, (haunch) BBQ sauce, rosemary potatoes</i>	18,50
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 • peppersauce	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, jacketed 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 Kartoffelstampf <i>Meat balls with creamy onion sauce, grapes, served with mashed potatoes</i>	12,80
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>	13,80
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>	16,50

Zum Wein

Goes well with wine

Sülze „von Schweinebäckchen“ mager und lecker, mit Sauce Remoulade, Gurke, mit Bratkartoffeln <i>Terrine with wine jelly, tartar sauce, gherkins, with fried potatoes</i>	12,50
• mit Butter und Brot <i>with butter and brown bread</i>	9,80
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

Crème Brûlée	8,50
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne with Vanilla ice cream and whipped cream-	
• Portion Crème Brûlée	5,90
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	1,20
Beschwipster Engel	5,80
Vanilleeis, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, advocaat, chocolate sauce and whipped cream	
Scheunen-Cocktail	6,80
Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelragout, mit Rosinen, Krokant, Zimt, Eierlikör, Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, homemade 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	

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.

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

Ihre Familie Niedersberg