

S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E



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!



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



Wir sind Partner



Schlossbräustüberl Scherneck

ADRESSE:
SCHLOSSBRÄUSTÜBERL
SCHERNECK
SCHERNECK 1
86508 REHLING



ÖFFNUNGZEITEN:
MITTWOCH - SONNTAG
12:00 – 21:00 UHR

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 150
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	6
4 cl	Portwein Porto Tawny	5
0,3 ltr	Weinschorle	6
0,3 ltr	Munich Mule	14
0,3 ltr	Mondino Sprizz	8
0,3 ltr	Mondino Orange	8
0,3 ltr	Hugo	8
0,25 ltr	Gin Tonic	8,5
0,3 ltr	Limoncello Sprizz	11
0,25 ltr	Cuba Libre	11
0,25 ltr	Mojito	11

Ohne Alkohol

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

Superfoodgetränk

0,2 ltr	Grüner Powerdrink	8
0,2 ltr	Aronia Superfood	8
0,2 ltr	Apfel-Karotte Frisch gepresst	8

4. Bioland-Prinzip:
Wertvolle Lebensmittel erzeugen



VEGAN



Vorspeisen & Salate



Zu all unseren
Salaten
servieren wir
Ihnen Brot /
Semmeln

KÜRBISCREMESUPPE MIT
KÜRBISKERNÖL 9,00

Brot, Kürbiskerne, Kräuter, Kokossahne

Allergene: Weizen, Sellerie

RINDERKRAFTBRÜHE MIT
FLÄDLE 9,50

Brot, Kräuter

Allergene: Milch, Ei, Sellerie

KLEINER GEMISCHTER
SALAT 8,5

Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

GEMISCHTER SALAT 10,5

Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

MIT GEBRATENEN
PUTENSTREIFEN 20

MIT FRISCHEN
GEBRATENEN PILZEN 16

Austernpilzen, Steinchampignons,
Portobello

Vegetarisch



Die 7 Bioland-Prinzipien

- **Bioland-Prinzip:** im Kreislauf wirtschaften. ...
- **Bioland-Prinzip:** Bodenfruchtbarkeit fördern. ...
- **Bioland-Prinzip:** Tiere artgerecht halten. ...
- **Bioland-Prinzip:** biologische Vielfalt fördern. ...
- **Bioland-Prinzip:** natürliche Lebensgrundlagen bewahren. ...
- **Bioland-Prinzip:** Menschen eine lebenswerte Zukunft sichern.



HANDGERIEBENE KARTOFFELRÖSTI

19,5

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

HANDGEHOBELTE KÄSESPÄTZLE

17

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

HANDGEHOBELTE SCHARFE - KÄSESPÄTZLE

18,50

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

KÜRBIS - KICHERERBSEN - RAGOUT

16,50

Mit Grünkohl
Allergene: Sellerie, Milch

KÜRBISCHUPFNUDELN

20

Mit gebratenen Pilzen und getrüffeltem
Rahmsauerkraut

Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

LINSEN - GEMÜSE - PFANNE

19

Curry, Sahne
Allergene: Sellerie, Milch

PILZNUDEL PFANNE

Austernpilzen, Steinchampignons,
Portobello

17,50

Allergene: Sellerie, Milch, Weizen

Vegan



HANDGERIEBENE KARTOFFELRÖSTI

19,50

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

LINSEN - GEMÜSE - PFANNE

19

Curry
Allergene: Sellerie

KÜRBIS - KICHERERBSEN - RAGOUT

18

Mit Grünkohl und Kokossahne
Allergene: Sellerie

PILZNUDELPFANNE

17,5

Austernpilzen, Steinchampignons,
Portobello und Hafersahne

Allergene: Sellerie, Weizen

GEBRATENES LACHSFILLET

31,50

Mit Kürbisstampf, gebratenem Gemüse
und Weinsoße

Allergene: Fisch, Sellerie, Senf, Sulfid,
Milch

Fisch

LACHSNUDELN IN CURRYRAHMSOSSE

25,50

Knoblauch, Zwiebeln, Bergkäse, Gouda
Allergene: Sellerie, Weizen, Milch, Fisch

Fleisch



Glutenfrei
möglich



**Wahlweise mit
Scharfe Käsespätzle
+1,5**

ZWEI SCHNITZEL WIENER ART

22

Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln,
Zitrone

Allergene: Weizen, Eier

EIN SCHNITZEL WIENER ART MIT KLEINEM SALAT

20

Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln,
Zitrone, Blattsalate, Rohkostsalate,
Balsamico Dressing

Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfid,
Senf

PUTENSCHNITZEL IN DER KNUSPERHÜLLE

23

Rosmarinkartoffel, gebratenem
Gemüse, Rahmsauce

Allergene: Sellerie, Milch, Ei

Glutenfrei
möglich

SCHWEINEBRATEN

22

Kartoffelknödel, Sauerkraut und
Dunkelsauce

Allergene: Sulfid, Sellerie

GEMISCHTES PILZ - RAHMGESCHNETZELTES

24,50

Puten- und Rinderstreifen, gebratenes
Gemüse, handgehobelte Spätzle

Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Eier

ZWIEBELROSTBRATEN

33

Roastbeef, Bratenjus, Handgehobelte
Käsespätzle

Allergene: Sellerie, Weizen, Milch, Eier

Wahlweise mit:

Schmelzzwiebeln oder Röstzwiebeln



Schmankerl

HANDGEHOBELTE KRAUTSPÄTZLE

18,50

Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfite,
Milch, Eier

SCHWEIZER WURSTSALAT

15

Leberkäse, rote Zwiebeln, Essiggurken,
Käse, Brot

Allergene: Senf, Weizen, Sulfite, Milch

KINDER KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN

9,5

Allergene: Milch, Eier, Sellerie, Weizen

Kindergerichte

SPÄTZLE MIT SOSSE

9

Allergene: Weizen, Eier, Sulfite, Sellerie

KINDERSCHNITZEL MIT SPÄTZLE UND SOSSE

13

Allergene: Sellerie, Sulfite, Eier, Weizen

NUDELN MIT TOMATENSOSSE UND KÄSE

9

Allergene: Weizen, Sellerie, Sulfite, Milch



Nachspeise



KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

12

FÜR 2 PERSONEN

16

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

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL

5

Kürbiskernöl
Allergene: Milch

HEIßE LIEBE

9

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen
Himbeeren

Allergene: Milch

GEMISCHTER EISBECHER JE KUGEL

3

Allergene: Milch

AUF WUNSCH MIT SAHNE

2,5

UNSERE EISSORTEN:

Vanille

Schokolade

Allergene: Milch

UNSERE VEGANEN

SORBETS:

Zitrone

Erdbeer

Allergene: Keine