

Herzlich Willkommen

in unserem Scheunenkeller



Schwimmbadweg 21 - 96157 Ebrach

Tel. 09553/9890579

Mobil 0170/2817873

www.scheunenkeller.de

weihersee@t-online.de

Wein & Bier, das rat ich dir....

Die Weine in unserem Scheunenkeller kommen aus dem Herzstück des Fränkischen Weinlandes, der Volkacher Mainschleife:

Der Wein und der Main – das ist eine Liebesgeschichte, die schon sehr lange sehr gut harmoniert und herrliche Früchte trägt. Rund ein Viertel der fränkischen Rebflächen werden an der Mainschleife bewirtschaftet, die damit das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet Frankens ist.

Einige der besten Winzer Deutschlands und der Welt sind hier zu Hause und verwöhnen Kenner und Genießer mit den feinsten und edelsten Tröpfchen.

Reisende und auch Einheimische lieben es, nach Feierabend und am Wochenende „auf den Keller“ zu gehen und ein Seidla Bier mit einer guten Brotzeit zu genießen.

Schon gewusst? In Franken geht man nämlich nicht in den Biergarten, sondern „auf den Keller“. Diese Redewendung stammt aus alten Tagen. Als es noch keine technischen Kühlanlagen gab, verfügten die meisten Brauereien über große Bierkeller. Dort lagerte das süffige Bier.

Zweckmäßigerweise legte man die Anlagen, soweit möglich, noch auf die sonnenabgewandte Nordseite. Zum Schutz vor der Sonnenwärme streuten die Brauer hellen Kies auf die Kellerhöhlen und pflanzten schattenspendende Kastanien oder Linden. Ein findiger Braumeister kam dann auf die Idee, dort wo das Bier kellerkühl eingelagert ist, einen Schankbetrieb zu errichten.

Der Grundstein für den weiteren Erfolg des Bieres in Franken war gelegt. Noch sprach man vielerorts mehr vom Wein als dem üblichen Sommergetränk, doch längst begann das Bier seinen Siegeszug.

Unser Scheunenkeller verbindet die oberfränkische Biertradition mit den erlesenen Weinen aus dem unterfränkischen Weinland.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Lederer





**Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes 11,90 €**



**Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes 11,90 €**



**6 x Chicken Nuggets
mit Pommes 8,70 €**

Räuberteller 0 € und ein Lächeln 😊



**Schnitzel Holsteiner Art
mit zwei Spiegeleier 12,70 €**



**Schnitzel Hawaii
mit Ananas und Schinken/Käse 12,70 €**



Schnitzel mit Metaxa Sauce 12,70 €

Alle Schnitzel wahlweise mit Schweine- oder Hähnchenschnitzel

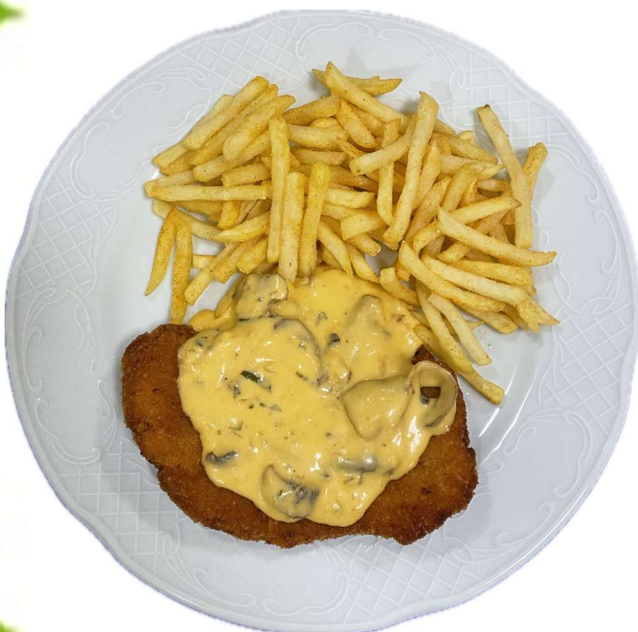
Alternativ zu Pommes bieten wir auch auf Anfrage Kroketten oder Kartoffelrösti an.



Schnitzel mit Pfefferrahmsauce 12,75 €



Original Zigeunerschnitzel 12,65 €



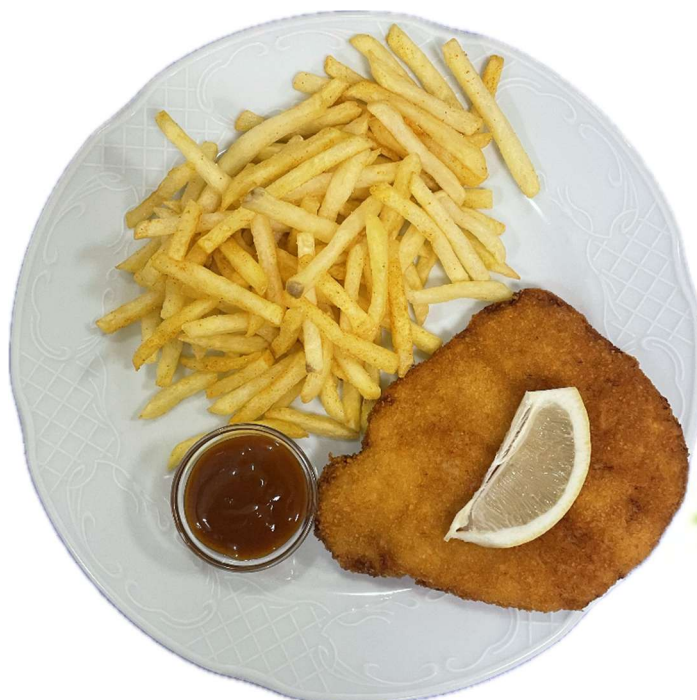
Schnitzel Jäger Art 12,70 €

Schnitzel Schweizer Art 12,70 €
mit Käse überbacken



Schnitzel á la Cordon bleu 12,70 €
Schinken und Käse überbacken

Schnitzel á la Gabi 12,50 €
Mit leckerer, pikanter Currywurst Sauce





**Currywurst (2,7)
mit Pommes 8,90 €**

Portion Pommes mit Ketchup 3,90 €



Schnitzelbrot 9,70 €

**Tintenfischringe mit
Pommes 9,70 €**



**Thunfisch Salat
12,20 €**



Beilagen-Salat 3,80 €



Großer Salatteller „Schöne Frau“ mit Schafskäse, hausgem.

Dressing

11,90 €



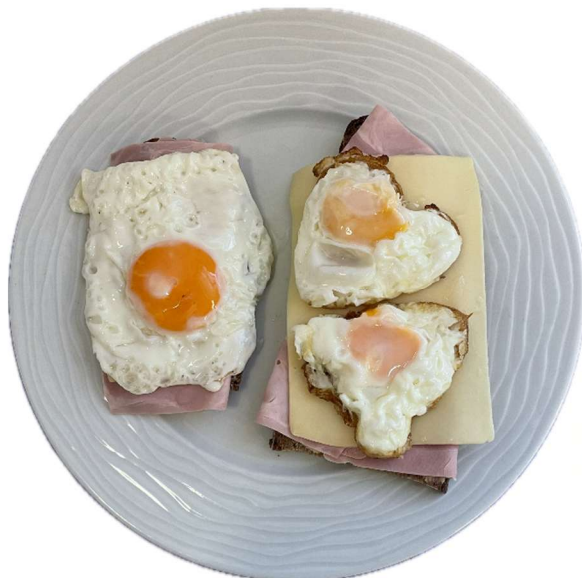
Zur Erinnerung an meine Großmutter „Dio“, die als Marktverkäuferin, stets die Kundinnen mit „Kommen Sie **schöne Frau**, kaufen Sie **schöne Frau**“ ansprach. Und das hat oft gewirkt. Die Frauen wurden wirklich schöner 😊

Gerupfter mit Zwiebeln und Landbrot 8,50 €



Käseteller mit Butter, Zwiebeln und Landbrot 10,30 €

Strammer Max 9,50 €





Margherita

10,80 €

Spezial (1,2,4) Vorderschinken, Peperoni, Salami und
Champignons **11,90 €**



Kapern, Artischocken, vegetarisch
11,90 €

Diavolo ^(1,2,4) Mozzarella, Vorderschinken, Chili, scharfe Salami
und Champignons **11,90 €**



Salami ^(1,2,4) Peperoni mild,
Champignons **11,90 €**

Schinken ^(1,7) Peperoni
mild, Champignons **11,90 €**



**Pizza Bolognese mit hausgemachter
Bolognese Sauce** **12,95 €**



Thunfisch, Zwiebel 11,90 €



**Hawai, Schinken ^(1,7) Ananas
11,90 €**



Döner Pizza 12,20 €

Beilagenänderungen bei Pizza berechnen wir mit 1,-€

Pasta Gerichte mit

Regionale Frischei Nudeln von Vroni's Nudelküche
Beliebig kombinierbar mit allen Saucen.

11,50 €



Bandnudeln



Welli



Maccaronie,



Vollkorndinkel



Pasta mit Bolognese Sauce

Pasta mit Bärlauch Pesto



Pasta aglio e olio
Knoblauch und Öl und Nüsse



Gegrillter Fisch mit Kartoffelsalat



Makrele 13 €



Forelle 14 €



**Gegrillte Forelle oder Makrele
mit Gemüse 18,50 €**

**Zum Fisch empfehlen wir besonders die erlesenen Bioweine
vom Weingut Roth in Wiesenbronn**

Pflanzenbasierte Speisen



**pflanzenbasiertes Schnitzel
auf Soja Basis 13,50 €**



Bandnudeln



Farfalle



Penne

**Wir bieten auch Hartweizen Nudeln mit
Tomatensauce,
Paprika Gemüse /Tomatensauce
Aglio e olio
mit Gemüse frittiert,
hausgemachtes Bärlauch Pesto**

pro Portion 13,50 €

Desserts



Eiskaffee

4,50 €

Gemischtes Eis (Walnuss, Vanille,
Schokolade) **4,50 €**



Griechischer Joghurt

(mit eigenem Imker-Honig und Walnüssen)

5,00 €



**Eiskalte Gaumen Versuchung,
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und
Kürbiskernen 4,50 €**



Schokoladensoufflé 4,50 €



Pommes mit Nutella 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,5 l	0,2 l
Wasser Spritzig / Medium / Sanft	3,10 €	1,90 €
Spezi ⁽¹¹⁾ , Fanta, Sprite, Coca-Cola ^(1,3,9,12) , Coca-Cola Zero ^(1,3,9,12)	3,40 €	2,10 €
Saftschorle Apfel, Orangen, Multi, Johannisbeere	3,40 €	2,10 €
Saft Apfel, Orangen, Multi, Johannisbeere	4,70 €	3,10 €
Eistee Pfirsich	3,80 €	2,70 €

Biere von nah und fern

	0,5 l
Weiherer Kellerbier	3,90 €
Zehendner Lager vom Fass	3,90 €
Urstöfla Weiherer dunkles Bier	3,90 €
Mönchshof naturtrüb Alkoholfrei	3,90 €
Hefeweizen Alkoholfrei	3,90 €
Radler ⁽¹¹⁾ Mönchshof	3,50 €
Zehendner Hefeweizen	3,90 €



Regionale Weine vom Weingut Ebert in Kammerforst

0,5 l Weinschorle	5,00 €
0,25 l Silvaner trocken Weingut Ebert Kammerforst	5,00 €
0,25 l Bacchus halbtrocken Weingut Ebert Kammerforst	5,00 €
0,25 l Rotling Weingut Ebert Kammerforst	5,00 €
0,25 l Rotwein Dornfelder Weingut Ebert Kammerforst	5,00 €

Wein fragt nicht,

Wein lügt nicht,

Wein verurteilt nicht.

Wein ist einfach für dich da.

Spirituosen – wärmen von innen!

2 cl Haselnussgeist 40%, Mirabellengeist 40%	3,00 €
2 cl Birnenbrand 40%	3,00 €
2 cl Himbeergeist 40%	3,00 €
2 cl Steigerwälder Schlehenfeuer <small>hausgemacht</small>	3,00 €
2cl Kümmellikör 30%	3,00 €

selbstgemachter Honiglikör vom Imker

Feurig, wild für den Mann	3,0 €
Milder Gaumenschmeichler für die Frau	3,0 €



Heißgetränke

Haferl Kaffee ⁽⁹⁾	3,20 €
Haferl Kaffee koffeinfrei	3,50 €
Cappuccino	3,20 €
Tasse Tee <small>(Pfefferminz, schwarzer Tee, Kräutertee, grüner Tee, Früchtetee)</small>	2,20 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾ im Glas	3,50 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,20 €
Caffè Doppio ⁽⁹⁾ <small>doppelter Espresso</small>	3,20 €
Caffè Latte ⁽⁹⁾ <small>Milchkaffee</small>	3,20 €

Zusatzstoffe & Allergene

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle,

Bei Fragen zu Allergenen bitte wir, die Mitarbeiter anzusprechen

Stand: 01.05.2024

0,2 l Aperol Spritz

5,50 €



0,2 l Hugo 5,50€



Gin Tonic mit Gurke 5,50 €



Erlesene Bio-Weine vom Weingut Roth in Wiesenbronn.

... weil der Wein eine Seele hat,
und keine gute Geschichte mit Salat beginnt. 😊

Keuperkind Silvaner trocken

0,1 ltr.	3,90 €
0,25 ltr.	7,50 €
Flasche 0,75 ltr.	23,- €



Grauer Burgunder trocken Ortswein

0,1 ltr.	3,20 €
0,25 ltr.	5,90 €
Flasche 0,75 ltr.	21,- €



2022

„Badewannenwein“ Rosé

0,1 ltr.	3,20 €
0,25 ltr.	5,90 €
Flasche 0,75 ltr.	21,- €



Sauvignon Blanc trocken Ortswein

0,1 ltr.	3,90 €
0,25 ltr.	7,50 €
Flasche 0,75 ltr.	23,- €



Heller Berg Silvaner trocken „G“

0,1 ltr.	4,80 €
0,25 ltr.	8,20 €
Flasche 0,75 ltr.	31,- €

