



SCHAFSTALL

by Steven Bergner



...”FLÜSSIGE HARMONIE”...

SCHAFSTALL LIMO....7,5€

Unsere alkoholfreie Erfrischung

SPRIZZ APEROL....9€

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

SPRIZZ SCHAFSTALL....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 TONIC9,5€

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€

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

...KELTERKLING...

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 CUVÉE
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 **NEW**
CHARDONNAY, GRAUBURGUNDER, SOUVIGNIER GRIS / 12,5% VOL.
0,1L 8,5€ / 0,2L 15,5€ / FLASCHE 44€

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

DIEFENHARDT / RHEINGAU / MARTINSTHALER WILDSAU RIESLING **NEW**
VDP. ERSTLAGE / 11,5% VOL. / TROCKEN
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 / 12,5% 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 €

VORSPEISENVARIATION AB 2 PERSONEN

Ein Querschnitt unserer Vorspeisen
p.P. 17€

...ABSPANN

LEBKUCHEN DESSERT


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

PORNSTAR MARTINI

Weißer 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