



DER SCHAFSTALL **GENUSS & KULTUR**

Schön, dass Sie da sind!

Seit 2007 ist unser liebevoll restaurierter Schafstall der genussvolle Mittelpunkt des idyllischen Büsenbachtals. Nach unserer erfolgreichen Gartenkonzerte-Saison mit vielen tollen Künstlern zieht jetzt der Winter in den Schafstall ein. Seit Oktober können Sie bei uns - rund um den lodernden Kamin - unsere Schafstallgeflüster-Abende genießen. Alle aktuellen Informationen und Tickets bekommen Sie direkt auf unserer Homepage oder vor Ort.

Wir achten sehr darauf, saisonale, nachhaltige und regionale Produkte zu verwenden. Eine artgerechte Tierhaltung liegt uns besonders am Herzen und unser Fisch kommt aus der Nachbarschaft. Auch vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte, sowie eine Kinderkarte warten auf Sie. Die Kleinen dürfen gerne unseren großen Hof erkunden, während die Großen das Essen, die Kultur oder einfach die gute Luft genießen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine schöne Zeit,
Carla Hoffmann & Team



Folgen Sie uns auf Instagram
[#derschafstall](#)

Vorspeisen

MARONEN – PASTINAKEN – SUPPE

dazu geröstete Brotwürfel und Kräuteröl

8,90 €

HUMMUS ^(V)

Kichererbsenmus mit Kalamata Oliven,
mariniertem Ofengemüse dazu Sauerteigbrot

13,50 €

WÖRMER ZIEGENKÄSE NACH FETA ART

überbacken mit Oliven, Peperoni und Cherrytomaten,
dazu eine Knusperstange

14,50 €

ENTEN – RILLETTE MIT KUMQUAT

die Enten kommen von Biofleischerei Schröder
dazu eine Knusperstange

12,50 €

UNSERE HAUSGEMACHTEN KNUSPERSTANGEN:

– auf Wunsch mit einem Dip oder Butter –

Kurkuma – Sesam ^(V) oder Körner, Karotte, Vollkorn ^(V)

4,50 €

Olive, Feta, Peperoni

5,50 €

Körner, Feta mit Käse überbacken

5,50 €

Bunter winterlicher Salat

PUR ^(V)

Preiselbeerdressing, Sprossen, gerösteten Saaten und Brotwürfeln
klein 9,50 / groß 13,50 €

MIT MARINIERTE EDELPILZEN UND EINGELEGTEM KÜRBIS ^(V)

Preiselbeerdressing, Sprossen, gerösteten Saaten und Brotwürfeln
klein 13,90 / groß 16,90 €

MIT MARINIERTEN EDELPILZEN, EINGELEGTEM GEMÜSE UND MARINIERTEM FETAKÄSE NACH WÖRMER ART

Preiselbeerdressing, Sprossen, gerösteten Saaten und Brotwürfeln
klein 15,90 / groß 18,90 €

Hauptgerichte

GRATINIERTE CANNELLONI

mit Kürbis – Walnuss – Birne gefüllt,
dazu Sauce vom Blauschimmelkäse Kornblume

19,50 €

MARONENBRATEN ^(v)

mit Orangenjus dazu zweierlei Püree
(Süßkartoffel – und Selleriepüree)

24,50 €

BRUST UND KEULE VON DER KONFIERTEN CASSENSHOFER GANS

mit Preiselbeer - Rahmsauce, dazu Rotkohl,
und Lebkuchen - Knödel

38,50 €

SCHWEINEBÄCKCHEN VON DER HOFSCHLACHTEREI FRICKE

mit Schmorfond
auf Süßkartoffelpüree dazu gestovter Wirsing

26,50 €

WÖRMER LACHSFORELLENFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

dazu Pastinaken – Möhrengemüse,
mit einer Zitronensauce und Drillingen

28,50 €

Hauptgerichte

HEIDSCHNUCKENBRATWURST

mediterran gewürzt, auf tomatisiertem Sauerkraut
mit Kartoffelstampf

18,90 €

QUICHE

Unser Gemüsekuchen mit Würmer Ziegenkäse Feta-Art
und einem kleinen Salat

17,90 €

GRILLKÄSE BURGER

MIT HALLOUMI VOM BAUCKHOF

Hummus, Aprikosen - Feigenchutney,
dazu "Rotkohlslaw"

15,90 €

mit gebratenen Drillingen

18,90 €

HEIDSCHNUCKEN BURGER

Backensholzer Deichkäse, Aprikosen - Feigenchutney,
dazu "Rotkohlslaw"

16,50 €

mit gebratenen Drillingen

19,50 €

Kinderkarte

SCHMETTERLINGSNUDELN

mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse

6,50 €

EINE BRATWURST

mit Buttererbsen und Kartoffelstampf

8,50

Dessert

SCHOKO - LEBKUCHENCREME

mit Apfelkompott und Mandelkrokant

9,50 €

Oder wählen Sie eine süße Köstlichkeit
von unserem
reichhaltigen Kuchenbuffet

Getränke

WASSER

Bad Pyrmonter Mineralwasser (laut oder leise)

offen 0,3 l	2,90 €
in der Flasche 0,25 l oder 0,75 l	3,50 / 6,80 €
Glas Leitungswasser	2,00 €

VOELKEL-SCHORLEN UND SÄFTE natürlich in Bio-Qualität

Apfel, Orange, Rhabarber, Rote Traube, Maracuja, Johannisbeere, Holunderblüte

0,3 l oder 0,5 l	4,20 / 5,20 €
Alle Sorten (außer Holunderblüte) gibt es auch als Saft pur	
Saft klein oder groß	4,50 / 5,50 €

Proviant Limonade 0,3 l

Ingwer Zitrone, Cola, Cola light, Granatapfel-Kirsch	4,20 €
--	--------

BioZisch-Limonaden 0,3 l

Zitrone, Orange, Rhabarber, Bitter Lemon, Himbeer Cassis, Blutorange	4,20 €
---	--------

Lammsbräu Now 0,3 l

Cola Orange	4,20 €
-------------	--------

Getränke

STÖRTEBEKER FLASCHENBIERE

Kellerbier 0,33 l	4,40 €
Pilsener 0,33 l	4,40 €
"Frei Bier" Pils alkoholfrei 0,33 l	4,40 €
Strandräuber Bier Mix Zitrone 0,33 l	4,40 €
Strandräuber alkoholfrei 0,33 l	4,40 €
Schwarzbier 0,5 l	5,50 €
Bernstein-Weizen 0,5 l	5,50 €
Bernstein-Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
Roggen-Weizen 0,5 l	5,50 €

MIXGETRÄNKE

Aperol Spritz	7,50 €
Aperol Spritz alkoholfrei	7,50 €
Gin Tonic	7,50 €
Gin Tonic alkoholfrei	7,50 €

HOCHPROZENTIGES

Jubiläums Aquavit 2 cl	3,50 €
Heidegeist 2 cl	4,00 €
Grappa 2 cl	5,00 €
Williams Birne 2 cl	5,00 €
Baileys 2 cl	4,50 €
Fernet Branca 2 cl	4,00 €

Getränke

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

von Lebensbaum, Fair Trade und in Bio-Qualität

Becher Kaffee	2,90 €
Becher koffeinfreier Kaffee	3,50 €
Kanne Filterkaffee	9,50 €
Café Crema	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Milchkaffee Espresso	4,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Getreidekaffee von Naturata	3,90 €
Eiskaffee	7,50 €
Fruchtpunsch von Voelkel/mit Rum oder Amaretto (im Winter)	5,50 / 6,50 €
Espresso Extra	2,00 €

MILCHGETRÄNKE

Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,80 / 4,20 €
Becher heiße Schokolade Vivani ^(V)	4,50 €
Kindercappuccino	1,80 €
Becher heiße Milch	2,00 €
Becher kalte Milch	1,90 €
Eisschokolade	7,50 €

Statt Hamfelder Kuhmilch können Sie auch Hafer- oder laktosefreie Milch bekommen,
pro Getränk + 0,30 €

Getränke

TEE VON LEBENSBAUM

Becher Tee

3,30 €

Schwarzer Tee: Darjeeling, Assam, Ostricentee, Earl Grey

Kräutertee: Pfefferminztee, Kamillentee, Citronella Tee

Haustee: Mischung aus Melisse, Pfefferminz, Fenchel, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille

Rooibos: Rooibos, Rooibos Vanille, Karamell

Grüner Tee: Gunpowder

Früchtetee: Waldbeeren

Frischer Ingwer Tee mit Zitrone

Becher Tee

4,50 €

Schnucken Meet & Greet

Wandern Sie mit dem Schäfer und seiner Herde durch das Büsenbachtal und auf den Brunsberg. Genießen Sie während einer Rast unsere Schäfervesper mit Produkten aus dem Restaurant.

Erleben Sie im Frühjahr die Schafschur hautnah mit und besuchen Sie die Lämmer und ihre Mutterschafe am Stall.

Vereinbaren Sie telefonisch einen Termin unter 04187-1072 oder schreiben Sie uns eine E-Mail: mail@der-schafstall.de



Weine

Weißweine

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Grauburgunder

7,50 / 22,90 €

Weingut Lukas Kesselring, Pfalz

Mit einem verführerischen großzügigen Bouquet nach reifen Quitten zeigt er sich am Gaumen gehaltvoll und dicht

Riesling Heartbreak Hochgewächs

7,80 / 27,50 €

Weingut Brohl, Mosel

Trocken, aber mit einem guten, straffen Körper und ausgereifter Rieslingfrucht

Sauvignon

6,50 / 22,90 €

Weingut MAN, Vinters, Cape-Region Agter Paarl

Trocken mit Kräuternoten und Aromen von tropischen Früchten. Nicht ganz leicht aber angenehm frisch, aromatisch und süffig

Werkstoff BIO QbA

7,90 / 27,50 €

Weingut Jülg, Pfalz

Ein halbtrockenes Cuvée aus Riesling und Sauvignon, exotische Aromen, Zitrusnote und eine umwerfende Saftigkeit

Weissburgunder

8,50 / 29,50 €

Weingut Jülg, Pfalz

Trocken und schon als Gutswein mit einer Qualität, die viel Freude macht. Saftig, klare Frucht, gut eingebundene Säure

Rieslig Spätlese feinherb

6,50 / 22,90 €

Weingut Keth, Pfalz

Trocken und schon als Gutswein mit einer Qualität, die viel Freude macht. Saftig, klare Frucht, gut eingebundene Säure

Prosecco

Glas 0,1 l 4,50 / 20,50 €

Weine

Roséweine

Glas 0,2 l / Flasche 0,75 l

Rosé Bio

9,50 / 33,50 €

Weingut Klumpp, Baden

Trocken und feinwürzig. Klare frische Kirsch- und Erdbeeraromatik, strahlend intensives Rosé *Auch alkoholfrei erhältlich, zum gleichen Preis*

Rotweine

Merlot "Contro Correte"

6,50 / 22,90 €

Az. Agr: Pizzolato/Terra Musa di Moreno Musaragno Veneto

Ein zarter Duft von roten Früchten und im Mund ein gefälliger Merlot aus dem Veneto, mit sauberen, feinen Tanninen und zurückhaltender Säure.

Montepulciano "Costedi Moro"

7,90 / 27,50 €

Weingut Lunaria Orsogna, Abruzzan

Saubere Frucht mit Brombeernote und milder, vanilliger Würze mit feingeschliffenem Tannin

Primitivo

7,20 / 25,20 €

Weingut Ragazzo No. I, Apulien

Trocken, fast schwarz-roter Primitivo mit attraktiver, dezenter Fruchtsüße. Voll, weich und üppig, mit einem riesigen Bouquet reifer Früchte und Gewürze

Spätburgunder

7,50 / 26,50 €

Weingut Jülg, Pfalz

Trocken, saftig und süffig. Zartfruchtig und leicht erdig-rauchig mit feinem, seidigen Gerbstoff

Shiraz Skaapveld

6,50 / 22,90 €

Weingut MAN, Vinters, Cape-Region Agter Paarl

Trocken, rund und voll. Aromen nach Cassis und Pflaumen mit Vanilletönen vom Fass-Ausbau in amerikanischer Eiche