

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

Fränkische Gemütlichkeit genießen, um neue Kraft zu tanken!



In einem unserer 5 liebevoll, fränkisch gestalteten Gästezimmern.

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**

unsere halbe gefüllte Bauernente
mit Klöß und Blaukraut

gerne vorbestellen...um sicher zu sein

unser Menü zur Adventszeit

Feldsalat

ausgesuchter Feldsalat
fein mariniert in Balsamico-Honigdressing
mit geröstetem Speck,
Weißbrotbröggerli und Apfelwürfeln

8,50 €

der Hirsch

leicht rosa gebratene Medaillons
aus dem Hirschrücken geschnitten
auf winterlichem Wurzelgemüse,
gebratenen Pilzen, PreiselbeersöÙle
und getrüffeltem Kartoffelstampf

28,50 €

zweierlei vom Nougat

Cremiges Eis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen
und leckere Lasagne
mit Glühweinkirschen

8,50 €

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 Menüs's.

Menüpreis

44,00 €

zum Auslöffeln

Festtagssuppe 6,50 €
klare Rinderbrühe
mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse

Mostsüppchen 5,80 €
von unserem Silvaner
mit Bröggerli,
zweierlei von der Wachtel 7,50 €
pochiert und gebacken
auf dem Holzbrett serviert

gerne Vorweg

Zweierlei von der Ente 13,50 €
feines Lebermus und rosa gebratene Filets
an mariniertem Feldsalat und Johannisbeer-Orangensöble

Carpaccio von gelber und roter Beete 12,50 €
mit karamellisiertem Ziegenweichkäse
an Birnen-Quitten-Chutney, Walnüssen
und mariniertem Feldsalat

dazu empfehlen wir

2019 Spätburgunder weißgekeltert Qba trocken

Weingut Brügel Greuth

0,1l

4,50 €

unsere Klassiker

Winzerstubentöpfele	17,50 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Speck ² , Zwiebeln und Käse im Töpfele überbacken an feinem Rahmsöble dazu Butterspätzle und gemischter Salat	
Rückensteak vom Weiderind „Strindberg“	24,50 €
auf dem Holzbrett serviert medium gebraten, mit einer Senf-Zwiebelhaube auf Bratkartoffeln und Salat	

dazu empfehlen wir

2020 Grauburgunder Qba trocken VDP Gutswein		
VDP Weingut Ruck Iphofen	0,1l	4,00 €

vom Rind

Rinderrippe	19,50 €
in unserem Rotweincuveé am Knochen weich geschmort an buntem Wurzelgemüse, kräftiger Soße und getrüffeltem Kartoffelstampf	
Sauerbraten	17,50 €
nach altem Rezept zubereitet mit feinem Söble dazu Klöß ^{1,3} und Blaukraut	

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig; 8) Chinin

vom heimischen Wild

Wildbratwurst 14,50 €
ein Paar Wildbratwürste
auf rahmigen Kartoffel-Petersilienwurzelgemüse
und kleinem Feldsalat

feines Hirschgulasch 20,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse
und gebratenen Brotkloßscheiben
dazu Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren

dazu empfehlen wir

2018 Spätburgunder Qba trocken



Weinwerkstatt Heß Rödelsee

0,1l


4,50 €

Vegetarisch

Risotto 16,50 €
rahmiges Risotto mit Feldsalat
gegrilltem Albertshöfer Kürbis,
Pilzen, darüber gehobelter Parmesan
und gemischter Salat

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

Fische aus der Region

halber gebackener Karpfen aus unserer Region dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat	15,00 € - 16,50 €
Zanderfilet Stück Filet in der Pfanne gebraten unter einer Kartoffelkruste auf rahmigen Feldsalatrisotto	22,50 €
dazu empfehlen wir	
2020 Weisser Burgunder Qba trocken  Weingut Rothe Nordheim	0,1l 4,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes	3,00 €
Spätzle mit Rahmsoße	3,50 €
Kloß ^{1,3} mit Rahmsoße	3,00 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes	6,00 €
Schnitzel vom Kalb mit Pommes	9,00 €
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; 8) Chinin

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

Tatar vom Weiderind (100g) 15,00 €
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht,
so wie´s die Chefin gerne mag
dazu Bauernbrot

ein Paar fränkische Bratwürste⁴ 8,50 €
auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot

oder 10,50 €
auf hausgemachtem Kartoffelsalat
und gemischtem Salat

Blaue Zipfel 8,50 €
ein Paar Bratwürste⁴ im fränkischen Wurzelsud
dazu Bauernbrot

unsere Bratwurst von unserm Hausmetzger Martin nach unserem Rezept 6,50 €
geräuchertes Pärle oder **im Glas gegart**
gerne auch zum Mitnehmen
mit Meerrettich^{1,3}; 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

dazu empfehlen wir

2018 Traminer Spätlese

Weingut Bunzelt, Nordheim

0,1l

4,00 €

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig; 8) Chinin

Dessert

Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichtes Brötchen, gebacken in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble	8,50 €
„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Frickenhausen trifft 2016er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	8,00 €
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	5,00 €
geeister Willi Birnsorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	5,00 €
Hausgemachtes Sorbet saisonal wechselnd fragen Sie bitte nach	2,50 €
Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	5,00 €
Unser Eis beziehen wir von Salvas Eisladen aus Frickenhausen dunkle Schokolade Vanille weitere Sorten fragen Sie bitte nach	je Kugel 3,00 €
oder darf's etwas Käse sein 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 €

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhaltig; 8) Chinin

Eine Auswahl an

- fränkischen Schnäpsern
- 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

2016 Rieslaner Auslese Weingut Ruck, Iphofen	9,50 €
2019 Monsolis roter Likörwein die fränkische Antwort auf Portwein Weingut Ruck, Iphofen	15,00 €

Kaffee und Tee

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €

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	4,90 €
Rhönsprudel		
still/medium/spritzig	0,75l	4,90 €

Säfte

	0,2l	0,4l
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 ⁵	2,50 €	4,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	4,00 €
ColaMix ^{5,7}	2,50 €	4,00 €
Coca Cola ^{5,7}	2,50 €	4,00 €
Coca Cola light ^{5,6,7}	0,33l	3,50 €

Biere von der Privatbrauerei Kesselring

Fassbiere

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

Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	3,50 €
Helles	0,5l	3,50 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,50 €
alkoholfreies Bier	0,5l	3,50 €

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; 8) Chinin