



# SCHAFSTALL

*by Steven Bergner*

# **...”FLÜSSIGE HARMONIE”...**

## **SCHAFFSTALL LIMO.....7,5€**

Unsere alkoholfreie Erfrischung

## **SPRIZZ APEROL.....9€**

3 Teile Prosecco, 2 Teile Aperol, 1 Teil Wasser,  
1 Orangenscheibe

## **SPRIZZ SCHAFFSTALL.....8,5€**

Unser Geheimrezept

## **SPRIZZ ROSE WEINGUT LUFF.....9€**

Aromen von Pfirsichen, exotischen Früchten und einem Schuss Gin

## **WINZERSEKT DES MONATS 0,1L.....9,5€**

## **GIN TONIC .....9,5€**

Schweppes Herbal Tonic Water

**ODENWALD QUELLE CLASSIC / STILL 0,7L.....7,5€**

**ODENWALD QUELLE CLASSIC / STILL 0,25L.....3€**

**SCHMUCKER MEISTER PILS 0,5L.....5€**

**SCHMUCKER BIO LANDBIER 0,5L.....5€**

**SCHMUCKER BIO HELL 0,5L.....5€**

**SCHMUCKER BIO ALKOHOLFREI 0,5L.....5€**

**SCHMUCKER HEFEWEIZEN 0,5L.....5€**

**SCHMUCKER HEFEWEIZEN ZITRONE ALKOHOLFREI 0,5L.....5€**

**KRÄMER APFELWEIN SÜß O. SAUER 0,33L.....4,5€**

**KRÄMER JOHANNISBEERSPRITZ 0,33L.....4€**

**KRÄMER APFELSCHORLE 0,33L.....4€**

**COCA-COLA 0,33L.....4€**

**COCA-COLA ZERO 0,33L.....4€**

**Sprite 0,33L.....4€**

**FANTA 0,33L.....4€**

<b>ESPRESSO</b>	<b>3€</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3€</b>
<b>DOPPIO</b>	<b>3,5€</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>3€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,5€</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4€</b>
<b>HAFERMILCH</b>	<b>+0,50€</b>
<b>TEE</b>	<b>3€</b>

# ...KELTERKLANG...

WEEDENBORN / RHEINHESSEN / SAUVIGNON BLANC 2024  
/ 12,5 % VOL. / TROCKEN  
0,1L 6,5€ / 0,2L 11,5€ / FLASCHE 37,5€

MORITZ KISSINGER / RHEINHESSEN / 0 OHM CUVEE  
CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER 2023 / 12,5 % VOL. / TROCKEN / DEMETER  
0,1L 8€ / 0,2L 15€ / FLASCHE 42,5€

BENDER / PFALZ / WEISSBURGUNDER /  
2023 / 12% VOL. / TROCKEN / DEMETER NEW  
0,1L 5,5€ / 0,2L 10,5€ / FLASCHE 36€

WEINGUT FRANZ KELLER KAISERSTUHL WEISS 2023 / TROCKEN  
CHARDONNAY, GRAUBURGUNDER, SOUVIGNIER GRIS / 12,5% VOL.  
0,1L 8,5€ / 0,2L 15,5€ / FLASCHE 44€ NEW

AMTHOR / BERGSTRASSE / GRAUBURGUNDER 2023 / 12,5% VOL / TROCKEN  
0,1L 7€ / 0,2L 13€ / FLASCHE 39,5€

DIEFENHARDT / RHEINGAU / MARTINSTHALER WILDSAU RIESLING  
VDP. ERSTLAGE / 11,5% VOL. / TROCKEN NEW  
0,1L 7,5€ / 0,2L 14€ / FLASCHE 41€

SCHLÖSSCHEN AM MÄUSETURM HOHMANN / NAHE / SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2023  
11% VOL. / HALBTROCKEN  
0,1L 5€ / 0,2L 9,5€ / FLASCHE 33€

MORITZ KISSINGER / RHEINHESSEN / 0 OHM ROT  
SPÄTBURGUNDER 2023 / 12% VOL. / TROCKEN / DEMETER NEW  
0,1L 8€ / 0,2L 15€ / FLASCHE 42,5€

SCHLÖSSCHEN AM MÄUSETURM HOHMANN / NAHE / SPÄTBURGUNDER  
BARRIQUE 2018 / 13% VOL. / TROCKEN  
0,1L 7€ / 0,2L 13,5€ / FLASCHE 36€

VIGNE MONACHE / COTTABO PRIMITIVO  
/ 14% VOL. / TROCKEN  
0,1L 6,5€ / 0,2L 12,5€ / FLASCHE 35€

TENUTA ANTONINI P.121 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
14,5% VOL. / TROCKEN  
0,1L 8,5€ / 0,2L 14,5€ / FLASCHE 44€

**SPIRITUOSEN?**  
ACHTEN SIE AUF UNSEREN BARWAGEN

by Steven Bergner



# VORSPANN...

## RAUCHIGE MARONENSUPPE

Schinken-Crumble  
9,50 €

## THUNFISCH TATAR

Knusper Reis/ Koriander/ Kaffir Limette/ Erdnusssoße  
17€

## HANDKÄSE ENSEMBLE

Zwiebeln/ Kräuteröl/ Bio Apfelessig/ Kochkäse  
9,5 €

## BRIOCHE & ENTE

Sellerie/ Apfel / Kimchi-Mayo / Röstzwiebeln/ Walnüsse  
17,5€

## SEIDENSTRASSE

Maronen/ Dashi/ Miso/ Sesam/ Chili/ Kräuterseitling  
16,50 €

## VORSPEISEN VARIATION AB 2 PERSONEN

Ein Querschnitt unserer Vorspeisen  
p.P. 17€

## ...ABSPANN

## LEBKUCHEN DESSERT

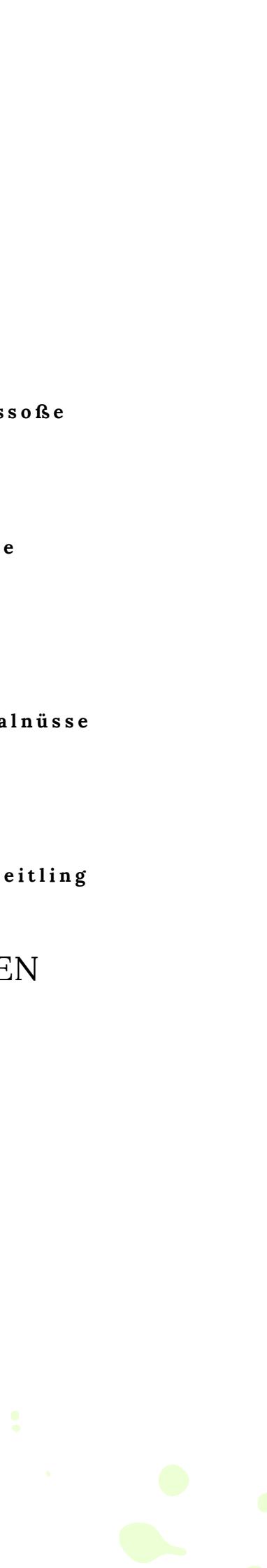
Waldfrucht/ Kuchen/ Gel/ Crumble/ Zimt  
12,5€

## PORNSTAR MARTINI

Weisse Schokolade/ Passionsfrucht/ Passoa  
13€

## SORBET KÜSST WINZERSEKT

11,5€



# ...HAUPTAKT...

## “EIN HAUCH VON GEHEIMNIS”- ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Nur tischweise und einheitlich/  
Ein Querschnitt unserer Speisekarte  
5 Gänge = 79€  
4 Gänge = 69€

Mit passender Weinbegleitung  
+ 34€

### “VEGANE VISION” - ROTKOHL-RÖSTI

Rosenkohl/ Cashewkerne/ Feldsalat/ Knoblauch  
27,50 €

### “WALDGELÄCHTER” - TRÜFFEL-CARBONARA AUS DEM PARMESANLAIB

Bucatini/ Guanciale/ Eigelb/ Parmesan/ Périgord Trüffel  
34,5€

### “AQUARELLSTRÖME” - KABELJAU IM BANANENBLATT

Bananenblatt/ Miso-Marinade/ Wasabi-Kartoffelpüree  
37,5€

### “WIESENPOESIE” - BARBARIE ENTENBRUST

Maronencreme/ Kartoffelwaffel/ Preiselbeer-Rotkohl/ Glühweinjus  
39€

### “ROSÉ WIRBEL” - CORDON BLEU 3.0

24h Bio-Schweinebauch/ Panko/ hessischer Bauernschinken/ Mozzarella/  
gebratener Reis/ Szechuan Sauce  
29,5€

# Unsere Philosophie – In der Natur, aus der Natur

Im Schafstall steht Genuss im Einklang mit Achtsamkeit.  
Wir arbeiten mit regionalen Produzenten, verarbeiten, was  
die Saison und unsere Umgebung uns schenken – und  
achten dabei auf das, was wirklich zählt: Qualität,  
Wertschätzung und Nachhaltigkeit.

Dazu gehört für uns auch, Ressourcen bewusst zu nutzen:  
Wir tauschen nicht bei jedem Gang das BESTECK oder die  
GLÄSER – nicht aus Nachlässigkeit, sondern aus  
Überzeugung. So sparen wir Wasser, Energie und  
Reinigungsmittel – und schützen, was uns nährt.

Ebenso kann es vorkommen, dass ein Produkt einmal  
ausverkauft ist. Das ist kein Mangel, sondern ein Zeichen  
dafür, dass wir frisch, ehrlich und ohne Überproduktion  
arbeiten. Lieber „aus“ als „wegwerfen“.

Wir glauben: Nachhaltigkeit beginnt nicht auf dem Papier,  
sondern auf dem Teller – und im Denken.  
Danke, dass Sie diesen Weg mit uns gehen.

by Steven Bergner