

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 ein Klassiker wie man ihn kennt
frische „**Kalbsleber**“ mit gebratenen Apfelscheiben,
Röstzwiebeln, Kartoffelbrei und gemischtem Salat

...Sonntag
frisch aus dem Ofen
wechselnde **Bratengerichte** wie zu Oma's Zeiten

...ab November...GANS lecker
eigens für uns aufgezogene Gänse
vom Fuße des Schwanbergs
für Sie traditionell zubereitet
Denken Sie jetzt schon an die Bestellung Ihrer Gans

Unser Menü mit Spargel

Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch vom Spargelhof Heilmann aus Albertshofen.

Spargelcremesuppe
mit Spargelstücken, Schnittlauch und Sprossen
an gebeizter Lachsforelle vom Brett
5,80 €

Rosa gebratenes Rinderfilet (150g)
an Stangenspargel
mit feiner Gewürz-Hollandaise überzogen
und Kartoffeln
26,50 €

gefüllter Butterwindbeutel
mit dreierlei von der Schokolade
getränkt in Schokoladenlikör,
helles Mus und dunklem Eis von Salvas Eisladen
6,80 €

Gerne erhalten Sie Gerichte auch außerhalb des Menüs.

Menüpreis
38,00 €

zum Auslöffeln

- Fränkische Leberknödelsuppe 4,20 €
klare Rinderbrühe
mit Leberkloß, Schwimmerli und gehackter Petersilie
- Rahmsuppe vom Bärlauch 5,00 €
mit Weißbrotbröggerli
im Weckglas serviert

gerne Vorweg

- Carpaccio mal anders 11,50 €
gefüllt mit jungem Pflücksalat, Kirschtomaten, Radieschen,
eingelegtem grünen und weißen Spargel
fein würzig mariniert und darüber gehobelter Hartkäse

Frühlingsalat

- Großer bunter Salat von unseren Gärtner aus Albertshofen 14,90 €
mit frischen saisonalen Salaten
und unserem hausgemachten Kartoffelsalat
an gebratenen Rinderstreifen mit Pilzen, Frühlingszwiebeln
und Schmortomaten

Vegetarisch

- Nudeltaschen 14,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse
geschwenkt mit bunten Spargelspitzen und Tomaten,
im rahmigen Spargelsud serviert und mit Bärlauchpesto beträufelt
dazu gemischter 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

Fränkischer Spargel

täglich frisch vom Spargelhof Heilmann aus Albertshofen

ein Pfund (500g) ist ungeschältes Rohgewicht

Ein Pfund Spargelsalat fein mariniert 14,50 €
mit gehacktem Ei und frischen Kräutern
dazu reichen wir Stangenbrot

Ein Pfund Spargel mit Kartoffeln 15,50 €
dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

dazu empfehlen wir...

ein Paar fränkische Bratwürste⁴ 5,50 €

paniertes Schnitzel vom Schwein 6,00 €

Schinken roh oder gekocht 7,00 €

weitere Empfehlungen zum Spargel, sprechen Sie uns an
...ausschließlich in Verbindung mit Spargel.

Schälchen Spargelgemüse 5,50 €

zwei Wildfleischküchle 13,90 €
auf rahmigen Spargelgemüse
und Kartoffeln

dazu empfehlen wir

2017 Silvaner Qba trocken VDP Gutswein 0,25l 5,50 €

VDP Weingut Rainer Sauer Escherndorf 0,1l 4,00 €

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

unsere Klassiker

Rückensteak vom Weiderind medium gebraten
auf leckerem Kartoffel-Spargelgeröstel
mit schaumiger Kräuterbutter
und gemischtem Salat 21,50 €

Winzerstübentöpfe 14,90 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Speck², Zwiebeln und Käse
im Töpfe überbacken
an feinem Rahmsößle, dazu Butterspätzle und gemischter Salat

Spargel-Cordon Bleu 14,50 €
paniertes Schnitzel vom fränkischen Schwein
gefüllt mit gekochten Bauernschinken, Butterkäse,
Spargelfrischkäse mit Stückchen und Kräutern
dazu Pommes und gemischter Salat

vom heimischen Wild

feines Rehgulasch 18,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse
und gebackenen Brotkloßscheiben
dazu Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren

Bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab

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

vom Lamm

Lammrücken		21,50 €
<i>Rosa gebratener Rücken in Kräutern und Öl gereift auf einem tomatisierten Gemüse, Bohnen an Thymiansöble und gebackenen Kartoffelkrapfen</i>		
dazu empfehlen wir unseren Hausschoppen R		
2016 Cuvée Rot Qba trocken	0,25l	5,50 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	4,00 €

Fische aus der Region

Waller blau		19,90 €
<i>Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich^{1,3} zerlassene Butter und grüner Blattsalat</i>		
Saiblingsfilet von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen		19,50 €
<i>Filet in der Pfanne mit Kräutern auf der Haut gebraten auf Bärlauchspaghetti und tomatisiertem Gemüse</i>		
dazu empfehlen wir		
2016 Riesling Qba feinherb	0,25l	5,50 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	4,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes		3,00 €
Spätzle mit Soße		3,50 €
Kloß ^{1,3} mit Soße		2,50 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes		5,50 €
Schnitzel mit Pommes		5,80 €

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>Tatar vom Weiderind (100g)</i>	<i>12,90 €</i>
<i>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>ein Paar fränkische Bratwürste⁴ auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>oder auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Blaue Zipfel</i>	<i>7,50 €</i>
<i>ein Paar Bratwürste⁴ im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot</i>	
<i>unsere Bratwurst von unserm Hausmetzger Martin nach unserem Rezept geräuchertes Pärle oder im Glas gegart mit Meerrettich^{1,3}; Gurke und Bauernbrot von der Hof-Bäckerei Schmitt gerne auch zum Mitnehmen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>dem Chef sei Lieblingsbrotzeit</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Scheiben vom geräucherten Schweinebauch mit Essiggurken, Meerrettich^{1,3} und Bauernbrot</i>	
<i>regionaler Käse von der Hofkäserei Brunner aus Herrnsheim</i>	<i>10,00 €</i>
<i>eine kleine saisonale Auswahl mit eingelegter schwarzer Nuss und verschiedenen Sößchen dazu gemischtes Brot</i>	

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

Dessert

<i>Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichtes Brötchen, gebacken in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble</i>	<i>7,00 €</i>
<i>„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen trifft 2016er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen</i>	<i>6,00 €</i>
<i>marinierte Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen</i>	<i>5,80 €</i>
<i>„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis</i>	<i>4,50 €</i>
<i>beschwipste Erdbeere geeist und mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Sorbet von der Quitte aus unserem Garten von der Erdbeere aus Albertshofen</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 Walnuss aus unserem Garten Holunder-Limette Joghurt- Zitrone</i>	<i>je Kugel 3,00 €</i>

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

Eine Auswahl an

- fränkischen Schnäpsen
- Likören
- Whisky
- Gin

und vieles mehr finden Sie auf unserem alten Ofen an der Theke

Sprechen Sie uns an, wir sind gerne behilflich.

Süßweine 0,1 l

2015er Riesling Auslese Weingut Hemberger, Rödelsee	6,00 €
2016er Monsolis roter Likörwein die fränkische Antwort auf Portwein Weingut Ruck, Iphofen	15,00 €

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	4,20 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	2,20 €	3,50 €
Johannisbeernektar	2,20 €	3,50 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft		
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