

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**“ mit gebratenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln, Kartoffelbrei und gemischten Salat*

...Sonntag

frisch aus dem Ofen

*wechselnde **Bratengerichte** wie zu Oma's Zeiten*

*Weitere Gaumenfreuden
entnehmen Sie unserem **Wirtshausplan´18***

Unser Menü

Gerne erhalten Sie Gerichte auch außerhalb des Menüs.

Kleiner ausgesuchter Feldsalat

von unserem Gärtner aus Albertshofen

*in Balsamico und Honigdressing mariniert
und mit mildem Preiselbeeressig beträufelt*

4,80 €

geschmortes Ochsenbäckchen
*auf kartoffelligen Wurzelgemüse
und Meerrettichschaumsöble*

16,00 €

Walnusseis

von Salvas Eisladen aus Frickenhausen

*1 große Kugel Walnusseis
mit Nüssen aus unserem Garten
und einem Schuss Eierlikör*

4,50 €

Menüpreis

24,00 €

Suppen

- Fränkische Leberknödelsuppe 4,00 €
mit Leberkloß, Schwimmerli und Petersilie
- Kartoffelsuppe nach Omas Rezept 5,00 €
mit geräucherten Bauchwürfeln und Kartoffel-Lauchstroh
gerne auch vegetarisch

Vorspeisen

- Variation von der Willanzheimer Lachsforelle 11,00 €
als feines Tatar, lauwarmen Kuchen
und eine Scheibe vom gebeizten Filet
- zweierlei vom fränkischen Landschwein 10,00 €
gebratener roter Presssack und gebackenes Bäckchen
mit Apfelmeerrettich, bunten Linsen und Zupfsalat

Salat

- Großer winterlicher Salat 14,50 €
mit frischen Salaten von unserem Gärtner aus Albertshofen
mit Scheiben von der leicht rosa gebratenen Entenbrust

Vegetarisch

- Gefüllter Kräuterpfannkuchen 13,50 €
Pfannkuchen fein gefüllt mit Wintergemüse und Käse
auf Rahmlauch und kleinem Salat

Gerne stellen Sie sich Ihr vegetarisches Gericht aus unseren
saisonalen Gemüsen und Beilagen selbst zusammen.

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

Unsere Klassiker

von der fränkischen Sau

Winzerstüben14,00 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Speck², Zwiebeln
und Käse im Töpfle überbacken
an feinem Rahmsößle, dazu Butterspätzle und gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 10,90 €
aus dem Rücken vom Schwein
paniert und in Butterschmalz gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes
dazu gemischter Salat

Kasslerbraten 11,90 €
aus dem mageren Nacken²
auf feiner Dunkelbier-Zwiebelsoße,
dazu Kartoffelbrei und gemischter Salat

vom Rind

Rückensteak vom Weiderind medium gebraten 19,90 €
auf grünen Bohnen mit einer Walnuss-Speckbutter²
und Bratkartoffeln

Rinderroulade ... so wie wir sie mögen 15,50 €
gefüllt mit Senf, Speck², Zwiebeln und Gurke
mit feiner Rotweinsenfsoße
dazu Kartoffelklöß^{1,3} und Blaukraut

Bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab

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

vom heimischen Wild

Rehulasch im eigenem Saft dunkel geschmort mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse und Semmelknödel dazu Preiselbeerapfel	15,90 €
--	---------

Fische aus der Region

Forellen-Matjes von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen Filets in einer feinen Joghurt-Schmandsoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln dazu gibt's Schnittlauchkartoffeln	12,90 €
---	---------

Waller blau Stück Filet im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich ^{1,3} zerlassene Butter und grüner Salat	18,00 €
--	---------

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

Lachsforellenfilet von der Hagenmühle aus Willanzheim Stück gebratenes Filet unter einer Kartoffelkruste auf feinem Lauchgemüse und kleine Kartoffelbeilage dazu grüne Blattsalate	18,50 €
---	---------

Für unsere kleinen Gäste

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

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

Brotzeiten *Sonn- und Feiertags erst ab 17 Uhr. Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

<i>ein Paar fränkische Bratwürste⁴ auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot</i>	<i>7,00 €</i>
<i>oder auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste⁴ im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot</i>	<i>7,50 €</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>12,00 €</i>
<i>Wildbeißer von unserm Hausmetzger mit einem Gläschen Meerrettich^{1,3} Gurke und Bauernbrot</i>	<i>6,00 €</i>
<i>dem Chef sei Lieblingsbrotzeit Scheiben vom geräucherten Schweinebauch mit Essiggurken, Meerrettich^{1,3} und Bauernbrot</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Käseauswahl eine kleine saisonale Auswahl von der Hofkäserei Brunner aus Herrnsheim mit eingelegter Nuss und Sößle dazu gemischtes Brot</i>	<i>9,50 €</i>

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

Dessert

<i>Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichtes Brötchen, gebacken in Zimtzucker gewelzt auf Silvanerschaumsöble</i>	<i>7,00 €</i>
<i>„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen trifft 2012er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Eislasagne geschichtetes Wintereis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen mit Butterkeks und Krokant an Schokoladensoße</i>	<i>6,00 €</i>
<i>„Spaßmacher“ der geeiste Willi mit Brand</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgemachtes Sorbet von der fränkischen Quitte</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Unser Eis beziehen wir von Salvas Eisladen aus Frickenhausen</i>	
<i>Vanille</i>	<i>je Kugel 2,50 €</i>
<i>Weißes Nougat mit Honig und Nüssen</i>	<i>je Kugel 3,00 €</i>
<i>Dunkle Schokolade</i>	<i>je Kugel 2,80 €</i>
<i>Walnuss</i>	<i>je Kugel 2,80 €</i>

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

Süßweine 0,1 l

2015er Riesling Auslese Weingut Hemberger, Rödelsee	6,00
2012er Silvaner Beerenauslese Weingut Vollhals, Rödelsee	9,00
2012er Monsolis roter Likörwein 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 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Heiße Schokolade	2,50 €
------------------	--------

Glas Tee



Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee

3,00 €



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	3,00 €
Radler	0,4l	3,00 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	3,20 €

Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	3,00 €
Helles	0,5l	3,40 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,00 €
alkoholfreies Bier	0,5l	3,00 €

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