

Speisekarte

RESTAURANT & BIERGARTEN

Zur Scheune

Mainzer Str. 9 • 64521 Groß-Gerau

Telefon: 06152-85 52 126 • Telefon: 06152-85 52 270

restaurantzurscheune@gmail.com • www.zurscheune-gg.de

Vorspeisen

Bruschetta vier Weißbrotscheiben mit würziger Tomate und Mozzarella überbacken.	4,50 €
Panierter Schafskäse mit einer Garnitur aus in der Pfanne geschwenkter Paprika, Peperoni und Zwiebeln, dazu reichen wir Aivar-Sauce und hausgemachte Panini.	10,50 €
Tagessuppe fragen Sie bitte unsere Bedienung nach unserer Tagessuppe	3,90 €
Beilagensalat frisch aus der Region	4,50 €

Salate

Salat „Zur Scheune“ Salat der Saison mit Grillgemüse, Schafskäse und Schnitzelstreifen, dazu reichen wir hausgemachte Panini.	15,90 €
Salat „Fluss & Land“ mit Argentinischen Roastbeefstreifen und gebratenen Black Tiger Garnelen, als Beilage hausgemachte Panini	17,90 €
Salat „Oma Luise“ auf einem bunten Salatteller der Saison servieren wir ein deftiges, mit Tomaten und Käse überbackenes Hacksteak, dazu reichen wir hausgemachte Panini.	13,50 €
Salat „Nordsee“ Bunter Salatteller der Saison mit gegrilltem Garnelenspieß und Räucherlachs, dazu reichen wir Ihnen hausgemachte Panini.	16,90 €

Deftiges

Unser schweres Hacksteak „Oma Luise“. Eine große Portion Hacksteak, frisch aus dem Ofen, kräftig abgewürzt und mit dunkler Zwiebel-Speck-Sauce, dazu servieren wir Bratkartoffeln.	12,50 €
Gourmet Roastbeefburger Black Angus Rumpsteak, frischer Salat, Zwiebeln, Käse und unsere hausgemachte Sauce à la Küchenchef, dazu reichen wir Wedges.	16,50 €
Putensteak „Zur Scheune“ belegt mit Pfirsich und Käse, in Curry-Pfirsich-Sauce überbacken, dazu reichen wir Basmatireis.	15,90 €

Aus dem Fluss & aus dem Meer

Garnelenspieß von Black Tiger Garnelen auf einem würzigen Tomatenspiegel, dazu reichen wir Basmatireis.	15,90 €
Tilapia Royal in einer hausgemachten Curry-Spinat-Sauce, dazu Basmatireis.	18,90 €

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone, dazu reichen wir Pommes Frites.	10,90 €
Schnitzel „Hüttenthal“ Ein absolutes Highlight aus Südhessen : Überzogen mit mildem hausgemachtem Kochkäse (ohne Kümmel) und Pommes Frites.	12,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Speck, Zwiebeln und Champignons in einer dunklen Sauce, dazu reichen wir Pommes Frites.	12,90 €
Schnitzel „Normandie“ überbacken mit Camembert und verfeinert mit Preiselbeeren, dazu reichen wir Pommes Frites.	13,90 €
Schnitzel „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, veredelt mit frischem Basilikum, dazu reichen wir Pommes Frites.	12,90 €
Schnitzel „Bergbauer“ mit Speck und Zwiebeln in einer dunklen Bratensauce mit Pommes Frites.	12,90 €
Schnitzel „Waldmeister“ in einer Waldpilz-Rahm-Sauce, dazu Pommes Frites.	13,90 €
Pfefferschnitzel in einer hausgemachten Pfeffersauce, dazu reichen wir Pommes Frites.	12,90 €

- alle Schnitzel gegen Aufpreis auch mit Putenfleisch -

Steaks

Rumpsteak „Kaiser Ludwig“ Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke und dazu servieren wir Pommes Frites	200 g 22,90 €
Rumpsteak „Altdeutsch“ Medium gegrillt, bedeckt mit gebratenen Zwiebeln, gegrillten Speckstreifen und Kräuterbutter; als Beilage reichen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.	24,90 €
Rumpsteak „Landmann“ Serviert in der heißen Pfanne, wird medium gebraten, auf geschmorten Zwiebeln garniert mit Kräuterbutter, zusätzlich servieren wir einen großen Salatteller und frisches Baguette	25,90 €
Rumpsteak „Normandie“ Medium gegrillt, überbacken mit frischem Camembert und Preiselbeeren; dazu reichen wir Kroketten	27,90 €
Rumpsteak „Zur Scheune“ wir nappieren das medium gegrillte Rumpsteak in einer kräftigen Pfeffer-Sauce, dazu reichen wir in der Pfanne angeschwenkte Bratkartoffeln	24,90 €

Vegetarisch

Champignons, gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse geschwenkt in einer Honig-Senf-Sauce, dazu ein Salatbuket und frisches Baguette	12,50 €
Garten-Panne Gemüse-Reis-Pfanne, mit frischem Gemüse der Saison und Tomatensauce	11,90 €

Dessert

Gourmet-Eisteller gemischtes Eis : Vanille, Erdbeer, Schokolade garniert mit frischen Früchten und auf Wunsch mit einer Portion Sahne	5,50 €
Die „beschwipste Nuß“ Ein besonderer Dessertklassiker - von uns kreiert mit Walnußeis, Eierlikör und Sahne	6,90 €
Gebackene Apfelringe verfeinert mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis	6,90 €
Panna Cotta à la Mama hausgemachtes Vanille Panna Cotta unter frischen Waldbeeren	4,50 €



Zur Scheune

Öffnungszeiten:
Montag und Donnerstag
bis Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr und
17:30 - 22:30 Uhr

Ruhetage:
Dienstag und Mittwoch

- Restaurant
- Deutsche Küche
- Internationale Spezialitäten
- Individuelle Menüs
- Festlichkeiten aller Art
- Räumlichkeiten bis 70 Plätze
- Große Terrasse bis 100 Plätze
- Veranstaltungen
- Catering
- Bringdienst

