



# SPEISEKARTE

*Genieß' unsere Heimat*



# Genieß' unsere Heimat

Im Scheunenrestaurant haben wir uns kulinarisch unserer wunderschönen Heimatregion verschrieben. Deshalb landen bei uns vorzugsweise Köstlichkeiten aus dem Schwarzwald auf Ihrem Teller, mit denen Sie sich den Süden auf der Zunge zergehen lassen können: von hausgemachten Käsespätzle über badische Maultaschen bis hin zum Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten. Die Zutaten dafür stammen aus regionaler Landwirtschaft. So unterstützen wir in der Naturpark-Marktscheune mit Scheunenrestaurant und Bauernmarkt ganz bewusst die kleinen Betriebe aus unserem „Ländle“. Und Sie tun es ebenfalls, wenn Sie unser Scheunenrestaurant besuchen und sich köstlich von uns bewirten lassen. Werfen Sie einen Blick in unsere Speisekarte und Frühstückskarte. Wir freuen uns auf einen Besuch in Berghaupten und unserem Restaurant! Buchen Sie im Vorfeld am besten einen Tisch über die praktische Online-Reservierung.

**Regionale Küche ist saisonale Küche:  
“Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.”**



## Gutscheine

Gutscheine sind drei Jahre ab Ausstelldatum gültig.  
Bitte geben Sie die Einlösung der Gutscheine bei der Bestellung an.

## Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 9:00 Uhr – 18:00 Uhr

An Feiertagen können die Öffnungszeiten abweichen. Nähere Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage oder auf unseren Social Media Kanälen.

## Kontakt

Marktscheune  
Auf dem Grün 1  
Tel: +49 (0) 7803 – 9 27 98 11  
E-Mail: [post@markt-scheune.com](mailto:post@markt-scheune.com)

WLAN: [hallo@MS](mailto:hallo@MS)

# Salate

Gerne reichen wir dazu frisches Holzofenbrot

**Kleiner Beilagensalat** 5,80 €

Blattsalat, Rohkostsalat, Hausdressing - auch  **VEGAN** bestellbar -

## Großer Salatteller

Blattsalat, Rohkostsalat, Hausdressing

mit gebr. Knödelstreifen der Saison 13,90 €

mit gebr. Elsässische Poulardenbrust (m. Knochen) 17,90 €

mit gebratenem Filet von der Lachsforelle 19,90 €

mit feinen Rumpsteakstreifen 180g 21,60 €

 **Kleiner Feldsalat in Knoblauch-Balsamico-Vinaigrette** 7,80 €

mit Speck und Kracherle - auch  **VEGAN** bestellbar -

 **Feldsalat in Knoblauch-Balsamico-Vinaigrette** 13,50 €

mit Speck und Kracherle - auch  **VEGAN** bestellbar -


# Suppe

 **Hausgemachte Flädlesuppe** 6,20 €

Hausgemachte Flädle, Rinderkraftbrühe vom Bio-Weiderind vom Ramsteinerhof

 **Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratenem Speck** 6,80 €

mit gerösteten Holzofenbrotchips - auch  **VEGAN** bestellbar -

 **Gulaschsuppe** 10,30 €


mit Rindfleisch vom Bio-Weiderind vom Ramsteinerhof, Kartoffeln und Paprika

# Klassiker

**Paniertes Schnitzel** 15,90 €  
vom Schweinerücken mit Pommes frites

**Paniertes Schnitzel** 17,60 €  
vom Schweinerücken mit hausgemachten Butterspätzle und Sauce

**Schweinerahmschnitzel** 18,20 €  
vom Schweinerücken mit hausgemachten Butterspätzle,  
Gemüse und Sauce

 **Scheunen Cordon bleu vom Strohschwein** 22,60 €  
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Mundele Chilikäse,  
dazu Pommes frites und Gemüse


 **Scheunenburger mit Pommes frites** 16,90 €  
mit 180 g Rindfleisch vom Bio-Weiderind vom Ramsteinerhof,  
Laugen-Bun, hausgemachter Burgersoße, Salat, Gurke, Tomate, Zwie-  
bel und Karotten-Krautsalat

als Cheeseburger mit Mundele Chili Käse 19,90 €





 **Badischer Sauerbraten vom Bio Weiderind** 21,90 €  
mit hausgemachten Butterspätzle und Preiselbeerbirne

**Badischer Zwiebelrostbraten 280 g** 29,50 €  
mit hausgemachten Butterspätzle, Gemüse und ZwiebelsöÙle




**Badisches Rumpsteak 280 g** 29,50 €  
mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter

 **Badisches Rinderfilet vom Bio-Weiderind 220 g** 37,90 €  
mit hausgemachten Butterspätzle und PfeffersöÙle

# Einfach gut



 <b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln	12,30 €
 <b>Ein Paar gebratene grobe Bauernwürste</b> mit Zwiebelsoßchen und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,50 €
 <b>Badische Maultaschen</b> mit hausgemachtem Pesto, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,20 €
<b>Vegane Spaghetti á la Bolognese</b>  mit Walnüssen und Champignons	15,40 €
<b>Gnocchi-Gemüsepfanne</b> Handgemachte Gnocchi in Tomaten-Kräutersoße	17,20 €
<b>Gebratene Maispoularde aus dem Elsass</b> auf Ofengemüse und handgemachten Gnocchi	18,30 €

## Extra

Portion Pommes frites 	4,80 €
Portion Bratkartoffeln 	4,80 €
Portion hausgemachte Butterspätzle	4,80 €
Portion buntes Marktgemüse 	5,30 €
Portion Kartoffelsalat	4,50 €
Hausgem. Rahm- Braten-, Pfeffer- oder Zwiebelsoße	2,00 €
Mayonnaise / Ketchup	1,00 €
Räuberteller	1,50 €






Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €

## Aus heimischem Fang

-  **Geräuchertes Forellenfilet** 15,60 €  
auf geröstetem Holzofenbrot mit Meerrettichcreme  
und getrockneten Äpfeln
-  **Gebratenes Lachsforellenfilet** 22,30 €  
mit Petersilienkartoffel und Gemüse

## Vesperzeit

Zu unseren Vesperangeboten reichen wir gerne frisches Holzofenbrot<sup>1</sup>

-  **Bibiliskäs' Probiererle** 6,20 €
-  **Badischer Wurstsalat** 10,50 €
-  **Straßburger Wurstsalat** 11,50 €
-  **Badisches Dreierlei** 13,40 €  
Badischer Wurstsalat, Bratkartoffeln, Bibiliskäs'
-  **Straßburger Dreierlei** 13,90 €  
Straßburger Wurstsalat, Bratkartoffeln, Bibiliskäs'

## Verrisserle

Unsere Spirituosen sind von der Brennerei Wild in Strohbach. Die generationsübergreifende Zusammenarbeit bietet uns charaktervolle Spirituosen aus der meistprämierten Brennerei des Schwarzwalds.

<b>Schwarzwälder Edelbrände</b>	2cl	<b>3,80 €</b>
Kirschwasser, Obstbrand, Williams Christ, Topinambur, Roter Rossler		
<b>Schwarzwälder Williams Gold</b>	2cl	<b>4,50 €</b>
<b>Eierlikör</b>	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Sauerkirsch-Likör</b>	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Wild Whisky</b>	2cl	<b>5,90 €</b>

## *Aus unserer hauseigenen Konditorei*

Unsere Kuchen und Torten werden komplett ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe frisch hergestellt.

<b>Käsekuchen</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Waldbeer-Joghurt-Sahne</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Scheuentorte</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachter warmer Apfelstrudel</b> <i>- an den Wochenenden -</i>	
mit Vanillesauce und Sahne	6,80 €
mit einer Kugel Vanille-HofEis und Sahne	6,80 €
mit einer Kugel HofEis, Vanillesauce und Sahne	7,50 €

Gerne können Sie sich Ihren Lieblingskuchen auch an unserer  
Kuchentheke aussuchen.

# Eis

Unser Eis beziehen wir regional von HofEis. Aus frischer Weidemilch aus dem Schwarzwald – ohne Gentechnik, frei von künstlichen Farbstoffen und Geschmacksverstärker.

<b>Eine Kugel HofEis</b>	<b>2,10 €</b>
Vanille, Schokolade, Erdbeer-Sorbet, Schwarzwälder Kirsch	
<b>Espresso mit einer Kugel HofEis</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kindereisbecher</b>	<b>4,90 €</b>
Zwei Kugeln HofEis, Schokolinsen, Sahne	
<b>Gemischter Eisbecher</b>	<b>6,30 €</b>
Drei Kugeln HofEis, Sahne	
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	<b>7,50 €</b>
Drei Kugeln Vanille-HofEis, heiße Himbeeren, Sahne	
<b>Eis mit heißer Schokosoße</b>	<b>7,50 €</b>
Eine Kugel Vanille-HofEis, Zwei Kugeln Schokoladen-HofEis, Schokoladensauce, Sahne, Schokoraspel	
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>8,40 €</b>
Drei Kugeln Vanille-HofEis, Eierlikör, Sahne, Schokoraspel	
<b>Heißer Schwarzwaldbecher</b>	<b>8,40 €</b>
Zwei Kugeln Vanille-HofEis, Schokoladen-HofEis, heiße Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne, Schokoraspel	
<b>HofEis-Becher</b>	<b>3,90 €</b>
<i>Lactosefreie Varianten vorhanden</i>	



## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	2,60 €
Classic	0,4 l	3,60 €
<b>Peterstaler Mineralwasser</b>	0,5 l	4,20 €
Classic / Medium / Still		
<b>Sinalco Softgetränke</b>	0,2 l	3,10 €
Cola, Cola zero, Orange, Zitrone	0,4 l	4,40 €
<b>Saft</b>	0,2 l	3,60 €
Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder, Orange	0,4 l	4,80 €
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	3,20 €
Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder, Orange	0,4 l	4,50 €
Johannisbeer		

## Bier

Alpirsbacher Klosterbräu ist das Bier mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald. Die Familienbrauerei Glauner führt ihre Braukunst nun schon in der vierten Generation fort.

<b>Pils</b>	0,3 l	3,40 €	0,4 l	4,20 €
<b>Spezial</b>	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,60 €
<b>Radler</b>	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,60 €
<b>Hefeweizen</b>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,70 €
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,70 €
<b>Flasche Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	3,60 €		

# Heißgetränke

Unseren aromatischen Kaffee beziehen wir vom inhabergeführten Familienunternehmen Westhoff, das seit über 150 Jahren für Qualität und Genuss steht.

<b>Espresso</b>	2,70 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90 €
<b>Tasse Kaffee Crème</b>	3,10 €
<b>Pott Kaffee</b>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,30 €
<b>Milchkaffee</b>	4,10 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,10 €
<b>BIO Heiße Schokolade <sup>6</sup> (Fairtrade)</b>	3,90 €
<b>Schokoccino</b>	4,30 €
<b>Glas Milch</b>	2,40 €

*Wir bieten Ihnen ebenso folgende Bestellmöglichkeiten an:*

<i>entkoffeiniert</i>	+ 0,00 €
<i>lactosefreie Milch oder Hafermilch</i>	+ 0,40 €
<i>mit Sahne</i>	+ 1,00 €

**Tasse Tee** 3,50 €

Unsere characktervollen Tees beziehen wir alle in BIO-Qualität.  
Wählen Sie gerne aus folgenden Sorten Ihren Lieblingstee aus:

<i>Darjeeling</i>	<i>Earl Grey</i>
<i>Grüner Tee</i>	<i>Ingwer Zitronengras</i>
<i>Früchte</i>	<i>Rooibos</i>
<i>Minze</i>	<i>Kamille Verbene</i>
<i>Wiesenkräuter</i>	

## *Spritz & Aperitiv*

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda	- auch alkoholfrei bestellbar -	<b>6,50 €</b>
<b>Heier Aperol</b> Weiwein, Orangensaft, Aperol, Kandis		<b>6,70 €</b>
<b>Schwarzwald Hugo</b> Holunderblütensirup, Sekt, Soda	- auch alkoholfrei bestellbar -	<b>6,50 €</b>
<b>Heier Hugo</b> Weiswein, Holunderblütensirup		<b>6,70 €</b>
<b>Heiße Liebe</b> heißer Sauerkirschlikr, Sahne, Zimt		<b>4,00 €</b>
<b>Irish Coffee</b> Wild Whiskey, Kaffee, Sahne		<b>6,90 €</b>
<b>Gin Tonic</b> Wild Gin, Tonic Water		<b>8,50 €</b>

## Wein

Wir haben das Privileg, dass unsere geografische Lage alles mit sich bringt, um qualitativ hochwertige, individuelle und ehrliche Weine zu kreieren. Mit der Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg haben wir hier den perfekten Partner gefunden.

<b>Müller Thurgau</b>	0,1 l	3,10 €	0,25 l	5,60 €
<b>Grauburgunder trocken</b>	0,1 l	3,30 €	0,25 l	5,80 €
<b>Riesling trocken</b>	0,1 l	3,30 €	0,25 l	5,80 €
<b>Spätburgunder trocken / lieblich</b>	0,1 l	3,60 €	0,25 l	6,10 €
<b>Rosé trocken</b>	0,1 l	3,50 €	0,25 l	6,00 €
<b>Weinschorle rot / weiß / rosé</b>			0,25 l	4,30 €

## Sekt

<b>Prinz Offo</b>	0,1 l	4,10 €	Fl. 0,75 l	23,50 €
<b>Spätburgunder Rosé</b>	0,1 l	4,40 €	Fl. 0,75 l	26,90 €
<b>Grauburgunder trocken</b>			Fl. 0,75 l	26,90 €
<b>Sekt-Orange</b>	0,1 l	4,10 €		