

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

Wir haben Neuigkeiten...

Aktion Dezember & Jahr 2025

Ihr dürft Euch auf die Einführung des Steakabends am Montag

(Jede Sorte Steak für 19,90 €)

und den Schnitzelabend am Donnerstag freuen.

(Jede Sorte Schnitzel für 13,50 €)

Wir bitten, um rechtzeitige Reservierung.

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta 4,50 €

Vier Weißbrotscheiben^a mit
Tomate und Mozzarella^g überbacken

Gegrillte Peperoni ^{n,1,2,3,8} 6,90 €

mit Knoblauch, Meersalz und Olivenöl
dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Lauwarme Datteln 7,90 €

im Speckmantel^{2,3} an einem Salabukettⁿ
dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Gegrillter Ziegenkäse^g im Speckmantel^{2,3} 9,90 €

mit Honig glasiert und frischem Rosmarin verfeinert
dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Garnelenpfännchen^b „Mediterrane Art“ 9,90€

mit Knoblauch und Chili geschwenkt
dazu hausgemachte Knoblauch-Panini^{a,c}

Gratinierter Schafskäse^{a,c,g} 9,90 €

mit pfannengeschwenkter Paprika, Peperoni,^{1,2,3,5,,n}
Zwiebeln dazu Ajvar-Sauce^{n,3}
und hausgemachte Knoblauch-Panini^{a,c}

Kleiner Antipastiteller 10,90 €

Hausgemachte Aioli,^{g,j,n,1,2,3} eingelegte Olivenöl,^{1,n}
Grillgemüse und hausgemachte Knoblauch-Panini^{a,c}

**Auf Wunsch servieren wir eine Antipaste Platte mit verschiedenen
Vorspeisen. Für 2,4 oder 6 Personen.**

Preis pro Person 11,90 €

Tagessuppe 3,50 €

Informationen erhalten Sie beim Service-Personal

Beilagen Salat^{g,n,3,5} 3,90 €

Frisch aus der Region

Salate^{g,n,3,5}

Salat „zur Scheune“ 15,90 €

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

Salat „Fluss & Land“ 17,90 €

Argentinische Roastbeefstreifen trifft gebratene Black Tiger Garnelen^b
dazu hausgemachte Panini^{a,c}

Salat „Oma Luise“ 15,90 €

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

Salat „Nordsee“ 17,90 €

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

Vegetarisch

Champignons 13,50 €

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

Garten-Pfanne 13,90 €

Saisonale Gemüse-Reis-Pfanne mit frischem Parmesan^g

Blumenkohl-Kotelett 14,90€

In Parmesan-Eihülle^{c,g} mit Tomate und Mozzarella^g überbacken
dazu hausgemachtes Pesto und frische Panini^{a,c}

Deftiges

Hacksteak „Oma Luise“^{a,c,j} 14,50 €

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

Putensteak „zur Scheune“ 19,90 €

Belegt mit Pflirsich & Käse^g in Pflirsich-Currysauce^{g,j,1,2,4} überbacken
dazu Basmatireis

Empfehlung vom „Küchenchef“ 22,90€

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Räucherlachs^d
und cremigen Frischkäse^g dazu
Weißwein-Dillsauce^{g,n} und 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,j}
dazu Basmatireis

Zander^d „Mediterrane Art“ 24,50€

Mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebel und Olivenöl geschwenkt
dazu Basmatireis

*Schnitzel^{*a,c}*

Schnitzel „Wiener Art“

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

100g. / 10,90€ 200g. / 13,90€ 300g. / 17,90€

Schnitzel „Hüttenthal“

„Highlight aus Südhessen“ überzogen mit mildem

Kochkäse o. Kümmel^g dazu Pommes frites

100g./ 10,90€ 200g./ 15,90€ 300g. / 19,90€

Schnitzel „Jäger Art“

In dunkler Sauce^{a,g,i,2,3} mit Speck, Zwiebel und

Champignons dazu Pommes frites

100g./ 10,90€ 200g./ 15,90€ 300g. / 19,90€

Schnitzel „Normandie“

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

100g./ 11,90€ 200g./ 16,90€ 300g. / 20,90€

Schnitzel „Caprese“

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

100g./ 11,90€ 200g./ 16,90€ 300g. / 20,90€

Schnitzel „Bergbauer“

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

100g./ 10,90€ 200g./ 15,90€ 300g. / 19,90€

Schnitzel „Waldmeister“

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

100g./ 10,90€ 200g./ 16,90€ 300g. / 20,90€

Pfefferschnitzel

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

100g./ 10,90€ 200g./ 15,90€ 300g. / 19,90€

Schnitzel „Bombay“

Mit Curry-Pfirsichsauce und Pommes frites

100g./ 11,90€ 200g./ 16,90€ 300g. / 20,90€

„Hessisches“ Zwiebelschnitzel

Mit geschmorten Zwiebeln und Speckwürfel^{2,3} dazu Pommes frites

100g./ 10,90€ 200g./ 14,90€ 300g. / 18,90€

Schnitzel „Veracruz“

Überbacken mit Schmelzkäse, Jalapeno und Pommes frites (scharf)

100g./ 11,90€ 200g./ 16,90€ 300g. / 20,30€

Schnitzel „Dreierlei“ 21,50 €

*Hüttenthal-mit Kochkäse^{g,8} überzogen

*Caprese-mit Tomate und Mozzarella^g überbacken

*Normandie- mit Camembert^g überbacken

Mit Preiselbeeren verfeinert und Pommes frites

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

Spezialitäten aus der Pfanne

Nudelpfanne^{a,c} „Zur Scheune“ 20,90 €

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

Wahlweise auch mit gegrillten Black Tiger Garnelen^b

Italienische Gemüsepfanne 19,90 €

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

Garnelen-Gartenpfanne^b 21,90 €

Gemüse-Reispfanne mit frischem Gemüseⁱ der Saison und gegrillten Black Tiger Garnelen^b dazu frischer Parmesankäse^g

Roastbeef-Gartenpfanne 20,90 €

Gemüse-Reispfanne mit frischem Gemüseⁱ der Saison und gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen dazu frischer Parmesankäse^g

Dessert

Warmes Schokoküchlein^{a,c,f,g} 5,90€

Mit Bourbon-Vanilleeis^g und Sahne^g

Die „beschwipste Nuss“ 5,90 €

Dessertklassiker von uns kreiert, mit Walnusseis^{g,h}

Eierlikör^{c,g} & Sahne^g

Gebackene Apfelringe^{a,g} 5,90 €

Verfeinert mit Zimt und Zucker dazu Vanilleeis^g

Panna Cotta a la Mama 4,50 €

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

Affogato al Caffè 4,90€

Espresso¹⁰ mit einer Kugel Vanilleeis^g

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

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Geschmackverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7. gewachst 8. mit Süßungsmittel 9. Mit Phosphat 10.koffeinhaltig 11. Chininhaltig 12 Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

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.