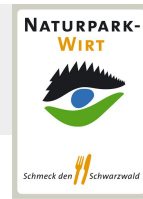




Speisekarte

Das Team der Marktscheune freut sich über Ihren Besuch und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Willkommen



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 unserer Küche und lassen sie sich von der Frische und dem Geschmack unserer regionalen Produkte verwöhnen.

Regionale Küche ist saisonale Küche:

“Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.”

Ein Teil unserer Lieferanten sind:

- **Brot und Backwaren:** Ramsteinerhof, Familie Müller aus Fischerbach
- **Bio-Rindfleisch:** Ramsteinerhof, Familie Müller aus Fischerbach
- **Fleisch und Wurstwaren:** Metzgerei Zur Flasche, Familie Kienzle aus Steinach und Schwarzwaldmetzgerei Birk, Familie Birk aus Oppenau
- **Gemüse:** Brunnenhof Hiss, Familie Hiss aus Eichstetten
- **Eier:** Bauernhof Heizmann, Familie Brucker-Heizmann aus Fischerbach
- **Nudeln:** Zapfhof, Familie Zapf aus Gengenbach
- **Forellen:** Forellenzucht Schwarz, Familie Schwarz aus Oberharmersbach

Kleiner Beilagensalat <i>kann Nüsse enthalten (4,6,11)</i>	4,20 €
Großer Salatteller <i>kann Nüsse enthalten (4,6,11)</i>	7,80 €
Feldsalat <i>mit Speck und Kracherle (1,4,11)</i>	9,20 €
Geräuchertes Forellenfilet <i>mit Meerrettich Preiselbeerdip und Salatbukett (2,4,6)</i>	12,80 €
Großer Salatteller mit gebratener Poulardenbrust <i>kann Nüsse enthalten (4,5,8)</i>	14,50 €
Hausgemachte Flädlesuppe (1,9,5)	5,80 €
Hausgemachte Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kernen (5,6)</i>	5,80 €
Drei Flammbröte (1,6) Holzofenbrotfladen, Schmand, Frühlingszwiebeln 1x Tomate, 1x Weißkäse, 1x Speck	9,30 €

Gerne reichen wir dazu frische Backwaren

Warme Gerichte



Hausgemachte Käsespätzle <i>mit kleinem Salat (1,5,6,9,11)</i>	10,80 €
Portion Pommes Frites	4,00 €
Portion hausgemachte Spätzle <i>mit Rahmsoße (1,4,9)</i>	4,00 €
Ein Paar grobe Bauernbratwürste gebraten <i>mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelsalat (4,5,11)</i>	12,50 €
Rahmnudeln mit Hokkaido-Kürbis <i>mit hausgemachtem Pesto und Gschasi Käse (1,5,6)</i>	12,80 €
Badische Maultaschen <i>mit hausgemachtem Pesto, gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelsalat (1,9,11,D)</i>	13,50 €
Paniertes Schnitzel <i>vom Schweinerücken mit Pommes Frites (1,9)</i>	14,90 €

Warme Gerichte



Scheunenburger mit Bio-Rindfleisch vom Ramsteinerhof 15,40 €

Laugenbrötchen, Salat, Kräuterdip, Pommes Frites und Karotten-Krautsalat (1,4,6,9)

Zwiebelrostbraten mit Bratensoße, 24,90 €
gedünsteten Zwiebeln und Pommes Frites (1,5,6)

Geht immer noch

Panna Cotta 6,50 €
auf der Schwarzwälder Weidemilch, mit Früchten aus dem Kinzigtal (6)

Joghurtcreme mit Baiserbrösel 6,80 €
inklusive einem Schuss "Wild" Eierlikör (6,9)

Vesperzeit



Bibiliskäs' Probiererle (6,1)	4,50 €
Wurstsalat (1,4,11,A,B.1,B.2,D)	8,50 €
Straßburger (1,4,11,A,B.1,B.2,D)	9,00 €
Ochsenmaulsalat (1,4,11,A,B.1,B.2,D)	9,50 €
Badisches Dreierlei <i>Wurstsalat mit Brägele und Bibiliskäs' (1,4,11,A,B.1,B.2,D)</i>	10,20 €
Feierabendbrett <i>Vesperbrett mit Wurst- und Käsespezialitäten (1,4,6,8,11,B.1,B.2)</i>	14,20 €

Gerne reichen wir dazu frisches Holzofenbrot

Aus der Konditorei



Apfelkuchen	3,10 €
Käsekuchen	3,10 €
Himbeerkuchen	3,10 €
Schwarzwälder Kirschtorte	3,50 €
Waldbeer-Joghurt-Torte	3,20 €

*Oder Sie suchen sich Ihren Lieblingkuchen gerne an
unserer Kuchentheke aus.*

Eis



Kugel Eis	1,60 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,70 €
Kinderbecher <i>Zwei Kugeln Eis, Schokolinsen</i>	3,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne <i>Drei Kugeln Eis, Sahne</i>	5,50 €
Eierlikörbecher <i>Vanilleeis, Eierlikör, Sahne</i>	7,90 €
Schwarzwaldbecher <i>Vanilleeis, Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne</i>	7,90 €
Eisschokolade <i>Vanilleeis, kalte Schokolade, Sahne</i>	5,50 €
Eiskaffee <i>Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	5,90 €

Heißgetränke



Espresso (J)	2,30 €
Espresso Macchiato (6,J)	2,40 €
Doppelter Espresso (J)	3,50 €
Tasse Kaffee (J)	2,90 €
Pott Kaffee (J)	3,90 €
Cappuccino (6,J)	3,10 €
Milchkaffee (6,J)	3,60 €
Latte Macchiato (6,J)	3,80 €
Heiße Schokolade BIO (6)	3,60 €
Schokoccino (6,J)	3,90 €
Glas Tee BIO	3,20 €
<i>Aufpreis für laktosefreie Milch oder Haferdrink</i>	0,40 €

Getränke



Tafelwasser	0,2L 2,10 €	0,4L 3,10 €
Natürliches Mineralwasser Classic, Medium oder Still		0,5L 3,80 €
Sinalco Softgetränke Cola (J), Cola zero (J), Orange, Cola Mix (J), Zitrone	0,2L 2,60 €	0,4L 3,80 €
Säfte Apfelsaft, Apfelholunder, Apfelkirsch, Orangensaft	0,2L 3,20 €	0,4L 4,50 €
Saftschorle	0,2L 2,80 €	0,4L 4,00 €
Johannisbeerschorle	0,2L 2,80 €	0,4L 4,00 €

Bier *Alpirsbacher Klosterbräu*

Pils	0,3L 3,10 €	0,4L 3,90 €
Pils, alkoholfrei	0,33L 2,90 €	
Spezial	0,3L 2,90 €	0,5L 4,20 €
Radler	0,3L 2,90 €	0,5L 4,20 €
Hefeweizen	0,3L 3,10 €	0,5L 4,30 €
Hefeweizen, alkoholfrei	0,3L 3,10 €	0,5L 4,30 €

Wein *Weinmanufaktur Gengenbach*



Müller Thurgau (4)	1/8L 2,70 €	1/4L 4,10 €
Grauburgunder trocken (4)	1/8L 3,10 €	1/4L 4,70 €
Riesling trocken (4)	1/8L 3,10 €	1/4L 4,70 €
Spätburgunder trocken/ mild (4)	1/8L 3,40 €	1/4L 5,20 €
Rosé trocken (4)	1/8L 3,10 €	1/4L 4,80 €
Weißweinschorle (4)		1/4L 3,00 €
Rieslingschorle (4)		1/4L 3,20 €
Rotweinschorle (4)		1/4L 3,50 €

Sekt *Weinmanufaktur Gengenbach*

		Flasche:
Glücksfeder Secco	0,1L 2,90 €	15,90 €
Grauburgunder trocken		23,50 €
Spätburgunder Rosé	0,1L 3,90 €	23,50 €

Erfrischendes



Sommerschorle Rosé, Tonic Water, gefrorene Beeren	4,90 €
Erdbeerlimes Spritz Erdbeerlimes, Glücksfeder Secco	5,90 €
Aperol Spritz Aperol, Glücksfeder Secco	5,90 €
Nana (alkoholfrei) Secco alkoholfrei, Holunderblütensirup, Zurckersirup Zitronensaft, Soda	5,90 €
Schwarzwald Hugo* Glücksfeder Secco, Holunderblütensirup, Soda	5,90 €
Scheunen Spritz BFWS Wermuth, Rosé, Tonic	6,30 €
Weizenkühle Hefeweizen, BFWS Gin, Zitrone, Zitronensaft	6,30 €
Zwickelfrische Kloster Zwickel, BFWS Gin, Sinalco Zitrone	6,30 €

** auch alkoholfrei möglich*

Dankeschön



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Inhaltsstoffe

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

Café Täglich von 8:30 – 19 Uhr

Markt Mo-Sa von 8:30 – 19 Uhr

Der Markt ist an über 40 Sonn- und Feiertagen ab 12 Uhr geöffnet.

Kontakt

Marktscheune, Auf dem Grün 1, 77791 Berghaupten

Markt: +49 (0)7803 – 9 27 84 14

Café: +49 (0) 7803 – 9 27 98 11

Fax: +49 (0) 7803 – 9 27 98 22

E-Mail: post@markt-scheune.com

Internet: www.markt-scheune.com

Feedback

