S P E I S E K A R T E

DE – ÖKO – 006

Familienunternehmen

seit 1927

UNSER BIO RESTAURANT IST SEIT 2006 BIO ZERTIFIZIERT. WIR HABEN UNSERE LEBENSEINSTELLUNG ZU 100% INS GESCHÄFT ÜBERNOMMEN. UNSERE EINSTELLUNG VOM LEBEN IM EINKLANG MIT DER NATUR UND ZUM GANZHEITLICHEN WOHLBEFINDEN SPIEGELT SICH SEITDEM IN ALLEN BEREICHEN WIEDER.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN PAAR GENÜSSLICHE STUNDEN BEI UNS!

QUALITÄT & TRANSPARENZ AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN.

WIR HABEN DIE GOLDENE HAUBE VON BIOLAND BEKOMMEN, DIES IST DIE HÖCHSTE AUSZEICHNUNG VON BIOLAND FÜR DIE GASTRONOMIE!

BIO GOLD 90–100% der Bewertungspunkte

DE – ÖKO – 006

BIO HOTELS
DIES IST EINE ZERTIFIZIERTE BIO-KÜCHE
Wir kochen ausschließlich Bio, stets frisch und mit viel ♥

Grundsätze unserer Naturküche

NATURNAHE ZUBEREITUNG DER LEBENSMITTEL, DAS HEIßT FÜR UNS:

VERWENDUNG VON FRISCHEN VORWIEGEND REGIONALEN SAISONALEN 100% BIO PRODUKTEN

SCHONENDE ZUBEREITUNG

VERWENDUNG VON HOCHWERTIGEN ÖLEN

KOCHEN MIT GRANDERWASSER

VERWENDUNG VON NATURSALZ

NACHHALTIGER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

OHNE ZUSATZSTOFFE UND GESCHMACKSVERSTÄRKER

OHNE MIKROWELLE

ALLERGENE UND ZUTATEN SIND AUSGEWIESEN

EIN KLARES „NEIN“ ZU GENTECHNIK, CHEMISCH-SYNTHETISCHEN PESTIZIDEN UND DÜNGEMITTELN

UMWELT- UND KLIMASCHUTZ DURCH KURZE TRANSPORTWEGE

- DE - ÖKO 006 – ZERTIFIZIERT VON DER ABCERT SEIT 2006

KLIMAPOSITIVES HOTEL
certified by Fokus Zukunft

Bioland
Wir sind Partner

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

GEMEINWOHL ÖKONOMIE
Ein Wirtschaftsmodell mit Zukunft

DE – ÖKO – 006

BIO HOTELS®

Schlossbräustüberl Scherneck

ADRESSE:

SCHLOSSBRÄUSTÜBERL

SCHERNECK

SCHERNECK 1

86508 REHLING

ÖFFNUNGZEITEN:

DONNERSTAG - SONNTAG

12:00 – 21:00 UHR

DE – ÖKO – 006

FREUDIG DÜRFEN WIR IHNEN MITTEILEN, DASS WIR SEIT DEM 19. MAI 2023 EINEN NEUEN BETRIEB ERÖFFNET HABEN.

DAS SCHLOSSBRÄUSTÜBERL SCHERNECK IST EIN RESTAURANT MIT BIERGARTEN UND EINEM SB-BIERGARTEN AUF DEM HISTORISCHEN GELÄNDE VON SCHLOSS SCHERNECK.

DAS RESTAURANT HAT RUND 150 SITZPLÄTZE INNEN UND DER BIERGARTEN RUND 300 PLÄTZE. DER SB-KASTANIEN BIERGARTEN HAT RUND 80 PLÄTZE AUßEN.

DAS HISTORISCHE GELÄNDE VON SCHLOSS SCHERNECK IST EIN BEKANNTES AUSFLUGSZIEL.

WIR FREUEN UNS SEHR SIE BEI EINEM BESUCH IM SCHLOSSBRÄUSTÜBERL SCHERNECK

WIEDER ZU SEHEN!

Aperitif, Cocktails & Superfoodgetränke

Mit Alkohol

0,1 ltr	Prosecco Glera	5
4 cl	Portwein Porto Tawny	5
0,3 ltr	Weinschorle	5
0,3 ltr	Munich Mule	8
0,3 ltr	Mondino Sprizz	8
0,3 ltr	Mondino Orange	8
0,3 ltr	Hugo	8
0,25 ltr	Gin Tonic	8,5
0,25 ltr	Screwdriver	11
0,3 ltr	Limoncello Sprizz	11
0,25 ltr	Caipirinha	11
0,25 ltr	Cuba Libre	11
0,25 ltr	Mojito	11
0,25 ltr	Long Island Iced Tea	16

Unser Tipp als Frischekick:

Ohne Alkohol

0,1 ltr	Appleritif Apfel & Rose	5,5
	Rose & Aronia	5,5
0,2 ltr	Caipirinha Light	6,5
0,2 ltr	Virgin Hugo	6,5

Superfoodgetränk

0,2 ltr	Grüner Powerdrink	7
0,2 ltr	Aronia Superfood	7
0,2 ltr	Apfel-Karotte Frisch gepresst	7

DE – ÖKO – 006

VORSPEISEN UND SALATE

BÄRLAUCHCREMESUPPE Kümmel-Croutons Allergene: Sellerie, Weizen, Milch	8,5
FESTTAGSSUPPE Grießklöße, Brätstrudel, Gemüsestreifen, Brot Allergene: Sellerie, Weizen, Ei, Milch	10,5
VEGAN **KLEINER GEMISCHTER SALAT** Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico Dressing Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit	8
VEGAN **GEMISCHTER SALAT** Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico Dressing Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit	10,5
MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit	20
MIT GEBRATENEN GARNELEN Allergene: Sellerie, Sulfit, Senf, Weizen, Krustentiere	22
MIT OLIVEN UND SCHAFSKÄSE Allergene: Sellerie, Sulfit, Senf, Weizen, Milch	19,5

Zu all unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot / Semmeln

SCHMANKERL

SCHWEIZER WURSTSALAT Leberkäse, rote Zwiebeln, Essiggurken, Käse, Brot Allergene: Senf, Weizen, Sulfit, Milch	15

DE – ÖKO – 006

Vegetarisch

H A N D G E R I E B E N E
K A R T O F F E L R Ö S T I — 18

Kräuterquark, Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing
Allergene: Senf, Sellerie, Sulfit, Milch

H A N D G E H O B E L T E
K Ä S E S P Ä T Z L E — 17

Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing
Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit, Milch, Eier

S C H A R F E
H A N D G E H O B E L T E
K Ä S E S P Ä T Z L E — 18,5

Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing
Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit, Milch, Eier

H A N D G E H O B E L T E
B Ä R L A U C H K Ä S E S P Ä T Z L E — 18,5

Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing
Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit, Milch, Eier

G E M Ü S E L A S A G N E — 19
Beilagen Salat, Tomatensoße
Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Eier

B Ä R L A U C H N U D E L N — 18

Bergkäse, Kräuter, Cocktailtomaten
Allergene: Sellerie, Milch, Weizen

DE – ÖKO – 006

Vegan

HANDGERIEBENE KARTOFFELRÖSTI — 18

Zitronen-Kokos-Dip, Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing
Allergene: Senf, Sellerie, Sulfit

BÄRLAUCHNUDELN — 18

Veganer Käse, Kräuter, Cocktailtomaten
Allergene: Sellerie, Weizen

SCHARFE GEMÜSE-REIS-PFANNE — 18

Blattspinat, frische Kräuter, Zitronen-Kokos-Dip
Allergene: Sellerie

Fisch

KABELJAUFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE — 27

Gebratenes Gemüse, Kartoffelpüree, Nussbutter
Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Fisch

BÄRLAUCHNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN — 26

Zwiebeln, Bergkäse, Gouda, Kräuter
Allergene: Sellerie, Milch, Sulfit, Weizen, Krustentiere

DE – ÖKO – 006

Fleisch

PUTENSCHNITZEL IN DER KNUSPERHÜLLE 21

Reis, Rahmsoße
Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfit, Milch

SCHNITZEL WIENER ART 19

Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln, Zitrone
Allergene: Weizen, Eier

KLEINES SCHNITZEL WIENER ART MIT SALAT 21,5

Blattsalat, Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln, Zitrone
Allergene: Weizen, Eier, Sulfit

GEMISCHTES RAHM-GESCHNETZELTES 22

Puten- und Rinderstreifen, gebratenes Gemüse, Reis, getrocknete Tomaten, Aprikosen
Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Sulfit, Eier

ZWIEBELROSTBRATEN 31

Roastbeef, Bratenjus, Käsespätzle, Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln
Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Sulfit, Eier

GESCHMORRTE OCHSENBACKEN 25,5

Gebratenes Gemüse, Rosmarinjus, Kräuter, Kartoffelpüree
Allergene: Sellerie, Sulfit, Milch

DE – ÖKO – 006

Kindergerichte

SPÄTZLE MIT SOSSE Allergene: Weizen, Eier, Sulfit, Sellerie	9
KINDER KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN Allergene: Milch, Eier, Sellerie, Weizen	9,5
KINDERSCHNITZEL MIT SPÄTZLE UND SOSSE Allergene: Sellerie, Sulfit	13
NUDELN MIT TOMATENSOSSE UND KÄSE Allergene: Weizen, Sellerie, Sulfit, Milch	9

DE – ÖKO – 006

Nachspeise

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN 12

FÜR 2 PERSONEN 16

Apfelmus, Rum-Rosinen, Mandeln
Allergene: Weizen, Eier, Milch, Nüsse

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE 11
frische Beeren

Allergene: Milch, Eier

CHIAPUDDING MIT FRUCHTPÜREE 6,5
Allergene: Keine

GEMISCHTER EISBECHER JE KUGEL 3
Allergene: Milch

AUF WUNSCH MIT SAHNE 2,5

UNSERE EISSORTEN:

PISTAZIE

STRACCIATELLA

VANILLE

SCHOKOLADE

Allergene: Milch

UNSERE VEGANEN EISSORTEN:

HIMBEERSORBET

ZITRONENSORBET

ERDBEERSORBET

Allergene: Keine

DE – ÖKO – 006