



RESTAURANT

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

Restaurant · Cafe · Heideterrasse

Speisekarte

Oktober & Dezember



DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Suppen & mehr...

SELBST GEMACHT & IMMER FRISCH

SUPPEN	SCHÄFERHOFS HOCHZEITSSUPPE	8,80 €
	mit Fleischklößchen, Nudeln, Eierstich und Spargelstücken	
	CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS	8,80 €
	(Saisonal) mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	

UNSER HERBSTLICHES ANGEBOT

SPEZIALITÄTEN	BANDNUDELN MIT WILDRAGOUT	22,90 €
	und feiner Edelpilzmischung	
	GRÜNKOHL MIT KASSELER	17,50 €
	Mettende und Heidekartoffeln	
	KROSS GEBRATENE GÄNSEKEULE	28,50 €
	mit Serviettenknödel und Apfelrotkohl	

KNACKIGE GROSSE SALATTELLER FERTIG ANGEMACHT AUS UNSERER KÜCHE

SALAT	BLATTSALATE DER SAISON	12,90 €
	mit unserem leckeren Hausdressing	
	Bereichern Sie Ihren Salat mit:	
	GEFLÜGELSTREIFEN	7,90 €
	RINDERSTREIFEN medium gebraten	8,90 €
	KLEINER BEILAGENSALAT	4,90 €
	mit/ohne Dressing vom Salatbuffet	

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Burger & Fisch

UNSERE SAFTIGEN BURGER IN 3 VARIANTEN

BURGER	„VEGGIE“ BURGER Burger-Brot (hell) oder Körner mit Grillgemüse der Saison, Salat, Tomate, Gurke & Cocktailsauce und Pommes frites	14,90 €
	„CHICKEN“ BURGER Burger-Brot (hell) oder Körner zarte gebratene Hähnchenbrust mit hausgemachter Currymayonnaise und Früchten und Pommes frites	16,90 €
	SCHNUCKEN BURGER Burger-Brot (hell) oder Körner „Pulled Heidschnuckenfleisch“ aus der Keule & Preiselbeermayonnaise und Pommes frites	19,90 €

DIPS & SAUCEN	SAUCEN & DIPS (hausgemacht) Tomatenpesto, Wildjus, Champignonrahmsauce, Remoulade (Preis pro Portion)	2,50 €
	MAYONNAISE, KETCHUP Sour Creme oder Aioli (Preis pro Portion)	0,99 €

FISCH	MATJES nach „HAUSFRAUENART“ Filets vom frischen Matjes, immer wieder gut, unser Krone Matjes mit Bratkartoffeln	17,90 €
	GEBRATENES LACHSFILET mit Grillgemüse, Heidekartoffeln und Dill-Rahmsauce	26,90 €
	HEIDEFORELLE „MÜLLERIN ART“ mit Beilagensalat vom Buffet, Heidekartoffeln und zerlassene Butter	25,50 €

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Heideklassiker

UNSERE SCHÄFERHOF HEIDEKLASSIKER

Unsere Vielfalt an Gerichten von der Heidschnucke sucht in der Lüneburger Heide und unserer Region ihres gleichen. Die Beilagen zu den Gerichten wählen Sie bitte individuell, ganz nach Ihrem Wunsch und Geschmack aus.

SCHÄFERHOF HEIDEKLASSIKER

HEIDSCHNUCKENBRATEN (SCHEIBEN) mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich	23,50 €
HEIDSCHNUCKENLAMMRAGOUT mit Stockschwämmchen und Preiselbeerpfirsich	19,90 €
ZWEI HAXEN VON DER HEIDSCHNUCKE mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich	18,50 €
HEIDSCHNUCKEN CURRYWURST mit hausgemachter Currysauce	11,90 €
HEIDJER KNIPP Grützwurst vom Heideschlachter mit Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke	17,90 €
WILDSCHWEINBOULETTE (250g) auf gestovtem Wirsing dazu Rosmarinkartoffel	16,50 €
RUMPSTEAK mit selbstgemachter Kräuterbutter und Baguette	22,50 €

Bitte beachten Sie, dass Beilagen jeweils extra gebucht und berechnet werden.

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Beilagen

Bitte beachten Sie, dass Beilagen jeweils extra gebucht und berechnet werden.

BEILAGEN*	GESTOVTER WIRSING	4,90 €
	SPECKBOHNEN mit Zwiebeln	4,40 €
	APFELROTKOHL mit ZWIEBELN	3,90 €
	BRATKARTOFFELN	5,90 €
	KROKETTEN	4,40 €
	POMMES FRITES	4,40 €
	SALZKARTOFFELN	4,40 €

OFENKARTOFFEL	OFENKARTOFFEL mit SOUR CREMÉ und Salatbouquet	9,90 €
	DAZU wahlweise RINDERSTREIFEN	zzgl. 8,90 €
	DAZU wahlweise GEFLÜGELSTREIFEN	zzgl. 7,90 €

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Deutsche Küche & Pasta

DEUTSCHE KÜCHE

KÜRBISRISOTTO 19,50 €
mit Grünkernöl und Kürbiskernen

UNSER RAHMSCHNITZEL 18,90 €
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
knusprig gebraten an einer Champignonrahmsauce
mit Beilagensalat vom Buffet

ROASTBEEF „KALT“ 19,90 €
an Salatbouquet mit Bratkartoffeln und Remoulade

SCHWEINEFILET mit Sauce Hollandaise gratiniert 24,50 €
dazu gestovter Wirsing und Kroketten

NUDELGERICHTE NACH ITALIENISCHER ART
ALS GRUNDLAGE FÜR UNSERE PASTAGERICHTE DIENEN NUR LINGUINIS (FEINE BANDNUDEL)

NUDELGERICHTE **PASTA VEGETARISCH** 16,90 €
mit Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine,
rote Zwiebel, Tomatenpesto in Sahnesauce,
Grana padano, Rucola

PASTA MIT HÄHNCHENBRUST 17,90 €
gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce
mit Champignons, Grana Padano, Rucola

PASTA MIT GEBRATENEM LACHS 24,50 €
mit Spinat, Weißwein, Grana Padano, Rucola, Sahnesauce

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Für die Kleinen & Desserts

GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

FÜR DIE KLEINEN	KINDERSCHNITZEL mit Pommes Frites	7,50 €
	CHICKEN NUGGETS mit Pommes Frites	6,90 €
	3 KARTOFFELPUFFER mit Apfelmus	5,50 €
	5 KARTOFFELPUFFER mit Apfelmus (für Erwachsene)	8,50 €

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

DESSERTS	CRÈME BRÛLÉE mit Früchten der Saison	8,90 €
	ZIMTPARFAIT auf Kakao-Kirschkompott	9,90 €
	QUARKBÄLLCHEN auf Pflaumenragout	7,90 €

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Erfrischungsgetränke & Biere

Mineralwasser	0,4l	4,40 €
St. Michaelis Mineralwasser	0,7l	7,90 €
Schweppes Tonic / Bitter Lemon ^{1,3}	0,2l Flasche	3,90 €
Spezi ^{1,3} / Cola ^{1,3}	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €
Orangen- Zitronenlimonade ^{1,3,8}	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €
Orangensaft / Apfelsaft	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €
Johannisbeersaft	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €
Traubensaft	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €
Rhabarbersaft	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,40 €

Lütts Landlust – Direktsaftschorlen aus Streuobst und Bio-Anbau.

Schöne Helene, Holunderblüte, Rote Früchte und Stachel-Bär.

Volle Pulle Heimat	0,33l Flasche	3,90 €
--------------------	---------------	--------

Biere vom Fass

Einbecker, Heidjer Pils	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,90 €
Hemelinger Kellerbier	0,25l / 0,4l	3,50 € / 4,90 €
Heide Dunkel	0,3l	4,90 €
Alsterwasser / Radler	0,3l / 0,4l	3,90 € / 4,90 €

Flaschenbiere

Bier alkoholfrei	0,33l Flasche	3,90 €
Radler alkoholfrei	0,33l Flasche	3,90 €
Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche	5,90 €
Weizen naturtrüb	0,5l Flasche	5,90 €





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Weinkarte

FÜR GENIESSER – WEISSWEIN -

Jechtinger Grauburgunder, trocken

Wenig Säure und viel Geschmack. Erdverbunden mit einer herben Frucht Aromatik und feiner Mineralität. Baden.

Glas 0,2 l	6,50 €
Fl. 0,75 l	22,50 €

Chardonnay, Nussdorf Löss, trocken, aber süffig

Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Trockener kräftiger Chardonnay mit Apfel- und Banane- Noten und nussig-herbem Nachhall.

Glas 0,2 l	7,90 €
Fl. 0,75 l	29,50 €

Sauvignon Blanc, Pfalz, Löss, trocken

Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz Dichter Sauvignon Blanc exotischer Frucht, strukturierter, knackiger Säure und typischen mit grünen Noten.

Glas 0,2 l	8,50 €
Fl. 0,75 l	29,50 €

Riesling Hochgewächs, trocken, Edition

Mosel, Lieser Steillage Bioweingut Hubertushof

Glas 0,2 l	7,90 €
Fl. 0,75 l	27,90 €

FRISCH & FRUCHTIG – ROSÉ -

Bright Cabernet Cortis

Gustavshof, Bio, Demeter, hell gekeltert aus roten Trauben, exotische Fruchtnuancen

Glas 0,2 l	6,90 €
Fl. 0,75 l	24,50 €

Finesse Rosé, trocken

EcoVin Weingut Schäfer-Heinrich, Württemberg Feines, elegantes und finessenreicher Rosé. Harmonisch und nachhaltig.

Glas 0,2 l	6,90 €
Fl. 0,75 l	24,50 €

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene. informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an. Alle Weine enthalten Sulfite. **Alle Weine verlieren ihren Bio-Status beim Ausschank im Glas.**





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Weinkarte

FÜR GENIESSER – ROTWEIN -

Zeitlos, Rotwein, trocken

Bio-Weingut Hubertushof, Lieser an der Mosel
Veganer, feiner Rotwein, sehr angenehm im Geschmack

Glas 0,2 l 6,90 €
Fl. 0,75 l 26,50 €

Zero S, Rheinhessen, ungeschwefelt

Demeter Weingut Gustavshof, Rheinhessen
Sehr fruchtiger Rotwein Typ – dennoch trocken.

Glas 0,2 l 7,90 €
Fl. 0,75 l 29,50 €

Tempranillo, feinherb

Spanien, Abfüllung St. Antonius Kellerei.

Glas 0,2 l 5,90 €
Fl. 1 l 27,50 €

IGP Primitivo

In seinem Charakter ist er äußerst rund, vollmundig,
fruchtig und trocken. Apulien, Italien.

Glas 0,2 l 5,90 €
Fl. 0,75 l 18,50 €

Merlot Rizzato, halbtrocken

Azienda Agricola GIOL, Veneto, Italien
Leicht und zart, ein wenig Kirsche, ein wenig Waldbeere.
Verspielt und feinfruchtig. Leicht balsamische Noten.

Glas 0,2 l 5,90 €
Fl. 1 l 27,50 €

APEROL – LILLET - WEINSCHORLE - SEKT

Weißwein- / Rotweinschorle

Aperol Spritz / Lillet Berry / Hugo

Glas 0,2 l 5,50 €
Glas 0,25 l 7,90 €

Flasche Sekt

Fl. 0,75 l 24,50 €

Appléritif - Apfel & Rose, alkoholfrei

Fl. 0,75 l 28,50 €

Clostermann Organics Äpfel, Holunder und Rose. kombiniert zu
einem prickelnden Aperitif. Fruchtig mit feinem Hauch von roten Rosen.
Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene.
informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Kaffee & Tee

Kaffee - Aus hochwertiger voller Kaffeebohne, frisch gemahlen

Pott Kaffee / Hag	4,40 €
Kännchen Kaffee / Hag	4,90 €
Espresso	3,50 €
Milchkaffee	4,90 €
Großer Cappuccino	5,50 €
Latte Machiatto	4,90 €

Tee - von hochwertigen Anbausorten

Darjeeling TGFOP1 Margaret's Hope / Earl Grey, aromatisiert
mit Bergamotte / Japan Sencha Fukujyu / Ostfriesische
Sonntagsmischung / Schlecht Wettertee, aromatisiert mit
Anis Note / Kräutertee Pfefferminze oder Kamille (koffeinfrei)
Rotbuschtee Mischung, aromatisiert / Früchtetee, Omas
Garten, aromatisiert

Glas Tee	2,40 €
Kännchen Tee	4,90 €

Täglich frische Torten und Kuchen vom Blech
von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Täglich wechselndes Angebot. Bitte fragen Sie die Bedienung nach
dem heute frisch gemachten Torten und Kuchenangebot.

Für ein großes Stück Torte berechnen wir ab
4,90 € und für Blechkuchen 4,40 € (Preise gemäß Auslage).





RESTAURANT

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

Restaurant · Cafe · Heideterrasse

Im Naturhotel Schäferhof
Heberer Straße 100
D-29640 Schneverdingen

Tel. +49 (0)5193 3547
E-Mail: info@die-schaeferei.de