



DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Restaurant - Café - Heideklassiker

Speisekarte

*Unsere Speisen
für die Sommermonate
vom 15.07. bis 03.10.2024*





Küchenchef Niki Wentzlaf

Schön, dass Sie da sind!

Gemeinsam haben wir für Sie auf den nächsten Seiten eine Auswahl an Speisen zusammengestellt, die zugreifen auf frische, erstklassige Lebensmittel aus der Region.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, die schöne Heidelandschaft vor unserer Terrasse genießen und die von uns zubereiten Speisen schmecken lassen.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Niki Wentzlaff



DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Suppen - Salate

Suppen

Schäferhofs Hochzeitssuppe	8,00
mit Fleischklößchen, Nudeln, Eierstich und Spargelstücken	
Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikum, dazu Croûtons	8,00
Vegetarischer Gemüseeintopf (kleine Terrine)	13,00
mit 2 Scheiben vom Baguette (auch mit Fleischeinlage)	16,00
Tomatentartar mit Büffelmozzarella und Brot	15,00
Sauerfleisch „kalt“	18,00
Schweinefleisch in Weingelee mit Bratkartoffeln, dazu Zwiebelringe und hausgemachte Remoulade	

Salate

Knackige große Salatteller fertig angemacht aus unserer Küche	
Gemischte Salate der Saison mit unserem leckeren Hausdressing	14,00
Bereichern Sie Ihren Salatteller wahlweise noch mit	
Geflügelstreifen	zuzüglich 6,00
Rinderstreifen vom Rumpsteak	zuzüglich 9,00
Kleiner Beilagensalat vom Salatbuffet	5,00

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 & Burger

Unsere Schäferhof Heideklassiker

- Scheiben vom Heidschnuckenbraten** 29,00
mit Apfelrotkohl, Heidekartoffeln, Wildjus und Preiselbeerpfirsich
- Heidschnucken Bratwurst** 12,00
mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites
- Heidjer Knipp (Grützwurst gebraten)** 18,00
vom Heideschlachter mit Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke

Saftigen Burger - Burger Brot hell oder mit Körnern

- Als „Veggie“ Burger dazu Pommes Frites** 16,00
mit Grillgemüse der Saison, Salat, Tomate, Gurke & Cocktailsauce
- Als Schnucken Burger dazu Pommes Frites** 19,00
„Pulled Heidschnuckenfleisch“ aus der Keule & Preiselbeermayonaise

Dips und Saucen (Preis pro Portion)

- Tomatenpesto, Wildjus, Champignonrahmsauce, Remoulade** 3,00
- Mayonnaise, Ketchup, Sour Creme oder Aioli** 1,00

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

Beliebte Gerichte

Unsere beliebten Klassiker

Pfifferlinge „stapelbar“ mit Kartoffelpuffern auf Rucola 18,00

Kirschtomaten und Kräuter-Apfel-Schmand (saisonal vorrätig)

Eine große Wildschweinboulette 17,00

mit Rahmgemüse und Rosmarienkartoffeln

Unser Rahmschnitzel, paniertes Schweineschnitzel mit 19,00

Pommes Frites, knusprig gebraten an einer Champignonrahmsauce mit Beilagensalat

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Sourcreme und Blattsalat 9,00

Bereichern Sie Ihre Ofenkartoffel wahlweise mit:

Geflügelstreifen zuzüglich 6,00

Rinderstreifen vom Rumpsteak zuzüglich 9,00

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

Vegetarisch, Fisch & Nudeln

Vegetarisch

Vegetarisches Schnitzel mit Champignon-Sojarahm 19,00
und Kroketten

Fisch

Filets vom frischen Matjes nach „Hausfrauenart“ 16,00
immer wieder gut, unser Krone Matjes mit Bratkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 24,00
mit Grillgemüse, Heidekartoffeln und Dillrahmsauce

Nudeln

Nudelgerichte nach italienischer Art

Als Grundlage für unsere Pasta Gerichte dienen nur Linguinis (feine Bandnudel)

Pasta vegetarisch mit Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine **18,00**
rote Zwiebel, Tomatenpesto in Sahnesauce, Grana padano, Rucola

Pasta mit gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce 18,00
mit Champignons, Grana Padano, Rucola

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 kleine & große Genießer

Für die Kleinen (nur für Kinder bis 12 Jahre)

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,00

Unsere hausgemachten Desserts

Heidehonigparfait mit Himbeer-Orangen-Sauce und Sahne	9,00
Crème Brûlée mit Früchten der Saison	8,00

Verschiedene Eissorten

Soufflé al cioccolato mit einer Kugel Vanilleeis auf Früchten	7,00
FWIP-Eis , 1 Portion	4,00

Italian Gelato – in den Geschmackssorten

„Joghurt, Mango, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Salted Caramel“

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

Getränke

St. Michaelis still / feinperlig	0,3l / 0,4l.....	3,50 / 4,50
St. Michaelis still / feinperlig	0,7l Flasche.....	7,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,2l Flasche	4,00
Spezi / Cola	0,3l / 0,4l.....	4,90 / 5,00
Orangen- / Zitronenlimonade	0,3l / 0,4l.....	4,50 / 5,00

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,3l / 0,4l.....	3,50 / 4,50
Orangensaft	0,3l / 0,4l.....	4,00 / 5,00
Johannisbeersaft	0,3l / 0,4l.....	4,00 / 5,00
Traubensaft	0,3l / 0,4l.....	4,00 / 5,00
Rhabarbersaft	0,3l / 0,4l.....	4,00 / 5,00
Maracujasaft	0,3l / 0,4l.....	4,00 / 5,00

Lütt's Landlust Direktsaftschorlen

Schöne Helene	0,33l Flasche	4,50
---------------------	---------------------	------

Bier vom Fass

Einbecker / Heide Pils	0,3l / 0,4l.....	4,40 / 4,90
Hemelinger Kellerbier	0,25l / 0,4l.....	3,90 / 4,90
Heide Dunkel	0,3l	4,90
Alsterwasser / Radler	0,3l / 0,4l.....	4,40 / 4,90

Flaschenbiere

Bier alkoholfrei	0,33 Flasche.....	4,00
Radler alkoholfrei	0,33 Flasche.....	4,00
Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche.....	6,00
Weizen naturtrüb	0,5l Flasche.....	6,00

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

Weine

Jechtinger Grauburgunder, Baden, trocken Glas 0,2l 6,00
wenig Säure und viel Geschmack, erdverbunden Fl. 0,75l 22,00
mit einer herben Fruchtaromatik und feiner Mineralität

Chardonnay, Nussdorf Löss, trocken aber süffig Glas 0,2l 8,00
Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Trockener, kräftiger FL. 0,75l 30,00
Chardonnay, mit einer Apfel- und Bananennote und einem
nussig, herben Nachhall

Sauvignon Blanc, Pfalz Löss, trocken Glas 0,2l 8,00
Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Dichter Sauvignon Blanc FL. 0,75l 30,00
exotische Fruchtnote, mit strukturierter, knackiger Säure.

Bacchus, Nahe, lieblich Glas 0,2l 7,00
Privatkellerei St. Antonius, frischer, fruchtiger Weisswein, FL 0,75l 26,00
mit Aromen von Mango, Maracuja und Ananas

Riesling Hochgewächs, Mosel, trocken Glas 0,2l 7,00
Bioweingut Hubertushof. Er präsentiert sich elegant FL. 0,75 28,00
mit feinen mineralischen Noten

Frisch & Fruchtig - Rosé -

Finesse Rosé, Württemberg, trocken Glas 0,2l 7,00
Eco Vin Weingut Schäfer-Heinrich. Feiner, eleganter FL. 0,75l 26,00
und finessenreicher Rosé

Rotweine

Tempranillo, Spanien, feinherb Glas 0,2l 7,00
Privatkellerei St. Antonius. Kräftiger Rotwein FL. 1,0 l 26,00
Aromen von reifen Kirschen und Trockenfrüchten

IGP Primitivo, Italien, trocken Glas 0,2l 5,00
vollmundiger, ausgewogener italienischer Rotwein FL. 0,75l 19,00
mit Bouquet von Pflaume und Kirsche

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

Weine / Aperitif / Spirituosen

Merlot Rizzato, Italien, halbtrocken	Glas 0,2l.....	6,00
leicht und zart, mit ein wenig Kirsche und Waldbeere,	Fl. 1,0l.....	29,00
verspielt und feinfruchtig.		
Spätburgunder, Rheinhessen, feinherb	Glas 0,2l.....	7,00
Bio-Weingut Hemer, angenehme Harmonie	FL. 0,75	28,00
zwischen Gerbstoffe, Frucht und Restsüsse		
Weißwein-/Rotweinschorle	Glas 0,2l.....	6,00

Aperitif - spritzig, frisch

Aperol Spritz	Glas 0,25l.....	8,00
Lillet Berry	Glas 0,25l.....	9,00
Hugo	Glas 0,25l.....	7,00
Sekt	Glas 0,1l	4,00
	Fl. 0,75l	26,00
Appléritif - Apfel & Rose, alkoholfrei	Fl. 0,75l	29,00
Sherry (15% Vol.)	5 cl	5,00
Portwein (19 % Vol.)	5 cl	5,00
Martini bianco (14,4 % Vol.)	5 cl	7,00

Obstbrände

Nordik Williams Gold / Herbstprinz (35-40% Vol.).....	2 cl	7,00
auch als Pflaume, Himbeere , Heidelbeere , Aprikose	2 cl	7,00
Grappa (38% Vol.)	2 cl	7,00

Spirituosen

Asbach Uralt (36% Vol.)	2 cl	4,00
Hennessy, Cognac (40% Vol.)	2 cl	9,00
Aquavit, verschiedene Sorten (40% Vol.)	2 cl	6,00
Heidegeist (50% Vol.).....	2 cl	5,00
Jägermeister (35% Vol.)	2 cl	4,00

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

Spirituosen / Heißgetränke

Ramazzotti (30% Vol.)	4 cl	4,00
Fürst Bismarck (38% Vol.)	2 cl	4,00
Baileys (17% Vol.)	4 cl	6,00
Bacardi (37,5% Vol.)	4 cl	5,00
Wodka (40% Vol.)	4 cl	5,00
Gin (40% Vol.)	4 cl	5,00
Johnnie Walker (40% Vol.)	4 cl	5,00
Spirituosen als Longdrink	4 cl	8,00

Heißgetränke

Pott Kaffee / Hag	4,50
Kännchen Kaffee / Hag	4,90
Espresso.....	3,50
Doppelter Espresso	5,00
Milchkaffee	4,90
Cappuccino	5,90
Latte Macchiato	4,90
Becher Schokolade.....	5,50
Becher Schokolade mit Sahne.....	6,50

Tee von hochwertigen Anbausorten

Darjeeling Margaret´s Hope / Earl Grey, aromatisiert mit Bergamotte / Japan Sencha /
Ostfriesische Sonntagsmischung / Schlechtwetter Tee, aromatisiert mit einer Anis-Note /
Kräutertee

Pfefferminze oder Kamille (koffeinhaltig) / Roibuschtee (aromatisiert) / Omas Garten Früchtetee

Glas	2,50
Kännchen	4,90

Täglich frische Torten & Kuchen vom Blech bis 17:00 Uhr

Großes Stück Torte	4,90
Stück Kuchen vom Blech	4,40
Portion Sahne	1,50

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

Restaurant - Café - Heideklassiker

Im Naturhotel Schäferhof
Heberer Straße 100
D-29640 Schneverdingen
Tel. +49 (0)5193 3547
E-Mail: info@die-schaeferei.de

