

## Nachtisch

---



**Crème Brûlée Frischkäse Crumble**

8  
€



**Apfelcrumble Vanilleeis süßer Frischkäse**

9  
€



**Crème Brûlée Käsekucheneis marinierte Waldbeeren**

10  
€

## Nachspeisen

---



**Hausgemachter Kuchen**

3  
€

## Vorspeisen

---



**Käseteller**

7  
€



**Feta Pfännchen**

10  
€

## Hauptgänge

---



**Flammkuchen Scheune**

11  
€

## Extras

---



**2 Rühreier natur**

3  
€

## Fischgerichte

---



**Fischteller**

10  
€

## Frühstück

---



**Wurstteller**

8  
€



**Der Klassiker Das Scheunenfrühstück**

13  
€



**Perfekt gestartet!**

4  
€



**Unser Power Frischkäse**

5  
€

## Hauptgang

---



**Lammrücken Urkarotte Kartoffelpraline Selleriepüree Rosmarinjus**

33  
€



**Geschmorte Rinderbäckchen Rahmwirsing Polenta Jus**

25  
€



**Wiener Schnitzel Kalb Kartoffel Röstzwiebelstampf Pflücksalat**

23  
€

## Angebot

---



**2017 Gelber Muskateller**

## Empfehlung

---



**Filet vom Kabeljau Spitzkohl Kartoffel Kürbis**

25  
€



**Kürbis-Graupenrisotto karamellierte Kerne Wildkräuter Fetakäse**

16  
€



**Gemischte Käseplatte aus dem Gewölbekeller**



**Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis Apfel Curry Kernöl**

8  
€

## Red Wine

---



**2015 COTES DU RHONE**

## Pfalz

---



**2017 Tapps Weißweincuvée**



**2018 Weißburgunder trocken**



**2019 Cuvée Rosé**



**2019 Rotweincuvée**



**2017 Grauburgunder vom Löss**



**2018 Cuvée Hensel Gretel**



**2015 Luitmar Rotweincuvée**



**2015 Hensel Gretel Rotweincuvée**



**2016 Merlot Höhenflug**



**2015 Tohuwabohu Cuveé**



**2017 Black Print trocken**



**2017 Ursprung trocken**



**2017 Kaitui Sauvignon Blanc**

## **Baden**

---



**2017 Cuveé Auxerrois**



**2017 Grauburgunder Oktav**



**2017 Cuveé Fidelius**



**2014 Rotweincuveé**



**2016 Cuveé No1**



**2017 Rotweincuveé**



**2016 Himmelreich Blaufränkisch**

## **Aperitiv**

---



**Crémant de Limoux brut**

## **Rheingau**

---



**2018 Riesling, trocken**



**2017 Riesling, halbtrocken**



**2017 Riesling trocken Alte Reben**



**2018 Riesling trocken**



**2018 Riesling fruity**

## Italien

---



**2018 Naca Primitivo**

## Mosel

---



**2017 Weißburgunder Klosterberg**



**2016 Schiefer Riesling**

## Rheinhessen

---



**2018 Grauburgunder trocken**



**2018 Kreuz Quer Rotweincuvéé**



**2018 Grauburgunder Weißer Stein**



**2017 Cabernet Sauvignon S**



**2018 Grauburgunder Aura, trocken**



**2017 Grüner Silvaner, feinherb**



**2018 Weißburgunder Michel**



**2017 Chardonnay, Barrique**



**2016 Frühburgunder, feinherb**



**2017 Rotweincuvée Kreuz Quer**



**2018 Riesling Auslese**

## **VENETIEN**

---



**2017 Lugana**

## **Perlweine**

---



**Sekt Numero 1**



**Liboll Schaumwein**





**Traubensecco Drink n Ride**



**Champagner Billecart-Salmon**

## Mittagskarte

---



**Knuspriges Backfischfilet**

12  
€



**Hungener Käsespätzle Röstzwiebeln Pflücksalat**

15  
€



**Gemischter Blattsalat Apfel Senf – Dressing Kerne**



**Hungener Käseschaumsuppe Knoblauchcroutons**

7  
€

## Weingut Hensel

---



**2017 Weissburgunder Chardonnay**

## Die frischesten Eier vom Tiergartenlädchen

---



**2 Rühreier Käse**

4  
€



**2 Rühreier Speck**

4  
€



**2 Rühreier Kräuter**

4  
€

## San Marzano

---



**2018 Timo Vermentino**



**2018 Primitivo Puglia**



**2018 Rose de Primitivo**

## Die frischesten Eier vom Tiergartenlädchen

---



**1 glückliches Frühstück-Ei**

2  
€

## Käsescheunen – Klassiker

---



**Scheunen Tapas für zwei Personen**

13  
€



**Flammkuchen Scheune Speck Pfifferlinge Lauchzwiebeln**

11  
€



**Flammkuchen Vegi rote Bete Birne Ziegenkäse**

10  
€



**Blattsalat Burrata Brotchip Apfel-Senf-Dressing**

15  
€



**Hungener Käseschaumsuppe Knoblauchcroutons Schnittlauch**

7  
€

## **Nicht kategorisiert**

---



**2 Spiegeleier**

3  
€



**Flammkuchen Vegi**

10  
€



**2017 Sauvignon Blanc**



**2016 Sancerre**



**2016 Tempranillo EI Picaro**



**2016 Tempranillo EI Recio**



**2018 Enate Chardonnay 234**



**2017 Rotweincuveé Freestyle**



**2017 Garnacha**