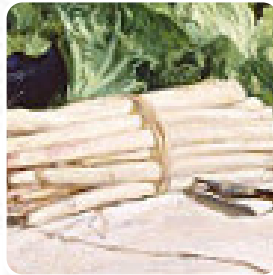




## ***Landgasthaus "Zum Schaferhof" Speisekarte***

<https://speisekarte.menu>

Berliner Ring 251, 31582 Nienburg, Lower Saxony, Germany, Nienburg (Weser)  
(+49)4950213320 - <http://www.landgasthaus-zum-schaferhof.de>



Eine vollständige [Speisekarte](#) von Landgasthaus "Zum Schaferhof" aus [Nienburg \(Weser\)](#) über alle 45 Gerichte und Getränke findest Du hier auf der Karte. Für **saisonale oder wöchentliche Angebote** wende Dich bitte telefonisch oder über die Kontaktdaten auf der Website an den Inhaber. Was [Sylke Bauer](#) an Landgasthaus "Zum Schaferhof" mag:

Eine ausreichend große Karte bietet hier im Landgasthaus-Ambiente eine Fülle von schmackhaften Speisen. Die freundliche Bedienung weist nicht auf die "drohenden" Großportionen hin! [Weiterlesen](#). Im Landgasthaus "Zum Schaferhof" in Nienburg (Weser) serviert man Dir herzhafteste deutsche Gerichte mit köstlichen Beilagen wie **Pommes** und Salate.

# Landgasthaus "Zum Schaferhof" Speisekarte



## Alkoholische Getränke

CORONA

## Belegte Brote (alle mit Butter bestrichen)

BELEGTES BROT MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN\* (DÜNN GESCHNITTEN)

STRAMMER MAX GRAUBROT MIT SCHINKENSCHNITTELN UND ZWEI SPIEGELEIERN BELEGT

STRAMMER MORITZ GRAUBROT MIT SALAMI UND ZWEI SPIEGELEIERN BELEGT

HAWAII-TOAST ZWEI GETOASTETE WEISSBROTSCHEIBEN MIT KOCHSCHINKEN UND ANANASRINGEN BELEGT UND MIT KÄSESCHNITTELN ÜBERBACKEN

## Suppen

TA. „ZWIEBELSUPPE“, DAZU ÜBERBACKENER KÄSETOAST

TA. „GULASCHSUPPE“ MIT GERÖSTETEM WEISSBROT

TA. „KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT BLÄTTERTEIGSTANGE

TA. HÜHNERBRÜHE HAUSMÜTTERCHEN MIT REICHHALTIGER EINLAGE

TA. „TOMATENCREMESUPPE MIT TOMATENSTÜCKCHEN UND SAHNE

## Für kleine und große Gäste

EIN PANIERTES GEBRATENES „GEFLÜGELBRUSTFILET“, MIT ERBSENWURZELGEMÜSE, KROKETTEN UND SAUCE A LA HOLLANDAISE

SPAGHETTI MIT TOMATENSauce (MIT TOMATENSTÜCKCHEN) ÜBERZOGEN, DAZU REICHEN WIR GERIEBENEN HARTKÄSE

ÜBERBACKENE SPAGHETTI MIT MAGERER PIKANTER HACKFLEISCHSAUCE (VOM SCHWEIN) ÜBERZOGENE SPAGHETTI UND RASPELKÄSE ÜBERBACKEN

„CURRYWURST (KNACKER EINFACH, 180G) MIT KETCHUP ÜBERZOGEN, CURRYPULVER BESTREUT UND DAZU POMMES FRITES MIT MAYONNAISE

EIN PANIERTES GEBRATENES „GEFLÜGELBRUSTFILET AUF ERBSENREIS UND TOMATENSauce

## Fischgerichte

„DAS GEBRATENE ROTBARSCHFILET“ ZWEI FILETS MIT ZWIEBELSTREIFEN UND FRISCHEN CHAMPIGNONS IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN, DAZU SALZKARTOFFELN UND EIN GEMISCHTER SALATTeller

MATJESFILET AUF „HAUSFRAUENART DREI GROSSE GRÄTENFREIE MATJESFILETS (IN ÖL EINGELEGT) MIT APFEL-, ZWIEBEL- UND GEWÜRZGURKENSTÜCKCHEN IN SAHNEsauce UND DAZU BRATKARTOFFELN

SCHOLLE NACH „ART DES KÜSTENSCHIFFERS ZWEI KLEINE SCHOLLEN (OHNE MITTELGRÄTE, MEHLIERT) MIT RAUCHBAUCHWÜRFELN UND ZWIEBELSTREIFEN IN GEKLÄRTER BUTTER GEBRATEN, DAZU SALZKARTOFFELN

HERINGSFILETS NACH „NORDISCHER ART“ DREI GROSSE MATJESFILETS (IN ÖL EINGELEGT), AUF BLATTSALAT ANGERICHTET, MIT ZWIEBELRINGEN BELEGT, DAZU SAHNEMEERRETTICH, PREISELBEEREN UND BRATKARTOFFELN

FISCHFILET NACH „FLÄMISCHER ART ZWEI ROTBARSCHFILETS NATUR, MIT FRISCHEN CHAMPIGNONSCHNITTELN UND GEMÜSESTREIFEN (PORREE, SELLERIE, KAROTTE) GEDÜNSTET, MIT APFELSPALTEN GARNIERT, DAZU

# Landgasthaus "Zum Schaferhof" Speisekarte



„KRÄUTERLACHS MIT CHAMPIGNONS  
LACHSFILET (PRAKTISCH GRÄTENFREI)  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS UND  
KRÄUTERBUTTER GEBRATEN, DAZU  
SALZKARTOFFELN UND EIN  
GEMISCHTER SALATELLER

## **Geflügelgerichte**

„HÜHNCHEN MIT GEMÜSE ZWEI  
GEFLÜGELBRUSTFILETS MIT  
GEMÜSESTREIFEN (KAROTTE,  
SELLERIE, PORREE) IN WEISSWEIN  
GESCHMORT, DAZU REICHEN WIR:  
SALZKARTOFFELN, SAUCE A LA  
HOLLANDAISE

„HUHN MIT CURRY UND APFEL“ ZWEI  
GEFLÜGELBRUSTFILETSF NATUR, MIT  
APFELSPALTEN UND STREIFEN VON  
GETROCKNETEN APRIKOSENIN CURRY-  
SAHNE SAUCE GEGART, MIT EINEM  
HAUCH INGWER VERFEINERT,  
GERIEBENEM K

AUF SPAGHETTI ANGERICHTET UND  
GEMISCHTER SALATELLER DAZU  
REICHEN WIR: HARTKÄSE ZUM  
REIBEN

„HÜHNCHEN UND TOMATE“ ZWEI  
GEFLÜGELBRUSTFILETSF MIT  
TOMATENSTÜCKEN, FRISCHEN  
CHAMPIGNONS UND OREGANO IN  
TOMATENSAUCE GEGART,

„HÜHNERRAGOUT MIT REIS“  
GEKOCHTES HÜHNERFLEISCH MIT  
CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE, DAZU  
SAUCE A LA HOLLANDAISE, REIS UND  
EIN GEMISCHTER SALATELLER

„GEFLÜGELSTEAK MIT TOMATEN  
KÄSEHAUBE“ KURZGEBRATENE  
GEFLÜGELBRUSTFILETSF MIT  
GEBRATENEN TOMATENSCHNITZELN  
BELEGT UND GOUDA- KÄSESCHEIBEN  
ÜBERBACKEN, DAZU RAHMSAUCE,  
KROKETTEN, GEMISCHTER SALAT

TOASTTELLER „HÜHNERHOF EIN  
PANIERTES GEFLÜGELBRUSTFILET MIT  
ANANASRING, PFIRSICH UND KÄSE  
ÜBERBACKEN UND PREISELBEEREN  
GARNIERT, MIT SALATELLER,  
GETOASTETEM WEISSBROT UND  
BUTTER

## **Die schnitzeleck (alle schnitzel paniert)**

„CORDON BLEU (VOM SCHWEIN) ZWEI  
KLEINE MIT KOCHSCHINKEN UND KÄSE  
GEFÜLLTE SCHNITZEL (PANIERT), MIT  
KRÄUTERBUTTER BELEGT, DAZU  
POMMES FRITES UND GEMISCHTER  
SALATELLER

„PIKANTES ÜBERBACKENES“  
SCHNITZEL ZWEI PANIERTE SCHNITZEL  
MIT PIKANTER, SCHARFER  
GRIECHISCHER AYVA-SAUCE  
BESTRICHEN, KÄSESCHEIBEN  
ÜBERBACKEN, POMMES FRITES UND  
GEMISCHTER SALATELLER

ZWIEBELSCHNITZEL NACH „ART DES  
HAUSES ZWEI KLEINE PANIERTE  
SCHWEINESCHNITZEL MIT  
ZWIEBELRAHMSAUCE ÜBERZOGEN,  
DAZU KROKETTEN UND EIN  
SALATELLER

„CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL ZWEI  
PANIERTE  
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL, MIT  
CHAMPIGNONS IN SAHNE SAUCE  
ÜBERZOGEN, DAZU ERBSEN-  
MÖHRENGEMÜSE UND KROKETTEN

„SCHNITZEL MIT HAUBE“ ZWEI  
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL  
(PANIERT) MIT ANANASRINGEN UND  
KOCHSCHINKEN-SCHNITZEL BELEGT,  
KÄSE ÜBERBACKEN UND MIT SAUCE A  
LA HOLLANDAISE ÜBERZOGEN, DAZU  
POMMES FRITES UND

# Landgasthaus "Zum Schaferhof" Speisekarte



SCHNITZEL NACH „MAILÄNDER ART  
ZWEI PANIERTE  
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL AUF  
SPAGHETTI ANGERICHTET UND MIT  
GERIEBENEM GOUDA-KÄSE  
ÜBERBACKEN, DAZU: TOMATENSAUCE  
UND SALATTELLE

SCHNITZEL NACH „ART DES  
CHASSEURS ZWEI PANIERTE,  
GEBRATENE RÜCKENSCHNITZEL, MIT  
PILZEN IN PIKANTER SAUCE  
ÜBERZOGEN, DAZU BRATKARTOFFELN  
UND EIN SALATTELLER

## *Ut pott und pann*

GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH  
„EINMAL ANDERS ZARTE MAGERE  
SCHWEINEFILETSTREIFEN MIT  
ZWIEBELN UND PAPRIKA ANGEBRATEN  
UND PIKANT ABGESCHMECKT, MIT  
SAHNE GEBUNDEN UND KÄSE  
ÜBERBACKEN, DAZU REIC

SAHNEGESCHNETZELTES NACH  
„ZÜRICHER ART GESCHNETZELTES  
SCHWEINEFILET, ZWIEBELWÜRFEL UND  
FRISCHE CHAMPIGNONSCHLEIBEN IN MIT  
WEISSWEIN ABGESCHMECKTER  
RAHMSAUCE GEGART, DAZU KLEINE  
RÖSTIJ UND EIN G

„SCHÄFERSCHALE KLEINES  
RUMPSTEAK, PANIERTES  
SCHWEINESCHNITZEL,  
SCHWEINEMEDAILLON,  
RAUCHBAUCHSCHEIBE, ANANASRING,  
MIT PREISELBEEREN GEFÜLLTER  
PFIRSICH, ERBSEN- UND  
MÖHRENGEMÜSE UMLEGT, DAZU SA

„PIKANTER PFEFFERTOPF ZARTE  
KLEINE SCHWEINEMEDAILLONS MIT  
ZWIEBELN UND FRISCHEN  
CHAMPIGNONS IN PFEFFERSAHNE  
(GRÜNER PFEFFER) GESCHMORT, MIT  
RASPELKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU  
KROKETTEN UND GEMISCHTE

„KARTOFFELKRÜSTCHEN ZWEI STEAKS  
AUS DEM SCHWEINERÜCKEN  
GESCHNITTEN, IN DER  
KARTOFFELHÜLLE (MIT ROHEN  
KARTOFFELSPÄNEN PANIERT) DAZU  
REICHEN WIR: SAUCE A LA  
HOLLANDAISE, KROKETTEN UND EIN  
GEMIS

„RATSHERRENSCHALE (OHNE FETT  
UND SEHNEN) KURZGEBRATENES  
RUMPSTEAK (CA. 280 G) MIT FRISCHEN  
ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS  
GEBRATEN, RAUCHBAUCHSCHEIBE,  
AUF DEFTIGEN EIERBRATKARTOFFELN  
ANGERICHTET, M

„PFIFFERLINGSSPFANNE  
KURZGEBRATENE  
SCHWEINEMEDAILLONS, MIT  
GESCHMORTEN PFIFFERLINGEN IN  
SAHNE SAUCE (ZWIEBELN- UND  
BAUCHSPECKWÜRFELN VERFEINERT)  
ÜBERZOGEN, MIT KROKETTEN UND  
GEMISCHTEM SALATTEL

„RUMPSTEAK MIT PFEFFER (OHNE FETT  
UND SEHNEN) MIT GESTOSSENEM  
PFEFFER GEWÜRZTES  
KURZGEBRATENES RUMPSTEAK (CA.  
280G), RAUCHBAUCHSCHEIBE,  
FRISCHEN GEBRATENEN  
CHAMPIGNONS UND ZWIEBELSTREIFEN  
BELE

„SCHWEINEFILET MIT PILZEN UND  
ZWIEBELN“ KURZGEBRATENE  
SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRISCHEN  
GEBRATENEN ZWIEBELSTREIFEN UND  
CHAMPIGNONS ÜBERZOGEN, DAZU  
REICHEN WIR: SAUCE A LA  
HOLLANDAISE, KROKETTEN

„RINDFLEISCHSTREIFEN NACH ART DES  
STROGANOFF“  
RINDEROBERFILETSTREIFEN MIT  
CHAMPIGNONS, ZWIEBEL- UND  
GEWÜRZGURKENWÜRFEL IN  
WÜRZIGER, TOMATISIERTER  
PAPRIKASAHNE SAUCE GESCHMORT,  
MIT KROKETTEN UN

# ***Landgasthaus "Zum Schaferhof" Speisekarte***



## ***Landgasthaus "Zum Schaferhof"***

Berliner Ring 251, 31582  
Nienburg, Lower Saxony,  
Germany, Nienburg (Weser)

### **Öffnungszeiten:**

Mittwoch 17:00-00:00 11:00-14:30  
Donnerstag 17:00-00:00 11:00-  
14:30  
Freitag 17:00-00:00 11:00-14:30  
Samstag 17:00-00:00 11:00-14:30  
Sonntag 11:00-14:30

Gemacht mit [speisekarte.menu](#)

