

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



KLIMAPOSITIVES
HOTEL
certified by Fokus Zukunft



Wir sind Partner

**GREEN
CHEFS**
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

**GEMEINWOHL
ÖKONOMIE** Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

DE – ÖKO – 006

**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


BIO HOTELS®

Schlossbräustüberl Scherneck

ADRESSE:
SCHLOSSBRÄUSTÜBERL
SCHERNECK
SCHERNECK 1
86508 REHLING



ÖFFNUNGZEITEN:
MITTWOCH - 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 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





Vorspeisen & Salate



Zu all unseren
Salaten
servieren wir
Ihnen Brot /
Semmeln

FESTTAGSSUPPE

10,50

Brätstrudel, Grießnockerl, Gemüse,
Brot,

Allergene: Weizen, Sellerie, Ei, Milch

BÄRLAUCHCREMESUPPE

8,50

Frische Kräuter, Brot

Allergene: Sellerie, Weizen, Milch

SPINATNOCKERL

13,50

Blattsalat, Rohkostsalate, Kräuter
Dressing

Allergene: Sellerie, Weizen, Milch, Ei,
Senf

KLEINER GEMISCHTER SALAT

8,50

Blattsalat, Rohkostsalate, Kräuter
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

GEMISCHTER SALAT

10,50

Blattsalat, Rohkostsalate, Kräuter
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

○ MIT GEBRATENEN
PUTENSTREIFEN

20,00

○ MIT GEBRATENEN
GARNELEN

20,00

Allergene: Krustentiere

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 19,50

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

HANDGEHOBELTE
KÄSESPÄTZLE 17,00

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

HANDGEHOBELTE
SCHARFE - KÄSESPÄTZLE 18,50

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

BÄRLAUCHKÄSESPÄTZLE 18,50

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

BÄRLAUCHNUDELN 20,00

Frische Kräuter, Parmesan
Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

GRAUPENRISOTTO MIT
GRÜNEM SPARGEL 22,00

Parmesan
Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

Vegan



HANDGERIEBENE KARTOFFELRÖSTI

19,50

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

BÄRLAUCHNUDELN

20,00

Frische Kräuter, Hafersahne
Allergene: Weizen, Sellerie

KABELJAUFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE

29,50

Kartoffelpüree, gebratenes Gemüse
Allergene: Fisch, Sellerie, Milch, Weizen

Fisch

BÄRLAUCHNUDELN MIT GARNELEN

26,50

Frische Kräuter, Parmesan
Allergene: Weizen, Milch, Sellerie,
Krustentiere

GRAUPENRISOTTO MIT GARNELEN UND GRÜNEM SPARGEL

26,00

Parmesan
Allergene: Weizen, Sellerie, Milch, Fisch

Glutenfrei
möglich



Fleisch



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

PUTENSCHNITZEL IN DER KNUSPERHÜLLE

Rosmarinkartoffeln, gebratenes
Gemüse, Rahmsoße

Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfid,
Milch

- ZWEI
PUTENSCHNITZEL 23,00
- EIN
PUTENSCHNITZEL
MIT KLEINEM SALAT 22,50
Blattsalate, Rohkostsalate,
Kräuter Dressing

SCHNITZEL WIENER ART

Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln,
Zitrone

Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfid,
Senf

- ZWEI SCHNITZEL 22,00
- EIN SCHNITZEL MIT
KLEINEM SALAT 21,50
Blattsalate, Rohkostsalate,
Kräuter Dressing

GEMISCHTES SENF- RAHMGESCHNETZELTES

24,50

Puten- und Rinderstreifen, gebratenes
Gemüse, handgehobelte Spätzle

Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Eier,
Senf

ZWIEBELROSTBRATEN

33,00

Roastbeef, Bratenjus, Handgehobelte
Käsespätzle

Allergene: Sellerie, Weizen, Milch, Eier

Wahlweise mit:

Schmelzzwiebeln oder Röstzwiebeln



Schmankerl

G E B A C K E N E R 18,50
C A M E M B E R T M I T S A L A T

Preiselbeermarmelade, Blattsalate,
Rohkostsalate, Kräuter Dressing
Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfit,
Milch

S C H W E I Z E R 14,00
W U R S T S A L A T

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

Kindergerichte

K I N D E R K Ä S E S P Ä T Z L E 9,50
M I T R Ö S T Z W I E B E L N

Allergene: Milch, Eier, Sellerie, Weizen

S P Ä T Z L E M I T S O S S E 9,00

Allergene: Weizen, Eier, Sulfit, Sellerie

K I N D E R S C H N I T Z E L M I T 13,00
S P Ä T Z L E U N D S O S S E

Allergene: Sellerie, Sulfit, Eier, Weizen

N U D E L N M I T 9,00
T O M A T E N S O S S E U N D
K Ä S E

Allergene: Weizen, Sellerie, Sulfit, Milch



Nachspeise



KARAMELLISIERTER
KAISERSCHMARRN 12,00

FÜR 2 PERSONEN 16,00

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

EIERLIKÖRPARFAIT 8,50

Sahne, Beeren
Allergene: Eier, Milch, Alkohol

TIRAMISU 9,50

Amaretto, Kakao
Allergene: Milch, Alkohol, Weizen

GEMISCHTER EISBECHER
JE KUGEL 3,00

Allergene: Milch

AUF WUNSCH MIT
SAHNE 2,50

UNSERE EISSORTEN:

Vanille

Schokolade

Allergene: Milch

UNSERE VEGANEN

SORBETS:

Zitrone-Ingwer

Erdbeer-Minze

Allergene: Keine