

RESTAURANT & BIERGARTEN



Zur Scheune

**Was mit Liebe zubereitet wird, kann nur hervorragend
schmecken. In unserem Restaurant verwöhnen wir Ihre
Geschmacksknospen mit regionaler Küche,
bürgerlichen Spezialitäten und abwechslungsreichen
Fleischgerichten**

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Montag

11.30 Uhr-14:00 Uhr

17:30 Uhr-22:30 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Lieferservice ab 30 €

Ruhetage:

Dienstag & Mittwoch

Telefon:

06152-8552126 / 06152-8552270

Mainzer Straße 9, 64521 Groß-Gerau

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta...6,50 €

Vier Weißbrotscheiben*^a mit
Tomate und Mozzarella*^B überbacken

Gratinierter Schafskäse*^{a,c,g}...12,50 €

Mit pfannengeschwenkter Paprika, Peperoni *^{1,2,7,n} &
Zwiebeln dazu Ajvar-Sauce*^{n,3} & hausgemachte
Panini*^{a,c}

Tagessuppe...4,50 €

Informationen erhalten Sie beim Service-Personal

Beilagen Salat*^{B,n,3}...5,50 €

Frisch aus der Region

Salate *g,n,3

Salat „zur Scheune“...18,90 €

Mit Grillgemüse, Schafskäse*^g und Schnitzelstreifen*^{a,c}
dazu hausgemachte Panini*^{a,c}

Salat „Fluss & Land“...19,90 €

Argentinische Roastbeefstreifen trifft gebratene Black
Tiger Garnelen*^bdazu hausgemachte Panini*^{a,c}

Salat „Oma Luise“...17,90 €

Mit einem deftigen Hacksteak*^{c,j} überbacken mit
Tomate und Käse*^g dazu hausgemachte Panini*^{a,c}

Salat „Nordsee“... 19,90 €

Mit gegrilltem Garnelenspieß*^b & Räucherlachs*^d dazu
hausgemachte Panini*^{a,c}

Vegetarisch

Champignons...15,50 €

Gefüllt mit Blattspinat & Schafskäse*^g, geschwenkt in
einer Honig-Senfsauce*^j dazu Salatbukett und
hausgemachte Panini*^{a,c}

Garten-Pfanne...15,50 €

Saisonale Gemüse-Reis-Pfanne mit frischem Parmesan*^g

Deftiges

Hacksteak „Oma Luise“ *a,c,j ... 15,50 €

Kräftig abgeschmecktes Hacksteak*^{c,j}, frisch aus dem Ofen mit dunkler Zwiebel-Specksauce*^{a,g,i,2,3} dazu hausgemachte Bratkartoffel

Putensteak „zur Scheune“ ...21,90 €

Belegt mit Pfirsich & Käse*^g in Pfirsich-Currysauce*^{g,2,4,8} überbacken dazu Basmatireis

Aus dem Fluss & aus dem Meer

Black Tiger-Garnelenspieß*^b... 18,90 €

Auf würzigem Tomatenspiegel dazu Basmatireis

Tilapia Royal*^{a,d}... 18,90 €

In einer hausgemachten Curry-Spinatsauce*^{g,i} dazu Basmatireis

Schnitzel^{a,c}*

Schnitzel „Wiener Art“ ...16,90 €

Paniertes Schweineschnitzel*^{a,c} mit Zitrone dazu Pommes frites

Schnitzel „Hüttenthal“ ... 18,90 €

„Highlight aus Südhessen“ überzogen mit mildem
Kochkäse o. Kümmel*^g dazu Pommes frites

Schnitzel „Jäger Art“ ... 18,90 €

In dunkler Sauce*^{a,g,i,2,3} mit Speck, Zwiebel &
Champignons dazu Pommes frites

Schnitzel „Normandie“ ... 19,90 €

Überbacken mit Camembert*^g & verfeinert mit
Preiselbeeren dazu Pommes frites

Schnitzel „Caprese“ ... 19,90 €

Mit Tomate & Mozzarella überbacken, verfeinert mit
Basilikum dazu Pommes frites

Schnitzel „Bergbauer“ ... 18,90 €

Mit Speck*^{2,3} & Zwiebel in einer Bratensauce*^{a,g,i} dazu
Pommes frites

Schnitzel „Waldmeister“ ... 19,90 €

In Waldpilz-Rahmsauce*^{a,g} dazu Pommes frites

Pfefferschnitzel... 18,90 €

Mit hausgemachter Pfeffersauce*^{a,g,n,3,5} dazu Pommes
frites

Gegen Aufpreis servieren wir Ihnen auch alle Schnitzel-Gerichte
mit Putenfleisch

Spezialitäten aus der Pfanne

Nudelpfanne*^{a,c} „zur Scheune“ ... 22,90 €

Geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, frischen Kräutern & Cherrytomaten dazu gebratene argentinischen Roastbeefstreifen

Italienische Gemüsepfanne... 21,90 €

Gemüse*ⁱ der Saison mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen in einer pikanten Tomatensauce dazu hausgemachte Panini*^{a,c}

Garnelen-Gartenpfanne*^{b} ... 22,90 €**

Gemüse-Reispfanne mit frischem Gemüse*ⁱ der Saison & gegrillten Black Tiger Garnelen*^b dazu frischer Parmesankäse*^g

Roastbeef-Gartenpfanne... 22,90 €

Gemüse-Reispfanne mit frischem Gemüse*ⁱ der Saison & gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen dazu frischer Parmesankäse*^g

Dessert

Gourmet-Eisteller...6,50 €

Gemischtes Eis: Vanille*^g, Erdbeere*^g, Schokolade*^{f,g}
garniert mit frischen Früchten und auf Wunsch eine
Portion Sahne*^g

Die „beschwipste Nuss“...7,90 €

Dessertklassiker von uns kreiert, mit Walnusseis*^{g,h}
Eierlikör*^{c,g} & Sahne *^g

Gebackene Apfeiringe*^{a,g}...7,90 €

Verfeinert mit Zimt & Zucker dazu Vanilleeis*^g

Panna Cotta a la Mama...5,50 €

Hausgemachte Vanille Panna Cotta*^{g,1,12}unter frischen
Waldbeeren

**Bei Fragen über Inhaltsstoffe, Allergene und Zusatzstoffe in unseren
Speisen wenden Sie sich bitte an das Service-Personal**

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff 2.Konservierungsstoff 3.Antioxitationsmittel
4.Geschmackverstärker 5.Säuerungsmittel 6. geschwärzt 7. Phosphat
8.koffeinhaltig 9. chininhaltig 10. Süßungsmittel 11.Phenylalaninquelle
12.Stabilisatoren

Allergene: A.weizenhaltig A1 gerstenhaltig A2 dinkelhaltig B.Krebstiere C.Eier
D.Fisch E.Erdnüsse F.Soja G.Milch H.Schalenfrüchte I.Sellerie J.Senf K.Sesam
L.Lupine M.Weichtiere N.Sulfit

Alle Preise inklusive der zurzeit gesetzlich gültigen MwSt.

RESTAURANT & BIERGARTEN

Zur Scheune

Getränkekarte

Aperitifs

Prosecco pur ⁿ	4,90 €
Prosecco mit Pfirsich ⁿ	4,90 €
Prosecco mit Granatapfel ⁿ	4,90 €
Prosecco Pina Colada ^{g,n}	4,90 €
Prosecco Cassis ⁿ	4,90 €
Prosecco Himbeer ⁿ	4,90 €
Prosecco Johannisbeere	4,90 €

Alle Proseccos auch alkoholfrei erhältlich

Campari Orange ^{1,9}	5,50 €
Campari Soda ^{1,9}	5,50 €
Campari Bitter Lemon ^{1,3,9}	5,50 €
Martini Bianco ⁿ	4,50 €
Martini Rosso ^{n,1}	4,50 €
Aperol Spritz ^{1,9,10,n}	6,90 €
Lillet ^{3,1,5,9,n} mit Waldfrüchten & Schweppes Wildberry	6,90 €
Hugo ⁿ mit Limette und frischer Minze	5,50 €
Gin Tonic mit frischen Gurkenstreifen	6,90 €

Alkoholfreie Aperitifs

Sanbitter pur ¹	4,90 €
mit Orangensaft	4,90 €
mit Soda	4,90 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,5,8,}	0,2 l	2,50 €
Coca Cola light ^{1,5,8,10}	0,2 l	2,50 €
Sprite ^{2,5,10}	0,2 l	2,50 €
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,50 €
Spezi ^{1,3,5,8,}	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,50 €
Alle Getränke auch in	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Wasser medium still	0,25 l	2,50 €
Wasser medium still	0,75 l	5,90 €
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	3,50 €
Tonic Water ⁹	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50 €

Biere vom Fass

Grohe Pils ^{a1}	0,3 l	3,20 €
Grohe Pils im Krug ^{a1}	0,5 l	4,90 €
Darmstädter Pils ^{a1}	0,3 l	3,20 €
Darmstädter Pils im Krug ^{a1}	0,5 l	4,90 €
Darmstädter Märzen, dunkel ^{a1}	0,3 l	3,20 €
Darmstädter Märzen, dunkel ^{a1}	0,5 l	4,90 €
Radler ^{a1,2,5,10}	0,3 l	3,20 €
Radler ^{a1,2,,10}	0,5 l	4,90 €

Weizenbiere

Hefeweizen, dunkel ^a	0,5 l	4,20 €
Kristallweizen ^a	0,5 l	4,20 €
Hefeweizen vom Fass ^a	0,3 l	4,20 €

Alkoholfreie Biere

Hefeweizen, hell ^a	0,5 l	4,20 €
Braustüberl Pilsner ^{a1}	0,3 l	3,50 €
Braustüberl Radler, Flasche ^{a1}	0,3 l	3,50 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Traubensaft	0,2 l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,50 €
Kirschsafte	0,2 l	3,50 €
Maracujasaft	0,2 l	3,50 €
Bananennektar	0,2 l	3,50 €
KIBA Kirsch-Banane	0,4 l	5,90 €
Alle Säfte auch in	0,4 l	5,90 €
Marakuja-Kirschsafte mit frischer Minze		

Warme Getränke

Kaffee ^{8,9}		2,90 €
Capuccino ^{8,9,g}		3,10 €
Espresso ^{8,9}		2,80 €
Espresso Doppio ^{8,9}		4,40 €
Latte Macchiato ^{8,9,g}		3,90 €
Schwarzer Tee ⁸		2,50 €
Pfefferminz Tee		2,50 €
Früchte Tee		2,50 €
Grüner Tee		2,50 €
Kamillen Tee		2,50 €

Hessischer Apfelwein

Äpfel, pur ⁿ	0,25 l	2,80 €	0,5 l	4,50 €
Äpfel, süß gespritzt ⁿ	0,25 l	2,80 €	0,5 l	4,50 €
Äpfel, sauer gespritzt ⁿ	0,25 l	2,80 €	0,5 l	4,50 €

Prinz Obstbrand

Kirsch	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Poire Williams	2 cl	4,50 €
Himbeere	2 cl	4,50 €
Pflümüli	2 cl	4,50 €
Haselnuss	2 cl	4,50 €

Bitters

Ramazotti ⁹	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €

Liköre

Baileys Irish Cream ^{8,15,8}	2 cl	4,50 €
Amaretto ⁸	2 cl	4,50 €
Sambuca	2 cl	4,50 €

Longdrinks

Gin Tonic ¹⁰	2 cl	6,50 €
Gin Orange ¹⁰	2 cl	6,50 €
Wodka Lemon ^{3,9,10}	2 cl	6,50 €
Bacardi Cola Zitrone ^{1,5,8,9}	2 cl	6,50 €
Jack Daniels ^{a3,1}	2 cl	6,50 €

Spirituosen

Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Kirschwasser	2 cl	3,50 €
Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Williams	2 cl	3,50 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,50 €
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,50 €
Tequilla, weiß	2 cl	3,50 €
Tequilla, gold	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €

Offene Weißweine

Pinot Grigio, IGTⁿ 0,2 l 6,50 €

Italien/ Veneto, Villa Sassi

trocken, am Gaumen feinfruchtig und saftig-süffig, der Nachhall frisch und leicht würzig

Chardonnay, Vin de Pays d'Ocⁿ 0,2 l 6,50 €

Frankreich/ Languedoc, Celler des Vicomtes

trocken, ein eleganter und vollmundiger Weißwein mit harmonischem Charakter und feiner Frucht

Rose', Qualitätsweinⁿ 0,2 l 6,50 €

Deutschland, Rheinhessen

halbtrocken, frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und ausgewogen, belebende, elegante Struktur, frisch-fruchtiger Abgang, feinherb

Kerner Kabinett, Qualitätsweinⁿ 0,2 l 6,50 €

Deutschland / Pfalz, Wachenheimer Steinkopf

halbtrocken, leichter Weißwein

Riesling, QbA.ⁿ 0,2 l 6,50 €

Deutschland/ Bergstraße, Heppenheimer Steinkopf

trocken, knackig frische Säure, mit Mineralität und Extrakten, komplex und tiefgründig, vielversprechend im Finale

Grauer Burgunder, Prädikatsweinⁿ 0,2 l 6,50 €

Deutschland / Rheinhessen

trocken, Spätlese, am Gaumen zeigt er sich cremig, vollmundig, dennoch mit feinem mineralischen Zug

Weißweinschorleⁿ 0,2 l 5,30 €

Offene Rotweine

Malbec Robleⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

Argentinien/Mendoza, Los Haroldes

trocken, dunkler, purpurner Wein m. violetten Reflexen

Merlot, IGTⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

Frankreich/ Vin de Pays, Maison Lavelle

trocken, elegant, schöner Körper am Gaumen, weich im Finale

Montepulciano D'Abruzzoⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

DOC, Italien, Abruzzo

trocken, kräftig, schön ausgewogen, körperreich und kraftvoll

Primitivi, IGTⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

Italien/ Apulien

halbtrocken, fruchtbetont und samtig mit gefälligem Gefühl am Gaumen

Rioja, DOCⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

Spanien, La Rioja

trocken, elegante Fruchtaromen, leichte Anklängen an dunkle Kirsche

Großbottwarer Trollingerⁿ 0,2 l 6,90 € 0,5 l 15,90 €

Qualitätswein, Deutschland/ Württemberg, Bottwartaler Winzer,

halbtrocken, saftig und geschmeidig mit Erdbeer- und Kircharomen

Rotweinschorleⁿ 0,2 l 5,20 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Säuerungsmittel 6. geschwärzt 7. Phosphat 8. koffeinhaltig 9. chininhaltig 10. Süßungsmittel 11. Phenylalaninquelle 12. Stabilisatoren
Allergen: A. weizenhaltig A1 gerstenhaltig A2 dinkelhaltig A3 roggenhaltig B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja
G. Milch H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Lupinen M. Weichtiere N. Sulfite