



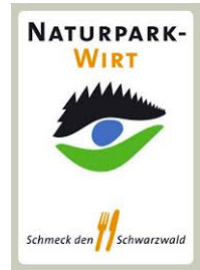
SPEISEKARTE

Schön, dass Sie hier sind



Der Naturpark ist eine Genussregion

Der schwarzwälder Küche besonders verschrieben haben sich die Naturparkwirte: Schmeck den Schwarzwald ist unser Motto. Angelehnt an die landesweite Aktion Schmeck den Süden, bei der alle Naturparkwirte mitmachen.



Wir als Naturparkwirt stehen für regionale Spezialitäten und bringen Ihnen ein Stück Schwarzwald auf den Teller: Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch – aus unserem “Ländle”. Die Zutaten kommen von bäuerlichen Erzeugern aus der Region. So unterstützen wir Landwirte und alle, die durch ihre Arbeit die Schwarzwaldlandschaft offen halten. Wir leisten einen aktiven Beitrag zu ihrer Erhaltung. Überzeugen Sie sich von der Qualität, von der Frische und dem Geschmack unserer regionalen Produkte und lasst euch von unserer Küche verwöhnen.

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

Ein Teil unserer Lieferanten sind:

Ramsteinerhof, Fischerbach: Frische Backwaren, Holzofenbrot

Ferienhof Doll, Gengenbach: Bauernbrot

Brucker-Heizmann, Fischerbach: Eier, Nudeln

Geflügelhof Zapf, Gengenbach: Nudeln

Brunnenhof Hiss, Eichstetten: Gemüse

Metzgerei Zur Flasche, Steinach: Wurstausswahl

Metzgerei Birk, Oppenau: Wurstausswahl

Dorerhof, Elzach: Bergkäse, Weichkäse

Forellenzucht Schwarz, Oberharmersbach: Forellen

Salate

Kleiner Beilagensalat ^{4,5,6,9,11,H.1} 5,80 €
Blattsalat, Rohkostsalat, Hausdressing

Linsen-Ruccola-Salat ^{8,10,11}  8,90 €
Linsen, Ruccola

Großer Salatteller ^{4,5,6,9,11} 8,80 €
Blattsalat, Rohkostsalat, Hausdressing
bestellen Sie gerne dazu:

gebratene Knödelstreifen der Saison ^{1,B.1,B.2} + 4,50 €
gebratene Elsässische Pouladenbrust (mit Knochen) + 6,90 €
feine Rumpsteakstreifen 180g + 9,90 €

Gerne reichen wir dazu frisches Holzofenbrot¹

Suppe

Hausgemachte Flädlesuppe ^{1,5,6,9} 5,90 €
Hausgemachte Flädle, Rinderkraftbrühe vom Bio-Weiderind vom
Ramsteinerhof

Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle ^{1,6,9} mit gedünsteten Zwiebeln	9,70 €
Ein Paar gebratene grobe Bauernwürste ^{6,11,B,1,C} mit gedünsteten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	13,90 €
Badische Maultaschen ^{1,5,6,11,D} mit Haus-Pesto, gedünsteten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	13,50 €
Regionale Spaghettifanne ^{1,6,9} mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, badischem Spargel, Kirschtomaten und Gschasi-Käse	16,70 €
Paniertes Schnitzel ^{1,6,9} vom Schweinerücken mit Pommes frites	15,40 €
Paniertes Schnitzel ^{1,4,5,6,9} vom Schweinerücken mit hausgemachten Butterspätzle und Sauce	17,20 €
Knuspriger Schweinebauch vom Strohschwein ^{1,4,5,10,11} mit Knoblauchjus und badischem Feuerbohngemüse	17,90 €

Badischer Sauerbraten ^{1,4,5,9,11,B.1,C,H.1,L} **19,50 €**
vom Bio-Weiderind vom Ramsteinerhof mit hausgemachten
Butterspätzle und Preiselbeeren

Badisches Rumpsteak 240 g ^{6,9} **26,90 €**
mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter

Burger

Scheunenburger mit Pommes frites ^{1,6} **16,40 €**
mit Rindfleisch vom Bio-Weiderind vom Ramsteinerhof, Salat,
Gurke, Tomate, Zwiebel und Karotten-Krautsalat

bestellen Sie gerne:

mit Mundele Chili Käse ⁶	+ 3,50 €
mit hausgemachtem Gewürzketchup ⁴	+ 2,00 €
mit hausgemachtem Kräuterdip ⁶	+ 2,00 €
mit hausgemachter Thymianmayonnaise ^{6,9,11,C,L}	+ 2,00 €

Beilagen extra

Portion Pommes frites	4,80 €
Portion Bratkartoffeln	4,50 €
Portion hausgemachte Butterspätzle ^{1,6,9}	4,50 €
Portion Buntes Frühlingsgemüse ⁶	4,50 €
Portion Kartoffelsalat ¹¹	4,30 €
Hausgemachte Rahm- oder Bratensauce ^{4,5,6}	je 1,80 €
Mayonnaise ^{5,6,9,11} / Ketchup ^{A,B.1,C,H.1,L}	1,00 €

Vesperzeit

Zu unseren Vesperangeboten reichen wir gerne frisches Holzofenbrot¹

Bibiliskäs‘ Probiererle ⁶	4,50 €
Badischer Wurstsalat ^{4,5,11,B.1,C}	8,70 €
Straßburger Wurstsalat ^{4,5,6,9,11,B.1,C}	9,30 €
Ochsenmaulsalat ^{4,5,6,11,B.1,C}	9,70 €
Badisches Dreierlei ^{4,5,6,11,B.1,C} Badischer Wurstsalat, Bratkartoffeln, Bibiliskäs‘	11,30 €
Straßburger Dreierlei ^{4,5,6,9,11,B.1,C} Straßburger Wurstsalat, Bratkartoffeln, Bibiliskäs‘	11,80 €
Feierabendbrett ^{4,5,6,9,11,12,B.1,B.2,C} Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten	14,20 €
Geräuchertes Forellenfilet ^{1,2,4,6,C} auf geröstetem Holzofenbrot mit Meerrettichcreme und getrockneten Äpfeln	14,40 €

Verrisserte

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

Schwarzwälder Kirschwasser	2cl	3,30 €
Schwarzwälder Obstbrand	2cl	3,30 €
Schwarzwälder Williams Christ Brand	2cl	3,30 €
Schwarzwälder Williams Gold	2cl	3,50 €
Schwarzwälder Topinambur	2cl	3,30 €
Schwarzwälder Roter Rossler	2cl	3,30 €

Sekt auf Sorbet

fruchtiges Sorbet-HofEis, Sekt

6,50 €

Aus unserer hauseigenen Konditorei

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

Apfelrahmkuchen ^{1,6,8,9} 3,40 €

Streuselkuchen ^{1,4}  3,40 €

Käsekuchen ^{1,6,8,9} 3,40 €

Schwarzwälder Kirschtorte ^{1,6,9,alk.} 3,80 €

Waldbeer-Joghurt-Sahne ^{1,6,8,9} 3,60 €

Scheuentorte ^{1,6,8,9,alk.} 3,90 €

Hausgemachter warmer Apfelstrudel ^{1,6,8,1,9}
mit hausgemachter Vanillesauce und Sahne 6,40 €
mit einer Kugel Vanille-Hofeis und Sahne 6,40 €

Hausgemachte Herz-Pralinen je 1,40 €

Nougat mit Knisterbräuse ^{6,8,12}

Weißer Schokolade und Riesling-Trester ^{6,12}

Dunkle Schokolade und Himbeer-Rosenwasser ¹² 

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.

Eine Kugel HofEis	1,90 €
Vanille ⁶ , Schokolade ⁶ , Stracciatella ^{6,12} , Joghurt-Heidelbeere ⁶ Schwarzwälder Kirsch ^{6,alk.}	
Espresso mit einer Kugel HofEis ^{6,J}	4,50 €
Kindereisbecher ⁶	4,40 €
Zwei Kugeln HofEis, Schokolinsen, Sahne	
Gemischter Eisbecher ⁶	5,90 €
Drei Kugeln HofEis, Sahne	
Eierlikörbecher ^{6,9,alk.}	7,90 €
Vanille-HofEis, Eierlikör, Sahne, Schokoraspiel	
Schwarzwaldbecher ^{6,alk.}	7,90 €
Vanille-HofEis, Schokoladen-HofEis, Kirschen, Schwarzwälder Kirschwasser, Sahne, Schokoraspiel	
Eisschokolade ⁶	5,70 €
Vanille-HofEis, kalte Schokolade, Sahne, Schokoraspiel	
Eiskaffee ^{6,J}	5,90 €
Vanille-HofEis, kalter Kaffee, Sahne, Schokoraspiel	
Eis-Meringen ^{6,9}	6,90 €
Vanille-HofEis, hausgemachte Meringen, Sahne	
HofEis-Becher	3,50 €
Lactosefreie Varianten vorhanden	

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,40 €
Classic/ Still	0,4 l	3,40 €
Peterstaler Mineralwasser	0,5 l	4,20 €
Classic / Medium / Still		
Sinalco Softgetränke	0,2 l	2,90 €
Cola ^{A,J} , Cola zero ^{A,B,I,C,J} , Orange ^{A,C} , Zitrone	0,4 l	4,20 €
Saft	0,2 l	3,40 €
Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder, Orange	0,4 l	4,70 €
Saftschorle	0,2 l	3,10 €
Apfel, Apfel-Kirsch, Apfel-Holunder, Orange	0,4 l	4,40 €
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.

Pils	0,3 l	3,40 €	0,4 l	4,10 €
Helles	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,50 €
Spezial	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,50 €
Radler	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,60 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,60 €
Flasche Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50 €		
Flasche Zwickel-Pils	0,33 l	3,70 €		

Heißgetränke

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

Espresso ^j	2,50 €
Espresso Macchiato ^{6,j}	2,60 €
Doppelter Espresso ^j	3,70 €
Tasse Kaffee Crème ^j	3,10 €
Pott Kaffee ^j	4,50 €
Cappuccino ^{6,j}	3,30 €
Milchkaffee ^{6,j}	3,80 €
Latte Macchiato ^{6,j}	3,90 €
Heiße Schokolade ⁶ (Fairtrade)	3,80 €
Schokoccino ^{6,j}	4,10 €
Glas Milch ⁶	2,20 €

Wir bieten Ihnen ebenso folgende Bestellmöglichkeiten an:

<i>entkoffeiniert</i>	+ 0,00 €
<i>lactosefreie Milch oder Hafermilch</i>	+ 0,40 €
<i>mit Sahne</i> ⁶	+ 1,00 €

Tasse Tee 3,30 €

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>	

Erfrischendes

Sommerschorle ^{4,K} Rosé, Tonic Water, gefrorene Beeren	6,30 €
Aperol Spritz ^{4,A,B,1,E,K} i Aperol, Sekt, Soda	6,50 €
Aperol Bier ^{4,A,B,1,E,K} Aperol, Alpirsbacher Klosterbräu Helles, Soda	6,50 €
Schwarzwald Hugo ^{4,K} i Rosé, Tonic Water, gefrorene Beeren	6,50 €
Jogi Spritz ^{4,A,B,1,E,K} Johannisbeer-Gin-Likör, Sekt, Soda	6,90 €
Espresso Tonic ^{1,K} Tonic Water, kalter Espresso	4,90 €
Jogi Tonic ^K Johannisbeer-Gin-Likör, Tonic Water	6,90 €
Gin Tonic ^K Wild Gin, Tonic Water	8,50 €

i auch alkoholfrei bestellbar

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.

Müller Thurgau	1/8 l	3,10 €	1/4 l	5,20 €
Grauburgunder trocken	1/8 l	3,30 €	1/4 l	5,50 €
Riesling trocken	1/8 l	3,30 €	1/4 l	5,50 €
Spätburgunder trocken / lieblich	1/8 l	3,60 €	1/4 l	5,90 €
Rosé trocken	1/8 l	3,50 €	1/4 l	5,70 €
Weinschorle rot / weiß / rosé			1/4 l	3,90 €

Sekt

Prinz Offo	0,1 l	3,60 €	Fl. 0,75 l	23,50 €
Spätburgunder Rosé	0,1 l	3,90 €	Fl. 0,75 l	24,90 €
Grauburgunder trocken			Fl. 0,75 l	24,90 €
Sekt-Orange	0,1 l	3,50 €		

alle unsere Weine enthalten von Natur aus Sulfite

Spargelzeit

Wir beziehen unseren Spargel ausschließlich aus unserer Region und achten dabei auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Spargelcremesuppe ⁶ mit Spargeleinlage	6,50 €
Portion badischer Spargel ^{4,6,9,11} mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	15,60 €
Portion badischer Spargel mit gemischtem Schinken ^{4,6,9,11} Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	21,60 €
Portion badischer Spargel mit Schweineschnitzel ^{1,4,6,9,11} vom Schweinerücken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	21,60 €
Portion badischer Spargel mit kleinem Rumpsteak 180g ^{4,6,9,11} Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	25,80 €
Portion badischer Spargel mit Filet vom BIO-Weiderind 200g ^{4,6,9,11} Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	35,60 €
Portion Sauce Hollandaise ^{4,6,9,11}	4,70 €

Dankeschön

Hat es Ihnen geschmeckt? Lassen Sie es uns gerne wissen. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns über Ihr konstruktives Feedback. Sollten Sie Ihr Feedback nicht persönlich loswerden, dürfen Sie uns auch gerne direkt per Mail kontaktieren: post@markt-scheune.com

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

1	Glutenhaltiges Getreide aus Weizen	A	mit Farbstoff
1.1	Glutenhaltiges Getreide aus Roggen	B.1	mit Konservierungsstoff
1.2	Glutenhaltiges Getreide aus Gerste	B.2	mit Nitritpökelsalz / Nitrat
1.3	Glutenhaltiges Getreide aus Hafer	C	mit Antioxidationsmittel
1.4	Glutenhaltiges Getreide aus Dinkel	D	mit Geschmacksverstärker
1.5	Glutenhaltiges Getreide aus Kamut	E	geschwefelt
2	Fisch	F	geschwärzt
3	Krebstiere	G	gewachst
4	Schwefeldioxide und Sulfite	H.1	mit Süßungsmitteln
5	Sellerie	H.2	enthält eine Phenylalaninquelle
6	Milch und Lactose	I	mit Phosphat
7	Sesamsamen	J	koffeinhaltig
8	Schalenfrüchte Mandeln	K	chininhaltig
8.1	Schalenfrüchte Haselnüsse	L	Säuerungsmittel
8.2	Schalenfrüchte Walnüsse		
8.3	Schalenfrüchte Cashewnüsse		
8.4	Schalenfrüchte Pekannüsse		
8.5	Schalenfrüchte Paranüsse		
8.6	Schalenfrüchte Pistazien		
9	Eier		
10	Lupinen		
11	Senf		
12	Soja		
13	Weichtiere		
14	Erdnüsse		

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 8:30 Uhr – 19:00 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, 77791 Berghaupten

Tel: +49 (0) 7803 – 9 27 98 11

E-Mail: post@markt-scheune.com

Internet: www.markt-scheune.com