

Herzlich Willkommen in unserem GASTHAUS WINZERSTUBE

Wir laden Sie auf genussvolle Stunden im geselligen Ambiente ein.
Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt
der feinen fränkischen Küche
mit regionalen und saisonalen Produkten verwöhnen.
Genießen Sie dazu fränkische Weine und regionales Bier.
Nehmen Sie sich etwas Zeit
und lassen Sie sich von uns auf eine Reise durch unser
fränkisches Weinland mit seinen Köstlichkeiten entführen.

Schön, dass wir Sie als Gast bewirten dürfen.

Teresa Barthelmes & Sven Heß
mit dem Winzerstubenteam

Bei uns gibt es jeden ...

...Donnerstag

frische **Kalbsleber** wie sie jeder kennt

...Sonntag

frisch aus dem Ofen

halbe gefüllte **Bauernente** aus dem Steigerwald
mit Klöß und Blaukraut

Lust auf unsere leckeren Rinderleiberle?

sprechen Sie uns an...

wir geben Ihnen gerne den nächsten Termin persönlich bekannt

und GANS lecker

eigens aufgezogene Gänse vom Fuße des Schwanbergs
für Sie ab November traditionell zubereitet

Denken Sie jetzt schon an die Bestellung Ihrer Gans

Aperitif Empfehlung

Unser herbstlicher Einstieg

Schaumwein von der Scheurebe

trifft Preiselbeeren und Rosmarinzweig 0,1l 5,00 €

Unser Herbstmenü

Kürbiscremesuppe

mit Öl, gerösteten Kernen
und einem Entenfilet am Spieß

5,50 €

Zweierlei vom Milchkalb

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Bäckle
mit einem herbstlichen Pilz-Lauchgemüse
feinem Sößle und buntem Kartoffel-Kürbisstrudel

26,90 €

Von Salvus Eisladen aus Frickenhausen

eine Kugel Zwetschgen-Bremseris

3,00 €

Menüpreis

33,00 €

Gerne empfehlen wir Ihnen eine Weinbegleitung passend zum Menü.

Suppen

<i>Fränkische Leberknödelsuppe mit Schwimmer und Petersilie</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rahmsüppchen von unserem Silvaner mit Weißbrotbröggerli, Schnittlauch und Sprossen</i>	<i>4,50 €</i>

Vorspeisen

<i>Wallerfilet lauwarm geräuchert auf buntem Linsensalat und Meerrettichcreme</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Tatar vom Weiderind (100g) klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht, so wie´s die Chefin gerne mag dazu Bauernbrot von der Hof-Bäckerei Schmitt aus Mainbernheim</i>	<i>11,00 €</i>

Salat

<i>Großer bunter Salat mit frischen Salaten von unserem Gärtner aus Albertshofen an gebackenen Karpfenfiletstreifen dazu ein Zitronen-Kräuterschmand</i>	<i>14,50 €</i>
--	----------------

aus der Nudelküche

<i>Lasagne</i>	<i>13,50 €</i>
<i>von Kürbis, bunten Kartoffel und Spinat fein geschichtet, mit Käseüberbacken und leichtem Kürbissößle dazu gemischter Salat</i>	

Unsere Klassiker

<i>Winzerstübenöpfle</i>	<i>13,90 €</i>
<i>gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Speck², Zwiebeln und Käse überbacken an feinem Rahmsößle dazu Butterspätzle und gemischter Salat</i>	
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	<i>10,90 €</i>
<i>aus dem Rücken vom Schwein paniert und in Butterschmalz gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes dazu gemischter Salat</i>	

vom Rind

<i>Rückensteak vom Weiderind medium gebraten</i>	<i>19,90 €</i>
<i>unter einer Meerrettichkruste auf Bratkartoffeln dazu gemischter Salat</i>	
<i>fränkischer Sauerbraten</i>	<i>14,50 €</i>
<i>nach altem Rezept zubereitet mit Kartoffelklöß^{1,3} und Blaukraut</i>	

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig

vom heimischen Wild

Rehgulasch	15,50 €
<i>mit gebratenen Pilzen Wirsinggemüse und Semmelknödel dazu Preiselbeerapfel</i>	

regionale Fische

Waller blau	16,50 €
<i>Filet im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich^{1,3} zerlassene Butter und grüner Salat</i>	

Saiblingsfilet	17,50 €
<i>auf der Haut gebraten auf feinen Silvanernudeln mit Gemüsestreifen, Schmortomaten und grüner Salat</i>	

Halber gebackener Karpfen	von 14,00 €- 15,00 €
<i>mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat und gemischten Salat</i>	

dazu empfehlen wir

2015 Silvaner Gutswein	0,25l	4,80 €
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf		

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes	3,00 €
Spätzle mit Soße	3,50 €
Kloß ^{1,3} mit Soße	2,20 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes	5,00 €
Schnitzel mit Pommes	5,50 €

Brotzeiten

ein Paar fränkische Bratwürste ⁴ auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot	6,90 €
oder auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	8,90 €
Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste ⁴ im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot	6,90 €
Wildbeißer von unserm Hausmetzger mit einem Gläschen Meerrettich ^{1,3} Gurke und Bauernbrot	6,00 €
dem Chef sei Lieblingsbrotzeit Scheiben vom geräucherten Schweinebauch mit Essiggurken, Meerrettich ^{1,3} und Bauernbrot	6,90 €
Käseauswahl eine kleine saisonale Auswahl von der Hofkäserei Brunner aus Herrnsheim mit eingelegter Nuss und Sößle dazu gemischtes Brot	9,50 €

Brotzeiten Sonn- und Feiertags erst ab 17 Uhr. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab.

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig

Dessert

Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept 6,80 €
eingeweichtes Brötchen, gebacken
in Zimtzucker gewelzt auf Silvanerschaumsöble

„saisonal und lecker“
Bremser-Zwetschgeneis 3,00 €
1 Kugel von Salvas Eisladen

„Spaßmacher“ 4,00 €
der geeiste Willi mit Brand

Hausgemachtes Sorbet je Kugel 2,20 €
Fränkische Zwetschge
Basilikum

Vanille und Zwetschge 5,50 €
rahmiges Vanilleeis mit feinem Zwetschgenragout

von Salvas Eisladen aus Frickenhausen

cremige Vanille je Kugel 2,00 €
Erdbeer- Basilikum je Kugel 2,50 €
dunkle Schokolade je Kugel 2,80 €

Unser Hausdessertchen 4,50 €
kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung
und einem Tässchen Espresso

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig

Süßweine 0,1 l

€

2015 <i>Riesling Auslese</i> Weingut Hemberger, Rödelsee	6,00
2012 <i>Silvaner Beerenauslese</i> Weingut Vollhals, Rödelsee	9,00
2012 <i>Monsolis roter Likörwein</i> Weingut Ruck, Iphofen	7,50

Eine Auswahl an Bränden und Likören
steht auf unserem Digestifbuffet
am alten Ofen für Sie bereit.

Kaffee und Tee

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,50 €
Tasse Kaffee	2,00 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Glas Tee	
Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	2,50 €



Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig

Wassergenuss

Winzerstuben Tafelwasser still/medium/spritzig	0,5l	2,50 €
	1l	4,00 €

Frankenbrunnen		
still/medium/spritzig	0,75l	3,80 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	2,20 €	3,50 €
Johannisbeernektar	2,20 €	3,50 €

Saftschorle	2,00 €	3,00 €
bitte wählen Sie Ihren Saft		

Frucade/weitere Limonaden

Orangenlimonade ⁵	2,00 €	3,00 €
Zitronenlimonade	2,00 €	3,00 €
ColaMix ^{5,7}	2,00 €	3,00 €
Coca Cola ^{5,7}	2,20 €	3,50 €
Coca Cola light ^{5,6,7}	0,33l	2,80 €

Biere von der Privatbrauerei Kesselring

Fassbiere

Pils	0,25l	2,00 €
	0,4l	2,90 €
Radler	0,4l	2,90 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	3,10 €

Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	3,00 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,00 €
alkoholfreies Bier	0,5l	2,90 €

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit (Allergenen) wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig