ALTE GUTSSCHEUNE
RESTAURANT

Suppen

Tagessuppe

5,90 €

Vorspeisen

Gemischte Arabische Vorspeisenplatte (2 Personen)

Humus, 2 Falafel, Mhammara, Auberginenpaste,

2 Zambusak, 2 Kopaa, 2 Weinblätter, Taboulesalat, Oliven,

mit arabisches Brot

1 Person 18,90 €

2 Personen 23,90 €

***

Rinder Carpaccio mit Olivenöl,

Zitrone, Parmesan, Rucola, Riesengarnelen und Baguette

15,90 €

Salate

Fatusch- Salat

Romanasalat mit Zitronen-Granatapfel-Olivenöl-Dressing,

dazu gegrillter Schafskäse und geröstetem Fladenbrot

14,90 €

***

Golf Club Salat

Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen

in Sweet-Chilisauce gebraten, Sesamkörner und Baguette

17,90 €

***

Kleiner Beilagensalat

5,90 €

***

Großer Beilagensalat

10,50 €

Pasta

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Spinat/Ricotta in Trüffelöl, Kirschtomaten, Rucola,

und Parmesan

18,90 €

***

Spagetti mit 3 Riesengarnelen

in Tomaten-Kräutersauce, Rucola und Parmesan

24,90 €

***

Fisch

Gebackenes Rotbarschfilet in der Kürbismantel-Panade

mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce

19,50 €

***

Gemischte Fischplatte

Dorade, Lachs, Riesengarnelen mit Grillgemüse,

Grillkartoffeln, Zitronen-Knoblauchöl

27,90 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit Bratkartoffeln

Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat

26,90 €

***

Cordon Bleu (Hähnchenbrust)

gefüllt mit Schinken und Käse, mit Süßkartoffel-Pommes und kleinen gemischten Salat

23,90 €

***

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende 200 gr.

mit hausgemachten Röstzwiebeln

Bratkartoffeln, Speckbohnen und dunkler Jus

28,50 €

***

Currywurst mit Pommes

13,50 €

***

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

12,90 €

mit Kirschtomaten, Rucola, Fetakäse und Pesto

13,90 €

Orientalische Spezialitäten

Schischtahuk- Spieß

Gegrillte Hühnerbrust mit Dip, arabisches Brot,

Grillgemüse, Pommes

23,90 €

***

Lammkotlett 4 Stck.

Grillgemüse, pikante Kartoffeln und Dip

24,90 €

***

Ilia´s XL Hamburger

Hausgemachter Rinder-Patty im rustikalen Brot, mit Cheddarkäsen, Speck, Spiegelei,

Gurke, Tomate, Schmelzzwiebeln, Cocktailsauce und Steak Pommes

22,90 €

***

Falafel-Burger (Vegi)

im rustikalen Brot, pikantem Hummus, Tomate, Gurke, frische Minze, Pommes und Salat

17,90 €

***

"Maria" arabisches Club Sandwich

gegrilltes arabisches Brot gefüllt mit Rinder-Lammhackfleisch, Schmelzkäse,

Arabische Gewürze, Pommes, dazu Joghurt-Dip und Salat

19,90 €

***

Couscous-Gemüse

mit gebratenem Ziegenkäse, Rucola und Granatapfel

16,90 €

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln, dazu Apfelmus

(ca. 20 Min. Dauer)

13,90 €

***

Arabische Baklava

mit Pistazieneis und frischen Früchten

10,90 €

***

Schokotörtchen mit Vanilleeis, Früchten und Sahne

9,50 €

***

Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis, frische heiße Früchte und Sahne

8,50 €

***

Eierlikör Becher

2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

8,50 €

***

Gemischtes Eis

(3 Kugeln)

6,50 €

mit Sahne

7,50 €

Herzlich Willkommen
in der „Alten Gutsscheune"
Restaurant mit Flair im Grünen

Regionale Produkte treffen auf internationale Inspiration
Wenn Chefkoch Ilia Alnajar und sein Team in der Küche Hand anlegen,
verwandeln sich Gerichte in reine Harmonie.
Für ein hervorragendes Geschmackserlebnis ist jede einzelne Zutat entscheidend. Deshalb wählen wir die Produkte, mit denen wir unsere Speisen zubereiten, besonders sorgfältig aus und setzen dabei auf höchste Qualität.
Die Grundzutat gibt den Ton an. Beilage und Saucen dürfen sie begleiten, sich aber nicht in den Vordergrund drängen. Bei der Zubereitung stecken unsere Köche viel Liebe in ihre Arbeit. Sie zaubern schmackhafte Speisen, die typisch sind für unsere Heimat, lassen sich aber international inspirieren.

Die Küche folgt einer Philosophie:
Kochen um zu genießen, jedes Gericht ist ein kleines Fest der Sinne.
Um im Sinne des Slow-Food-Gedankens verantwortungsvolle Landwirtschaft, artgerechte Viehzucht und traditionelle Lebensmittelherstellung zu fördern, verwenden wir in unserer Küche ausschließlich hochwertige saisonale Zutaten aus überwiegend regionalem Anbau. Damit unterstützen wir Betriebe, die sich für nachhaltige Lebensmittelproduktion einsetzen. Das ist manchmal ein wenig teurer, dafür auch immer ein ganz besonderer Genuss.

Zum kulinarischen Geschmackserlebnis darf natürlich auch das passende Getränk nicht fehlen. Wie gut, dass wir zahlreiche namhafte regionale Weine, genauso wie europäische Tropfen für Ihren Genuss zur Auswahl haben.
Die Mitarbeiter sind das Herzstück unseres Restaurants. Die Herzlichkeit, mit der wir unseren Gästen begegnen, lässt sich nur über ein angenehmes Arbeitsklima und Zusammenwirken auf Augenhöhe erreichen. Unser motiviertes und professionelles Service-Team wird Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen. Und mit dieser Symbiose möchten wir Sie am Ende ihres Besuches satt und glücklich heimgehen lassen.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Aufenthalt bei uns in guter Erinnerung behalten
und wir Sie wieder als Gast bei uns begrüßen dürfen.

Ilia Alnajar und sein Team.

Betriebsfeiern, Familienfeiern,
Geburtstage, Hochzeit,
Kommunion, Firmung, …

Anfragen und Reservierungen nimmt unser
Serviceteam unter der Leitung von
Herrn Ilia Alnajar
gern entgegen.

Tel.:08139-995133
E-Mail: altegutsscheune@golf-gh.de

Aktuelle Informationen finden Sie auch auf unserer Facebook- und Instagram-Seite!

Aperitif

Hugo / Aperol Spritz / Maracuja Spritz

8,00 €

***

Alkoholfreier Hugo

6,20 €

***

Alkoholfreier Maracuja-Spritz

6,20 €

***

Lillet
Wild Berry

8,00 €

***

Ramazzotti Rosato

8,00 €

***

Campari
Orange / Spritz

8,00 €

***

Martini Tonic

7,50 €

Paulaner Bier München

Helles Bier / Dunkles / Radler
0,5 l **4,70 €** // 0,3 l **3,70 €**
***

Pils
0,33 l **4,70 €**
***

Weißbier / Russ´n
0,5 l **4,90 €** // 0,3 l **3,90 €**
***

Leichtes Weißbier / Dunkles Weißbier
0,5 l **4,90 €**

Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier
0,5 l **4,70 €**
***

Alkoholfreies Weißbier / Weizi
0,5 l **4,80 €**

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser vom Fass
0,5 l **3,90 €** // 0,2 l **2,90 €**
***

Leitungswasser
0,5 l **2,00 €**
***

Adelholzener Classic / Still
0,75 l **6,80 €** // 0,5 l **4,80 €** // 0,25 l **2,90 €**
***

Coca-Cola, Cola light, Fanta
0,33 l **4,00 €**
***

Spezi, Zitronen-Limonade
0,5 l **4,50 €**
***

Golfer
0,5 l **4,90 €**
***

Wolfra Saft -Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber-, Grapefruit-,
Orange- & naturtrübe Apfelschorle
0,5 l **4,90 €**
***

Schweppes Bitter-Lemon
0,2 l **3,60 €**

Weinempfehlung

Weißwein

Grauburgunder – Markus Pfaffmann
Saftige Birne, Quitte
0,2 l **8,50 €** // 0,1 l **4,40 €**
0,75 l **29,50 €**
***

Sauvignon Blanc – Tina Pfaffmann
Deutschland – Pfalz
Trocken, dazu dezent gelbe Früchte

0,2 l **8,50 €** // 0,1 l **4,40 €**
0,75 l **29,50 €**
***

2021' Grüner Veltliner – Weingut Beyer
Österreich
Trocken, frisch und spritzig mit leicht würzigen Noten

0,2 l **7,40 €** // 0,1 l **3,70 €**
***

Lugana Bulgarini – Italien
Frisch und saftig

0,2 l **8,80 €** // 0,1 l **4,60 €**
0,75 l **31,00 €**

Rotwein

2020' Primitivo Pasqua
Italien
Kraftvoll und weich mit beerigen Aromen

0,2 l **8,50 €** // 0,1 l **4,40 €**
0,75 l **29,50 €**
***

Blauer Zweigelt- Armin Huber
Österreich
Weichselkirsche -Aroma, ein Hauch von Vanille

0,2 l **7,50€** // 0,1 l **3,50 €**
0,75 l **25,00 €**

Rose

2019' Tina Pfaffmann Pink
St. Laurent Rosé, Pfalz
Feinherb, blumig und fruchtig

0,2 l **7,50 €** // 0,1 l **3,90 €**
0,75 l **29,50 €**

Weinschorlen

Weißwein-Schorle

0,2 l **4,50 €** // 0,5 l **8,80 €**

***

Rose- Schorle

0,2 l **4,50 €** // 0,5 l **8,80 €**

***

Lugana- Schorle

0,2 l **5,20 €** // 0,5 l **9,80 €**

Flaschenweine 0,75 l

Weißwein

Pino Grigio – Cantina Tramin
Italien / Südtirol
Angenehm weich, vollmundig und frisch
0,75 l **31,00 €**

Rotwein

Small Hill Red

Österreich

Cuvee aus Merlot, Pino Novi und St. Laurent

Dunkle Beeren, Schokolade, zart im Hintergrund

0,75 l **30,50 €**

Prosecco / Sekt / Champagner

Glas "Häuserner" Prosecco Vino Frizzante Maschio

0,1 l **5,20 €**

***

Valdo Prosecco
Spumante Marco Ona

0,75 l **25,90 €**

***

Champagner Ruinart Brut

Trocken mit fruchtigen Aromen. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang.

0,75 l **124,50 €**

Heiße Getränke

„Sansibar Kaffee"

Haferl Kaffee
4,20 €

***

Haferl Milchkaffee
4,50 €

***

Cappuccino
4,20 €

***

Latte Macchiato
4,50 €

***

Espresso / Macchiato
2,60 € // 2,90 €

***

Doppelter Espresso / Macchiato
3,80 € // 4,00 €

***

Affogato
4,80 €

***

Eiskaffee / Eisschokolade
7,90 €

Heiße Schokolade

Haferl heiße Schokolade

5,20 €

***

Arabischer Kaffee mit Kardamom

3,50 €

Tee

1 Glas Tee nach Wahl

3,50 €

Digestiv

Absacker of Germany
2 cl 4,20 €
***

Grappa di Prosecco

2 cl 4,90 €
***

Obstler

2 cl 3,90 €
***

Arak

2 cl 3,90 €
***

Ramazotti

2 cl 3,80 €
***

Psenner

Haselnuss Classic, Williams Christ, Marille

2 cl 4,70 €