

Herzlich Willkommen
in unserem
GASTHAUS WINZERSTUBE

Wir laden Euch
auf genussvolle Stunden
im geselligen Ambiente ein.
Lasst Euch von der geschmacklichen Vielfalt
der feinen fränkischen Küche
mit regionalen und saisonalen Produkten verwöhnen.
Genießt dazu 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.

Nehmt Euch etwas Zeit
und lasst Euch
von uns auf eine Reise
durch unser fränkisches Weinland
mit seinen Köstlichkeiten entführen.

Schön, dass wir Euch als Gast bewirten dürfen.

Teresa & Sven Heß
mit Familie
und dem Winzerstubenteam

unsere regionalen Starter/Aperitif

Secco 0,1l	4,80 €
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ein prickelndes Vergnügen	
xxx	
Sekt 0,1l	6,80 €
brut traditionelle Flaschengärung	
xxx	
regionaler Gin auf Eis serviert, wahlweise	
Sand Hasen Gin aus Kleinlangheim 4cl	6,50 €
Silvanertrauben und Streuobst	
WirGin vom Weingut Wirsching aus Iphofen 4cl	6,50 €
Lavendel, Pfeffer und Honig	
Gin 7997 aus Großlangheim 4cl	6,50 €
Aronia	
und 0,2l Tonic⁸	3,50 €
xxx	
Aronia Sprizz 0,25l	6,80 €
Secco – Aroniasaft- Wasser	
xxx	
Bayerol Sprizz 0,25l	6,80 €
Secco – Bayerol - Wasser	
xxx	
Holunderblüten Sprizz 0,25l	6,80 €
Secco – hausgemachter Holunderblütensirup - Wasser	
xxx	
Fritzer Spizz 0,25l	6,80 €
Secco – Bayerol – Ingwersirup - Orangensaft	
xxx	
PriSecco alkoholfrei 0,2l	7,50 €
	von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat am Fuße der Schwäbischen Alp
xxx	

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

Das ist unsere **Menüempfehlung**,
oder Ihr stellt Euch gerne Euer eigenes Menü zusammen!

Rahmsüppchen vom Spargel 6,80 €
vom Spargelhof Heilmann aus Albertshofen
mit Spargelstückchen, Schnittlauch und Sprossen
xxx

gebackenes Landei 14,00 €
an mariniertem Spargel und Wildkräutersalat
mit Schnittlauchcreme
und Senfkaviar
xxx

Stangen Spargel aus Albertshofen 35,00 €
an Gewürzhollandaise,
mit Butterkartoffeln und
zart rosa gebratenem Kalbsrückensteak
xxx

der süße Abschluss
Crème Brûlée 9,80 €
mit einer cremigen Kugel dunklem Schokoladeneis
von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt

oder darf´s etwas regionaler Käse sein
von der Hofkäserei Zehner

4-Gänge 60,00 €
Suppe/Zwischengang/Hauptgang/Dessert oder Käse

3er Weinbegleitung 0, 1l 24,00 €

Suppen

Festtagssuppe klare Rinderbrühe mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse	7,50 €
Rahmiges Süppchen vom Bärlauch mit Brotbröggerli, gerne <u>ON TOP</u> - lauwarm geräucherte und gezupfte Lachsforelle, mit Zitronenschmand	6,80 € 8,50 €

Vorspeisen oder Zwischengang

gebackenes Landei an mariniertem Spargel und Wildkräutersalat, mit Schnittlauchcreme und Senfkaviar	14,00 €
Forelle „Matjes-Style“ gebeiztes Stück vom Filet, Salatherz, Gewürzvinaigrette Schmand, Chilli, Senfperlen und Brotchips	14,00 €
Tatar vom Weiderind (100g Fleischgewicht) klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht, so wie´s die Chefin gerne mag dazu Bauernbrot	18,50 €

dazu empfehlen wir

2022 GrauWeiss Qba trocken VDP Gutswein VDP Weingut Max Müller Volkach	0,1l	5,50 €
---	------	--------

Hauptgang

Spargel mal anders 22,90 €
Stangen Spargel mit Tomatenragout, frischem Blattspinat
und gehobeltem Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach
dazu Butterkartoffeln

Polentaschnitte 18,90 €
mit Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach
verfeinert und gebraten,
mit geschwenkten Pilzen, Bärlauchschaum
und Schmand

gerne ON TOP
- gegrillter Lammrücken mit Sößle +12,50 €

Bachsaibling 28,00 €
Stück vom Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten,
unter einer Bärlauchkruste
auf rahmigem schwarzem Risotto mit Bärlauch verfeinert
und tomatisiertem Gemüse

dazu empfehlen wir

2022 Rosé Qba trocken



Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee

0,1l

6,00 €

Spargel-Cordon Bleu 22,50 €
vom fränkischen Landschwein
gefüllt mit gekochtem Bauernschinken², Butterkäse,
Spargelstückchen, Frischkäse und frischen Kräutern
dazu Pommes und gemischter Salat

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

Rückensteak vom Weiderind medium gebraten, mit wildem Brokkoli, Pilzen feinem Morchelsößle und gebackenen Rösti		29,50 €
Lammstelze im Ofen mit Rotwein und Kräutern weich geschmort an geschwenkten bunten Bohnen, feinem Sößle und Kartoffelkloß ^{1,3}		24,90 €
dazu empfehlen wir		
2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	5,00 €
gebratene Fleischküchle vom heimischen Reh auf rahmigem Spargelgemüse und Butterkartoffeln		19,50 €
feines Hirschgulasch im eigenen Saft dunkel geschmort mit sautierten Pilzen, Wirsinggemüse, gebratenen Brotkloßscheiben und gefüllter Preiselbeerbirne		24,90 €
Winzerstubentöpfele gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln ² , Zwiebeln und Käse im Töpfele überbacken an feinem Rahmsößle dazu Butterspätzle und gemischter Salat		22,50 €

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

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Pommes	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,50 €
Kloß ^{1,3} mit Rahmsoße	3,50 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes	8,00 €
Schnitzel vom Kalbrücken mit Pommes	12,00 €
kleiner Salat	3,50 €

Dessert

Unser Eis beziehen wir von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt	
Eis/Sorbet	je Kugel 3,00 €
dunkle Schokolade, Vanille, Birne weitere Sorten fragt uns einfach	
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht	5,80 €
heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	
Unser Hausdessertchen	6,00 €
kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	
geeister Willi	6,00 €
Birnensorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	
2 Stück Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept	9,50 €
eingeweichte Brötchenscheiben, gebacken und in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble	
dazu empfehlen wir	
2018 Rieslaner Spätlese	
VDP Erste Lage, VDP Weingut Johann Ruck Iphofen	0,1l
	9,50 €
„zwei die harmonieren“	9,50 €
dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt trifft 2019er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	

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

oder darf's etwas Käse sein

feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten 13,90 €
von der Hofkäserei Brunner und Zehner aus Kuh- und Ziegenmilch
mit eingelegter schwarzer Nuss und feinem Sößchen
dazu Brot

dazu empfehlen wir

2022 Kanzler

Weingut Melber, Rödelsee

0,1l

6,50 €

Eine Auswahl an

- fränkischen Schnäpsen
- Likören
- Whisky

findet Ihr auf unserem alten Ofen an der Theke

Kaffee und Tee

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	3,80 €
Tasse Kaffee auch koffeinfrei	3,20 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Glas Tee	
Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,80 €



unsere fränkische Bratwurst

von unserm Hausmetzger Martin nach unserem Rezept

Feiertags erst ab 14 Uhr. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

ein Paar fränkische Bratwürste ⁴ auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,50 €
ein Paar fränkische Bratwürste ⁴ auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot	12,00 €
Winzerbrot geröstetes Schwarzbrot mit Sauerkraut, Bratwurst ⁴ und Käse überbacken	12,00 €
Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste ⁴ im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot	12,00 €
geräuchertes Pärle Bratwurst ⁴ mit Meerrettich ^{1,3} ; Gurke und Bauernbrot	8,50 €
Bratwurstteig ⁴ im Glas gegart gerne auch zum Mitnehmen mit Meerrettich ^{1,3} ; Gurke und Bauernbrot	9,00 €

um Überraschungen zu vermeiden:

- bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab
- Ihr möchtet Euch ein Gericht teilen, wir berechnen 3€ Gedeckpreis
- bei Umbestellung erlauben wir uns 1€ zu berechnen

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

Wassergenuss

Winzerstuben Tafelwasser still/medium/spritzig	0,5l	3,50 €
	1l	5,50 €
Rhönspudeln still/medium/spritzig	0,75l	5,50 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	2,70 €	4,50 €
Johannisbeernektar	2,70 €	4,50 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft		
Saftschorle	2,50 €	4,00 €
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	2,70 €
	0,4l	4,00 €
Radler	0,4l	4,00 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	4,20 €

Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	4,20 €
Helles	0,5l	4,20 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,20 €
alkoholfreies Bier	0,5l	4,20 €

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

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

zum Vormerken ...

...**Genuss mit Wein**

Geburtstagsmenü
Feines 5-Gang-Menü
mit Weinbegleitung von Winzern.
Der Gaumen wird auf seine Kosten kommen.

Wann: Samstag 04.Mai um 18 Uhr
Wo: Gasthaus Winzerstube Rödelsee

Reserviert Euch Eure Plätze!
Wir freuen uns auf einen schönen Abend.

fränkisch genießen – gut essen – gemütlich schlafen

Verschenkt Genuss mit unseren Gutscheinen

- für Gaumenfreuden in unserem Gasthaus
- oder zum Übernachten
in einem unserer 5 liebevoll gestalteten Gästezimmer

Unser Wengerts Hänger

Öffnungszeiten:
April/Mai sonn- & feiertags
September/Oktober samstags & sonntags



am terroir f Rödelsee.



Bei bester Aussicht verschiedene Weine und fränkische Kleinigkeiten genießen!

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