



Liebe zur Region. Neben fast 20 Jahren Erfahrung in der Event-Branche und Gastronomie bringen wir auch eine tiefe Verbundenheit zur Region mit an den Tisch. Diese spiegelt sich in vielen Dingen wider. Neben fair gehandeltem Kaffee setzen wir zum Beispiel auch auf eine erfrischend nachhaltige Getränkeauswahl mit veganen und bio zertifizierten Weinen, fairer Fritz-Kola und Viva Con Aqua. Überhaupt schreiben wir Nachhaltigkeit groß – und zwar nicht nur auf der Getränkekarte.

Unser Warum. Mitten im Höpen, umringt von zufriedenen grasenden Heidschnucken, steht er, der Schafstall am Heidegarten. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, ihn im neuen Glanz erstrahlen zu lassen. Und das ganz ohne Schnickschnack. Unter seinem Reetdach wollen wir Jung und Alt zusammenbringen. Genauso wie Locals und Touristen. Oder Großstädter und Leute vom Land. Ach ja, wir sind übrigens Alex, Jan, Daniel und Hauke.

Getränke & Snacks

Über die in unseren Speisen und Getränken kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne.

Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) erhöhter Koffeingehalt
- 3) Chininhaltig
- 4) mit Phosphor
- 5) mit Konservierungsstoffen



Bitte bestellt direkt
am Tresen

WASSER

Viva con Aqua laut/leise 0,33L
2,60 EUR

Viva con Aqua laut/leise 0,75L
6,50 EUR

SAFT

Apfelsaft klar 0,2L
2,80 EUR

Orangensaft 0,2L
2,80 EUR

LIMONADEN

Fritz-Limo Orange 0,33L¹
3,30 EUR

Fritz-Limo Zitrone 0,33L
3,30 EUR

Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder 0,33L
3,30 EUR

Fritz-Kola 0,33L^{1,2}
3,30 EUR

Fritz-Kola ohne Zucker 0,33L¹
3,30 EUR

Mischmasch Kola-Orange 0,33L
3,30 EUR

BIO-SCHORLEN

Fritz Bio-
Apfelschorle 0,33L
3,30 EUR

Fritz Bio-
Rhababerschorle 0,33L
3,30 EUR

Fritz Bio-
Traubenschorle 0,33L
3,30 EUR

FAIRTRADE-KAFFEE

Kaffeespezialitäten von „J.J. Darboven“ - Fairtrade

Filterkaffee Tasse 2,20 EUR
Filterkaffee Becher 3,20 EUR

Cappuccino 3,30 EUR
Café Crema 2,70 EUR

Milchkaffee 3,80 EUR
Latte Macchiato 3,90 EUR

Espresso 2,00 EUR
Doppelter Espresso 3,50 EUR

Espresso Macchiato 2,50 EUR
Entkoffeinierter Kaffee 2,50 EUR

Kakao
2,50 EUR

BIO-TEE

Bio-Teesorten von „Eiles“

Bio-Schwarztee Second Flush Blatt
2,80 EUR

Bio-Grüntee Darjeeling Grün Blatt
2,80 EUR

Bio-Rooibos Pur
2,80 EUR

Bio-Pfefferminze
2,80 EUR

Bio-Kamillenblüten
2,80 EUR

Bio-Früchte
2,80 EUR

Hafermilch +0,20EUR
Laktosefreie Milch +0,20EUR

Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) erhöhter Koffeingehalt
- 3) Chininhaltig
- 4) mit Phosphor
- 5) mit Konservierungsstoffen



WEINE VOM WEINGUT LUKAS KESSELRING PFALZ – BIO & VEGAN

Der Duft nach Birne und Pfirsich signalisiert bereits einen Wein der kräftigeren Art. Die Fülle am Gaumen ist jedoch nie aufdringlich, sondern bleibt mit einer zarten Mandelnote voll und ganz auf der eleganten Linie. Durch das weiche Mundgefühl ist er sehr angenehm zu trinken. Lukas Kesselring hat Ellerstadt auf die Karte der wichtigen Pfälzer Weinorte gesetzt. Trocken.

„Aus einem Guss“ Grauburgunder 0,2L	5,80 EUR
„Aus einem Guss“ Grauburgunder 0,75L	24,50 EUR

Betörend pink blinzelt er aus dem Glase, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich. Trocken.

„Aus einem Guss“ Pinot Noir & Merlot Rosé, 0,2L	5,80 EUR
„Aus einem Guss“ Pinot Noir & Merlot Rosé, 0,75L	24,50 EUR

Mit seinem aparten Duft nach Blüten, reifer Birne und einem Hauch Himbeere lockt dieser Blanc de Noir (weißer Wein aus der roten Spätburgundertraube) den Genießer magisch an. Am Gaumen eine perfekte Melange aus Cremigkeit und Frische. Trocken.

„Aus einem Guss“ Blanc de Noir 0,2L	5,80 EUR
„Aus einem Guss“ Blanc de Noir 0,75L	24,50 EUR

Lukas Kesselring demonstriert, dass er auch die klassische Bordeaux-Mischung aus Cabernet Sauvignon und Merlot virtuos beherrscht. Was für ein verführerischer Duft nach Kirsche, Kaffee und einem Schuss Vanille. Im Mund eine attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und einem frechen Tick Paprika. Lukas rockt – bio und vegan! Trocken.

„Aus einem Guss“ Cabernet-Merlot 0,2L	6,10 EUR
„Aus einem Guss“ Cabernet-Merlot 0,75L	25,50 EUR

Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) erhöhter Koffeingehalt
- 3) Chininhaltig
- 4) mit Phosphor
- 5) mit Konservierungsstoffen



WEINE VOM WEINGUT MEINTZINGER AUS FRICKENHAUSEN

Unsere Weinschorle mit intensive Maracujaaromen, blumig-fruchtige Art mit einem leichten Anklang von Melone und Flieder passt erfrischend gut zu jeder Gelegenheit.

Meintzinger Bacchus Weinschorle 0,2L

4,50 EUR

Intensive Maracujaaromen, blumig-fruchtige Art mit einem leichten Anklang von Melone und Flieder. Ein ausgezeichneter Weißwein für laue Sommernächte.

Meintzinger Bacchus 0,2L

4,80 EUR

Rotwein- und Weißweitrauben werden zusammengelesen und verarbeitet. Durch besonders schonende Behandlung wird ein schöner, unkomplizierter Sommergenuss daraus! Bitte sehr kühl trinken! Das Glas sollte beim Einschenken anlaufen - so frisch schmeckt er am besten! Seine Aromatik erinnert an Erdbeer-Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere, einem Hauch Bergamotte und feiner Zitruszeste. Ein Wein, der uns vollkommen beschwingt durch den Sommer bringt!

Meintzinger Rotling Rosé 0,2L

4,80 EUR

Dunkle, tiefrote Weinfarbe und ein feines Kirscharoma. Domina ist DIE fränkische Rotweinsorte schlechthin. Probieren Sie doch ein Glas zu unseren Heidschnucken-Speisen oder Flammkuchen.

Meintzinger Domina 0,2L

5,10 EUR

Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) erhöhter Koffeingehalt
- 3) Chininhaltig
- 4) mit Phosphor
- 5) mit Konservierungsstoffen



BIERE

König Pilsener vom Fass 0,3L	3,00 EUR	König Pilsener vom Fass 0,5L	4,50 EUR
Alsterwasser vom Fass 0,3L	3,00 EUR	Alsterwasser vom Fass 0,5L	4,50 EUR
Benediktiner Weizenbier 0,5L	4,60 EUR	Benediktiner Weizenbier <small>0,5L alkoholfrei</small>	4,60 EUR
Bitburger Radler 0,0% 0,33L	3,30 EUR	Bitburger alk.frei 0,33L	3,30 EUR

REGIONALES BIER

Das „Schnuckenbräu“ – ein helles, untergäriges Bier Pilsener Brauart, mit feinem, schlankem Antrunk und hauchzarter Hopfennote.

Schnuckenbräu 0,33L	3,30 EUR
Schnuckenbräu, dunkel 0,33L	3,30 EUR

SEKT

Perlwein mit herrlicher Frucht, viel Trinkfluss und einer ausbalancierten, dezenten Restsüße. Mit dem Saigner-Verfahren gewonnene Rosé Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder.

Florian Robert Secco Rosé 0,1L	3,50 EUR
Florian Robert Secco Rosé 0,75L	21,50 EUR

Frisch, fruchtig und elegant perlt die Rindchen's Hausmarke. Mit Schloss Wachenheim steckt das Können einer der besten deutschen Schaumweinmanufakturen hinter dem Rindchen Herzblut-Sekt.

Rindchen's Sekt 0,1L	3,00 EUR
Rindchen's Sekt 0,75L	18,50 EUR

DRINKS & LONGDRINKS

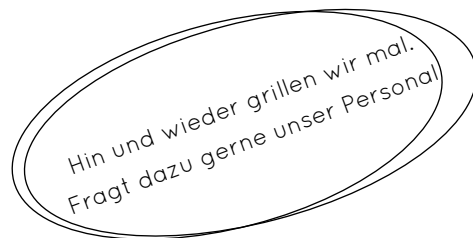
Aperol-Spritz 0,2L ¹	5,90 EUR	Lillet Wild Berry 0,2L	5,90 EUR
Korn Cola (Strothmann) 0,3L ¹	5,50 EUR	Jack Daniels Cola 0,3L ¹	6,50 EUR
Havana Cola 0,3L ¹	6,50 EUR	Hendricks Gin Tonic 0,3L ³	7,50 EUR

SCHNÄPSE

Heydt Grüner 0,02L	2,00 EUR	Heydt Roter 0,02L	2,00 EUR
Jägermeister 0,02L	2,50 EUR	Strothmann Korn 0,02L	2,50 EUR
Heidegeist 0,02L	2,50 EUR		

Allergene

- 1) mit Farbstoff
- 2) erhöhter Koffeingehalt
- 3) Chininhaltig
- 4) mit Phosphor
- 5) mit Konservierungsstoffen



SNACKS & SPEISEN

Der Klassiker – Traditionell mit Speck & Zwiebeln ist der Flammkuchen „Elsässer Art“ nach wie vor der Beliebteste unter allen Flammkuchen-Sorten. Für Fischliebhaber haben wir einen ganz besonderen Flammkuchen „Nordischer Art“: mit Lachs, Shrimps und Dill ein wahrer Genuss. Ob nach Elsässer oder griechischer Art mit Schwand, Hirtenkäse & Peperoni, liegen unsere Flammkuchen-Zungen in Snackgröße perfekt in der Hand.

Flammkuchen „Elsässer Art“ ⁵	12,50 EUR
Flammkuchen „Nordischer Art“ ⁵	12,50 EUR
Flammkuchenzunge „Elsässer Art“ ⁵	5,50 EUR
Flammkuchenzunge „Griechischer Art“ ⁵	5,50 EUR

Unsere vegane Alternative mit einem knusprig-zarten Dinkelboden mit 7 Gemüsesorten belegt. Zucchini, Tomaten, Paprika, Rotkraut, Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln bilden eine ideale Mischung für Veganer und Vegetarier.

Vegane Bio-Flammkuchen „Sieben Gemüse“ ¹	13,50 EUR
---	-----------

Lust auf was leckeres aus der Region? Dann probiert die Speisen von unserer Höpen Schäferei und dem Heide-Schlachter Dehning.

Erbsensuppe vom Heideschlachter	6,90 EUR
Bockwurst vom Heideschlachter ⁴	3,50 EUR
„Schnucken Bocki“-Duo von der Heidschnucke ⁴ von der Höpen Schäferei	5,50 EUR
Laugenbrezel	2,50 EUR

Natürlich darf auch der Nachtisch nicht fehlen. Unser süßer Flammkuchen mit Apfel, Sultaninen und Zimt rundet den Flammkuchen-Abend perfekt ab. Die ofenfrischen Kuchen, von der Stadtbäckerei Hoppe in Schneverdingen, findet Ihr in unserem Tagesangebot.

Bio-Flammkuchen „Der Süße“	12,50 EUR
Tageskuchen	AB 2,80 EUR

Für alle, die nie was Gutes im Eisfach finden: die vollfruchtig-vegane Sommererfrischung. Oder mit den Worten unserer Gründer: das beste Bio-Eis der Welt. Hier ist nur drin, was schmeckt und guttut.

Paletas Eis (Erdbeer-Limette, Himbeer-Vanille, Schoko, Gurke-Zitrone)	3,50 EUR
--	----------



Historie. Ende der 1940er Jahre errichtete Gustav Heitmann – eine Größer in Gerberei und Fellhandel – den Schafstall am Heidegarten.

Viele Heidschnucken-Austriebe später, wurde er 1975 schließlich von der Stadt Schneverdingen gekauft. Genau wie die angrenzenden Ländereien – und der Raum wandelte sich mehr und mehr zu einem Naherholungsgebiet.

2001 war dann Schicht mit Schaf. Die klassische Nutzung als Schafstall endete. Dafür wurde ein neues Kapitel für den Schafstall am Heidegarten aufgeschlagen: Seine gastronomische Nutzung begann. Und er wurde Zuhause der beliebten Schäferbande.

2001 bekam der Schafstall – mit einem ehemals denkmalgeschützten Fachwerkgebäude – einen Sanitär – und Küchentrakt. So ausgestattet, wurde er schnell zu einer beliebten Location für standesamtliche Trauungen.

Weitere Arbeiten folgten: 2011 wurden das Reetdach saniert, sowie die Innenräume und das Außengelände erneuert.

Zukunft. Nach dem Umbau ist vor dem Umbau. Zum Sommer 2022 bekommt der Schafstall am Heidegarten ein komplettes Make-Over und dann stellen wir nochmal alles auf den Kopf und erneuern Terrasse, Fensterfronten und viele andere Dinge, sodass der Schafstall am Heidegarten ab August 2022 den berühmten Heidschnucken – zumindest hin und wieder mal – die Show stehlen kann. Wir freuen uns auf Euch!