

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 fränkische Weine und regionales Bier.

„Du bist, was du isst!“  
Deshalb achten wir in der Winzerstube besonders auf die Echtheit,  
Ehrlichkeit und die Regionalität unserer Zutaten.

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 & Sven Heß  
mit Familie  
und dem Winzerstubenteam

## Bei uns gibt es jeden ...

...**Donnerstag** ein Klassiker wie man ihn kennt und gerne isst  
frische „**Kalbsleber**“ mit gebratenen Apfelscheiben,  
Röstzwiebeln, einem Klecks Soß, Kartoffelbrei  
und gemischten Salat

### ...**Sonntag**

Steigerwälder Bauernente frisch aus dem Ofen  
dazu Klöß und Blaukraut

### ...**ab November...GANS** lecker

eigens für uns aufgezogene Freiland-Gänse  
vom Fuße des Schwanbergs  
für Sie traditionell zubereitet  
Denken Sie jetzt schon an die Bestellung Ihrer Gans.  
Ob mit Familie oder Freunden.

## **Tipp!**

verschenken Sie Genuss...

...unsere individuellen Geschenkgutscheine

## fränkisch herbstliches Menü

**Rahmsüppchen von unserem Küchenmeister Silvaner**

mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Schnittlauch und Sprossen

5,50 €

**vom Steigerwälder Bauernschwein**

Kotelette natur gebraten

an feinem Sößle

dazu Bratkartoffeln und Wirsingsgemüse

16,00 €

**Uschi's Zwetschkuchen**

lauwarmer Zwetschkuchen

mit einer Kugel Vanilleeis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen

6,50 €

**oder darf's etwas regionaler Käse sein**

von der Hofkäserei Brunner und Zehner

aus Kuh- und Ziegenmilch

Gerne erhalten Sie die Gerichte auch außerhalb des Menü's.

**Menüpreis**

26,50 €

## zum Auslöffeln

Fränkische Leberknödelsuppe 5,00 €  
klare Rinderbrühe  
mit Leberkloß, Schwimmerli und gehackter Petersilie

Kürbiscremesuppe 6,50 €  
mit Weißbrotbröggerli  
Öl und Kernen verfeinert  
ein gebratenes Maishähnchenfilet  
in Kräutern und Kürbiskernen gewälzt  
auf dem Holzbrett serviert

## gerne Vorweg

aus unserem Räucherofen 13,00 €  
lauwarm geräuchertes Stück Filet vom Main-Waller  
auf buntem marinierten Linsensalat  
und leichter Meerrettichcreme

Fränkisches Vitello 12,50 €  
vom Iphöfer Eichelschwein  
dünne Scheiben vom Niedertemperatur gegartem Schweinebraten  
mit Räucherforellensoße, gebackenen Kapern  
und Salatnest

## **dazu empfehlen wir**

2018 Weisser Burgunder Kabinett trocken	0,25l	5,00 €
Weingut Bunzelt, Nordheim	0,1l	3,50 €

## unsere Klassiker

Winzerstubentöpfele		16,50 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Speck <sup>2</sup> , Zwiebeln und Käse im Töpfele überbacken an feinem Rahmsöble dazu Butterspätzle und gemischter Salat		
rosa gebratener Rinderrücken	aus grüner Fütterung	21,50 €
mit einer Meerrettichkruste auf dem Holzbrett serviert dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat		
feines Rehglasch	von heimischen Jägern	19,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse und gebratenen Brotkloßscheiben dazu Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren		
<b>dazu empfehlen wir</b>		
2018 Cuvée Rot Qba trocken	0,25l	5,80 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	4,30 €

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

## vom Ochse

fränkischer Sauerbraten 15,90 €  
nach Omas altem Rezept zubereitet  
an leckerer dunkler Soße  
mit Kartoffelklöß<sup>1,3</sup> und Blaukraut

Ochsenbäckle 18,00 €  
in unserem Rotweincuvée geschmort  
auf rahmigen Kartoffel-Kürbisgemüse  
und feinem Sößle

### **dazu empfehlen wir**

2019 Silvaner Qba trocken VDP Gutswein	0,25l	5,50 €
VDP Weingut Rainer Sauer Escherndorf	0,1l	4,00 €

## Vegetarisch

Nudeltaschen 15,50 €  
mit einer cremigen Füllung aus Kürbis  
mit Spinatblättern  
Kürbis-Öl und Kernen verfeinert  
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

## Fische aus der Region

Waller blau vom Mainfischer Kimmel	21,50 €
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich <sup>1,3</sup> und zerlassene Butter dazu Salat	
Saiblingsfilet von der Fischzucht Müller oder Schlereth	20,90 €
Steigerwälder Art Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten an einer feinen Buttersoße mit Zwiebel, Speck, Pilzen und Kräutern dazu Kartoffeln und Salat	
halber gebackener Karpfen von der Fischzucht Schlereth	14,00€- 16,00 €
dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat	

## Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes	3,00 €
Spätzle mit Rahmsoße	3,50 €
Kloß <sup>1,3</sup> mit Rahmsoße	2,80 €
Bratwurst <sup>4</sup> mit Pommes	5,80 €
Schnitzel vom Kalb mit Pommes	8,80 €
etwas grünes für die Kinder, kleiner Salat	2,50 €

**Bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab  
Sie möchten sich ein Gericht teilen, wir berechnen 3€ Gedeckpreis**

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

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

Tatar vom Weiderind ( 100g)		14,50 €
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht, so wie´s die Chefin gerne mag dazu Bauernbrot		
ein Paar fränkische Bratwürste <sup>4</sup>		7,90 €
auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot		
oder		9,50 €
auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat		
Blaue Zipfel		8,00 €
ein Paar Bratwürste <sup>4</sup> im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot		
unsere Bratwurst von unserm Hausmetzger Martin nach unserem Rezept		6,50 €
<b>geräuchertes Pärle</b> oder <b>im Glas gegart</b> gerne auch zum Mitnehmen mit Meerrettich <sup>1,3</sup> ; Gurke und Bauernbrot von der Hof-Bäckerei Schmitt		
Käsespezialitäten von der Hofkäserei Brunner und Zehner		12,00 €
aus Kuh- und Ziegenmilch feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten mit eingelegter schwarzer Nuss und verschiedenen Sößchen dazu gemischtes Brot		
<b>dazu empfehlen wir</b>		
2018 <b>Traminer</b> Spätlese	0,25l	6,00 €
Weingut Bunzelt, Nordheim	0,1l	4,00 €

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



## Dessert

Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichtes Brötchen, gebacken in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble	7,90 €
„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen trifft 2016er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	7,50 €
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	4,50 €
geeister Willi Birnsorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	5,00 €
Hausgemachtes Sorbet von der fränkischen Zwetschge	2,50 €
Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	4,90 €
Unser Eis beziehen wir <b>von Salvas Eisladen</b> aus Frickenhausen dunkle Schokolade Vanille weitere Sorten fragen Sie bitte nach	je Kugel 3,00 €
<b>oder darf's etwas Käse sein</b> Käsespezialitäten von der Hofkäserei Brunner und Zehner aus Kuh- und Ziegenmilch feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten mit eingelegter schwarzer Nuss und verschiedenen Sößchen dazu gemischtes Brot	12,00 €

## 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

2012 Rieslaner Auslese Weingut Ruck, Iphofen	9,50 €
2016 Monsolis roter Likörwein die fränkische Antwort auf Portwein Weingut Ruck, Iphofen	15,00 €

## Kaffee und Tee

Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse Kaffee	2,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Heiße Schokolade	3,00 €
------------------	--------

Glas Tee Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,00 €
--	--------



## Wassergenuss

Winzerstuben Tafelwasser still/medium/spritzig	0,5l	3,00 €
	1l	4,50 €
Frankenbrunnen still/medium/spritzig	0,75l	4,20 €

## Säfte

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	2,50 €	4,00 €
Johannisbeernektar	2,50 €	4,00 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft		
Saftschorle	2,20 €	3,50 €
bitte wählen Sie Ihren Saft		

## Frucade/weitere Limonaden

Orangenlimonade <sup>5</sup>	2,20 €	3,50 €
Zitronenlimonade	2,20 €	3,50 €
ColaMix <sup>5,7</sup>	2,20 €	3,50 €
Coca Cola <sup>5,7</sup>	2,20 €	3,50 €
Coca Cola light <sup>5,6,7</sup>	0,33l	3,00 €

## Biere von der Privatbrauerei Kesselring

### Fassbiere

Pils	0,25l	2,50 €
	0,4l	3,20 €
Radler	0,4l	3,20 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	3,40 €

### Flaschenbiere

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

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