



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Liebe Gäste,

Schön, dass Sie die Bergtrotte Osterfingen mit Ihrer Geschichte, die bis 1584 zurück geht, besuchen. Wir haben uns der Regionalität und Saisonalität verschrieben: Über 75% unserer eingesetzten Produkte kommen aus dem Kanton Schaffhausen oder einem Umkreis von 15 Kilometer.

Ausschliesslich Schaffhauser Weine schenken wir aus, mittlerweile 76 an der Zahl. Jeden Monat finden Sie eine neue Auswahl an 8 Weiss- und Rotweinen im Offenausschank.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen!

Mit grosser Freude heissen wir Sie willkommen und laden ein bei uns zu Entschleunigen.

Ihre Gastgeber

Manuel Gruber und Küchenchef Sven Wannewitz

Zur Vorspeise

Salat Bergtrotte bunter Salat mit Sprossen und Kernen an Hausdressing (Klassiker) 9.60

Hausgebeizter **Lachs** mit Gurken-Dill Salat, Gemüsechips und Eigelb 16.50

Überbackener **Ziegenkäse** auf knackigem Spinatsalat, Feigensenfdressing und karamelierten Nüssen 14.00

Klettgauer Rindstatar mit Kapernäpfeln, Wildkräuter und Belper Knolle

als Vorspeise 17.00 / Hauptgang 28.00

Schaffhauser Riesling-Silvaner-Crèmesuppe mit Croûtons und Rahmhaube (Klassiker) 9.60

Bergtrotte Klassiker



Hausgemachter Rindshackbraten «Bergtrotte» mit Senfrahmsauce, Kartoffel-Sellerie Stampf und Gemüse 29.70

Schweins Cordon bleu «Chläggi-Stil» gefüllt mit Wilchinger Schinkenwurst und Gruyere, mit Pommes Frites und Gemüse (oder als Fitnesssteller) 33.50

Zitronenrisotto mit gebratenen Artischocken und knusprigem Gemüse **Vegan**

als Vorspeise 18.50 / Hauptgang 29.50

Saison Ravioli: momentan Trüffelravioli mit Herbstpilzen, Sbrinzschaum und gerösteten Haselnüssen Vegi 32.50

Hauptgang

24 Stunden gegarte Kalbsrippchen von Luma auf Meerrettich- Krautsalat, jungen Ofenkartoffeln und BBQ-Sauce 43.50

Maispoularde Fitnesssteller mit buntem Salat und knusprigen Gemüsechips 31.50

Fischknusperli Bergtrotte
Egliknusperli vom Kundelfingerhof auf Rahmspinat, knusprigen Pommes Frites und Sauce Tartar (oder als Fitnesssteller) 34.50



Bergtrotte Steak & Fries (Steak der Woche mit knusprigen Pommes Frites und Kräuterbutter)
Ladies Cut (ca 160g) 43.00
Gentlemen Cut (ca. 300g) 54.00
mit Gemüse + CHF 5.00



Wir leben Regionalität! Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Baumann aus Wilchingen, das Brot von der Bäckerei Häfeli in Hallau. Sehen Sie sich um, vielleicht is(s)t einer der Produzenten gerade am Tisch neben Ihnen – nicht selten dürfen wir diese selbst als Gast bei uns begrüßen. Mit Stolz tragen wir die Auszeichnung als «Naturpark-Wirt» des Regionalen Naturpark Schaffhausen.


Deklaration: Rind SH-CH, (Steak der Woche: Weltweit möglich), Kalb CH, Schwein SH-CH, Poulet FR, Fisch TG-CH & Schottland




Bergtrotte

OSTERFINGEN

Für Zwischendurch

 Baumann's **Rauchwüstli** am Stück zum selber schneiden **[Klassiker]**
10.20

 «1584» auf dem Brett zum selber schneiden:
Baumann's Rauchwüstli, Cervelat,
Walnuss-Salami, Buurespeck und Käse vom
Randenhof **[Klassiker]**
22.70

Wurst-Käsesalat [Klassiker]
16.70

Klettgauer Rindstatar mit Kapernäpfeln,
Wildkräuter und Belper Knolle
als Vorspeise 17.00 / Hauptgang 28.00



**Kommen Sie mit uns auf die
«Schaffhuuser Wiireis»!**


Möchten Sie die Vielfalt des Blauburgunderlandes probieren? Versuchen Sie vier auserlesene Weine (rot oder weiss) von unseren regionalen Winzern. Dazu servieren wir Ihnen vier Schälchen mit salzigen Leckereien als perfekte Begleitung.

39.00 pro Brett **[Klassiker]**

Süsser Abschluss

 Eiskaffee «Bergtrotte» mit Zimmerli's Cappuccino-Rahmlikör **[Klassiker]**
9.70

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Sauerrahmglace, Nussbutterstreusel und
Schlagrahm **[Klassiker]**
14.00

 **Variation von der Traube-** Suuser Mousse,
Traubenkompott und Sorbet – Ruby Schokolade
15.50

Zwetschgen crumble – Vanille Glace – Kürbiskerne 
13.50


Kuchenstück (Tagesangebot)
4.60

**Italienische Gelati
aus Buchberg**



Tito Miscia ist ein kreativer Tüftler mit hohen Ansprüchen an die Qualität seiner Produkte. Alle Gelatis werden nach italienischer Tradition in Buchberg hergestellt – sogar den Rahm produziert er selbst mit lokaler Milch.

Glace

 Vanille | Schokolade | Haselnuss | Sauerrahm
Erdbeere
4.20 (pro Kugel)

Sorbet

 Zitrone | Mango | Traube |
4.20 (pro Kugel)

Portion Rahm

1.00

Die Bergtrotte ist mehr als ein Restaurant ...

Erleben Sie an den **Genussevents** regionale und frische Küche. Feiern Sie ein unvergessliches **Hochzeitsfest** mitten in den Schaffhauser Rebbergen – in der ehrwürdigen Trotte oder dem Festsaal. Auch **Firmenevents** wie Mitarbeitenden-Anlässe, Seminare, Generalversammlungen oder Kundenanlässe werden in der Bergtrotte veranstaltet. Für 30 bis 300 Personen.

Mehr erfahren:





Bergtrotte

OSTERFINGEN

Zum Aperitif

Campari Soda	Mailand Italien		8.10
Campari Orange	Mailand Italien		10.10
Aperol Spritz	Mailand Italien		11.10
G&T (Gin & Tonic)			13.00
MIT SCHAUMWEIN			
Cüpli vom Schaffhauser Schaumwein	Immer lokal, immer Schaffhausen		11.-
Trottenapéro: SH Schaumwein, Limetten, Ingwersirup			11.-
Gin-Rose: Schaumwein, Osterfingener Rosensirup & Gin			15.-
ALKOHOLFREI			
Rimuss Secco Bianco	Rimuss Strada (Hallau)	1dl	6.-
Trottenapéro: Rimuss Secco, Limetten, Ingwersirup	Rimuss Strada (Hallau)		10.-
G&T (Gin* & Tonic)	*Alkoholfrei		11.-
Gin-Rose: Schaumwein*, Osterfingener Rosensirup & Gin*	*Alkoholfrei		14.-

Halbliter Weine

Weisse Cuvée (Riesling-Silvaner & Gewürztraminer)	Weingut Lindenhof (Osterfingen)	5 dl	28.00
Riesling x Silvaner	aagne weingut (Hallau)	5 dl	27.00
Bianco Cuvée: Riesling-Silvaner & Pinot Blanc	GVS Schachenmann (Schaffhausen)	5 dl	28.00
Pinot Noir Sélectionné Barrique	Wunderstaa Wein (Hallau)	5 dl	38.00
Pinot Noir	Weinkellerei zum Hirschen (Osterfingen)	5 dl	24.00

Weissweine im Offenausschank

Riesling x Silvaner 2023	Gysel 175 (Wilchingen)	pro dl	7.50
Gewürz Traminer 2022	Lindenhof (Osterfingen)	pro dl	8.50
Pinot Gris Herrenberg 2022	Weinkeller.sh (Stadt Schaffhausen)	pro dl	7.50
Rose 2022	Wunderstaa (Hallau)	pro dl	8.00

Rotweine im Offenausschank

Cuvée 1584: Pinot Noir 2020	Von 4 Osterfingener Weinkellereien	pro dl	8.-
Dichterwii 2021	Rötiberg (Wilchingen)	pro dl	8.00
Blauburgunder Spätlese 2018	Rüedi (Trasadingen)	pro dl	7.50
Cuvée (Cabernet & Malbec) 2020	Bio Weingut Stoll (Osterfingen)	pro dl	8.50
Roter Suuser	Lokal max 3 Kilometer entfernt	pro dl	3.00




Bergtrotte

OSTERFINGEN

Bier und Most

Stammhaus Bügel	4.8%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	6.-
Hülse Lemon	2.9%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	6.-
Hamlet Beer Dinkel oder IPA	6%	Osterfingen (Schaffhausen)	33 cl	7.-
Soleil (Blond 5,2%)		HOPe Kraftbier Manufaktur (Neuhausen)	33cl	7.-
Lager	4.8%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	50 cl	6.50
Lager alkoholfrei		Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	5.50
«Das Weizen»	5.5%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	50 cl	7.50
Saft vom Fass Möhl trüb, alkoholfrei		Arbon (Thurgau)	50 cl	7.-

Mineralwasser und Süssgetränke

Passugger/Allegra (mit/ohne Kohlensäure)		Passugg Graubünden	47 cl	6.-
			77 cl	8.-
Rivella rot Ice Tea Shorley Coca Cola, Zero		Rothrist AG (Brütisellen ZH)	33 cl	5.-
Traubenschorli (75% Traubensaft) weiss oder rot		SimmlerWEIN (Buchberg SH)	37.5cl	8.-
Traubensaft Tonic water Bitter Lemon		Rimuss (Hallau SH) Thomas Henry (Berlin)	20 cl	5.-
Brunnenwasser: selbst am Brunnen holen oder serviert				4.-

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso		Hochstrasser (Luzern)		4.50
Doppelter Espresso		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Schale hell oder dunkel (Milchkaffee)		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Cappuccino oder Latte Macchiato		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Trottenkafi (Kaffee, Mirabellenschnaps 40%)		Distillerie Zimmerli (Hallau SH)		8.50
Tee (diverse exklusive premium Sorten)		Sirocco (Tee aus Schmerikon ZH seit 1908)		5.50
Heisse oder kalte Schoggi Ovomaltine		Caotina oder Ovomaltine (Neuenegg BE)		5.50

Schnaps

Mirabellen Williams Kirsch Zwetschen	40%	Distillerie Zimmerli (Hallau SH)		2 cl	7.50
Vieille Prune Cerise	40%	Distillerie Zimmerli (Hallau SH)		2 cl	8.50
Diwii «Grappa»	40%	aagne weingut (Hallau SH)		2 cl	9.00