



Kleine Scheune

Die gemütlich eingerichtete „Kleine Scheune“ befindet sich in direkter Nähe zu unserem Haupt- haus und steht ganzjährig für vielfältige und rustikale Anlässe zur Verfügung. Die „Kleine Scheune“ wird von einem mit Holz befeuerten Ofen beheizt und bietet für bis zu 26 Personen an Tischen und Stehtischen Platz. Der Bullerjahn-Ofen und der Thekenbereich geben der „Kleinen Scheune“ ihren rustikal-gemütlichen Charakter.

Grillbuffet

Baguette und Kräuterbutter

Marinierte Steaks aus dem Schweinenacken, Bratwürstchen und Steaks von der Putenbrust mit Kräuterbutter, Kartoffelecken mit Sauerrahm, Krautsalat und Blattsalate

Pro Person: 20,50 €

Menüvorschläge

Bayrisches Büffet

Frisch gebackenes Laugengebäck

Nürnberger Bratwürstchen, Stäbchenfleisch aus der Haxe und Leberkäse, Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln, Krautsalat und Blattsalate

Pro Person: 21,50 €

Fondue

Garen Sie Ihr Fleisch selber!

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Fondue mit Rinderhüfte, Pute und Schweinefilet, Schupfnudeln, Meersalzdrillinge Salat, verschiedenen Saucen und frischem Brot

Dessertteller mit dunkler und weißer Mousse, Obstsalat und Eis

Pro Person 35,50 €

Frisch aus dem Smoker

Deftig

Baguette und verschiedene Dips

Dicke Rippe und grobe Bratwurst aus dem Rauch mit Salat und Sesamkartoffeln

Dessertgläschen

Pro Person 21,50 €

Fisch satt

Baguette und verschiedene Dips

Frisch geräucherte Fischauswahl (Forelle und Lachs) mit Blattsalaten und Petersilienkartoffeln

Bayrische Creme mit Himbeermark

Pro Person: 26,50 €

Hüfte & Wurst

Große Brotauswahl mit verschieden Dips

Rinderhüfte und grobe Bratwurst aus dem Smoker mit Grillgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm

Dessertgläschen als Buffet

Pro Person 32,50 €