

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

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

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

## Winzerstuben-Menü

**Bärlauchschaumsüppchen** 8,50 €

mit Bröggerli und Kräuteröl  
und einer gebratenen Garnele

**fränkischer Pancetta** 14,00 €

lauwarmer mediterran marinierter Schweinebauch  
auf tomatisierten bunten Bohnen  
und gegrilltem Spargel

**Lammrücken** 32,00 €

zart rosa gebraten unter der Bärlauchkruste  
auf buntem Grillgemüse, feinem Sößle  
dazu gebratene Polentaschnitte und Olivencreme

**der süße Abschluss** 9,00 €

Zitrone/ Joghurt/ Honig  
saftiger Zitronenkuchen mit Thymian-Zitronenglasur  
und rahmiges Joghurteis mit Honig verfeinert

**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 €

## Vorspeise oder Zwischengang

gebackenes Landei an mariniertem Spargel und Wildkräutersalat, mit Kräuterschmand und Senfkaviar	14,00 €
unser Vitello auf fränkisch dünne Scheiben vom zart gegarten Schweinebraten mit cremiger Räucherforellensoße, gebackenen Kapern und in Honig-Balsamico marinierte Salatblätter	14,00 €
Tatar vom Weiderind (70g Fleischgewicht) fein in unserer Küche mariniert, dazu ein gebratenes Wachtelspiegelei und Bauernbrot	16,50 €
fränkischer Pancetta lauwarmer mediterran marinierter Schweinebauch auf tomatisierten bunten Bohnen und gegrilltem Spargel	14,00 €
<b>gerne vorweg oder dazu</b> Beilagensalat saisonale Salate fein mariniert	4,50 €

## Suppe

Rinderbrühe wie bei Oma mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse gerne noch dazu ein Leberkloß	6,90 € +1,00 €
Spargelcremesüppchen mit Stückchen und Schnittlauch und Kräuteröl	7,50 €

## Hauptgang

Spargel mal anders 23,50 €  
Stangen Spargel mit Tomatenragout, frischem Blattspinat  
und gehobeltem Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach  
dazu Butterkartoffeln

gebratene Polentaschnitten 20,50 €  
mit geschwenkten Pilzen und getrockneten Tomaten,  
Bärlauchschaum, Olivencreme und Schmand

Zander 28,00 €  
auf der Haut gebratenes Stück vom Filet  
an rahmigen Risotto mit Spargel verfeinert,  
Gewürzholli und Schmortomaten

### **Portion Stangen Spargel aus Albertshofen**

- mit zerlassener Butter 18,00 €
- mit Sauce Hollandaise 18,50 €
- mariniert als Salat mit gehacktem Ei, Kräutern 18,50 €

### **gerne servieren wir dazu...**

Portion gebutterte Kartoffeln 2,50 €  
ein Paar fränkische Bratwürste 8,00 €  
paniertes Schnitzel vom fränkischen Landschwein 9,50 €

### **dazu empfehlen wir**

2023 Hausschoppen S

Silvaner Qba trocken Weingut Vollhals Rödelsee 0,1l 5,50 €

Spargel-Cordon Bleu 23,50 €  
vom fränkischen Landschwein  
gefüllt mit gekochtem Bauernschinken, Butterkäse,  
Spargelstückchen, Frischkäse und Kräutern  
dazu rustikale Pommes mit Kräuterschmand

Lammhäxle		24,90 €
im Ofen mit Rotwein und Kräutern weich geschmort an geschwenkten bunten Bohnen, feinem Sößle und Kartoffelkloß		
Lammrücken		32,00 €
zart rosa gebraten unter der Bärlauchkruste auf buntem Grillgemüse, feinem Sößle dazu gebratene Polentaschnitte und Olivencreme		
Rückensteak		30,00 €
vom Weiderind, rosa gebraten auf Kartoffelspargelgeröstel Gewürzholti und Kräuterbutter		
vom heimischen Reh		19,50 €
zwei Rehfleischküchle auf rahmigen Spargelgemüse, Sößle und Kartoffeln		
feines Wildgulasch von Reh & Hirsch		25,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort an feiner Soße, Pilze, Preiselbeerbirne dazu Wirsinggemüse und gebratene Brotkloßscheiben		
<b>dazu empfehlen wir</b>		
2022 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken		
Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	5,00 €
Winzerstübenöpfle		22,90 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Käse im Töpfle überbacken, an feinem Rahmsößle und Butterspätzle		
<b>gerne dazu oder vorweg</b>		
Beilagensalat		4,50 €

## Für unsere kleinen Gäste bis 12Jahre

Portion rustikale Pommes	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,50 €
Kloß mit Rahmsoße	3,50 €
Bratwurst mit rustikalen Pommes	8,00 €
Schnitzel mit rustikalen Pommes	10,00 €
kleiner Salat	3,50 €

## Dessert

Unser Eis beziehen wir von <b>Salvas Eisladen</b> aus Ochsenfurt Eis/Sorbet	je Kugel 3,00 €
dunkle Schokolade, Vanille, Birne weitere Sorten fragt uns einfach	
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	5,80 €
Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	6,00 €
geeister Willi Birnesorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	6,50 €
2 Stück Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichte Brötchenscheiben, gebacken und in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble	9,50 €
„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt trifft 2020er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	9,80 €
<b>der süße Abschluss</b> Dessert aus unserer Menüempfehlung	

## oder darf's etwas Käse sein

feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten 14,50 €  
von der Hofkäserei Zehner und Brunner aus Kuh- und Ziegenmilch  
mit eingelegter schwarzer Nuss und feinem Sößchen  
dazu Brot

### dazu empfehlen wir

2018 Rieslaner Spätlese

VDP Erste Lage, VDP Weingut Johann Ruck Iphofen

0,1l

9,50 €

## Eine Auswahl an

- fränkischen Schnäpsen
- Likören
- Whisky

findet Ihr auf unserem alten Ofen an der Theke

## Kaffee und Tee

Tasse Kaffee auch koffeinfrei

3,50 €

Espresso

2,80 €

Doppelter Espresso

4,50 €

Cappuccino

4,00 €

Heiße Schokolade

4,50 €

Glas Tee

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee

4,00 €



## unsere fränkische Bratwurst

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

ein Paar fränkische Bratwürste auf hausgemachtem Kartoffelsalat	12,00 €
ein Paar fränkische Bratwürste auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot	12,00 €
Winzerbrot geröstetes Schwarzbrot mit Sauerkraut, Bratwurst und Käse überbacken	12,00 €
Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot	12,00 €
geräuchertes Pärle Bratwurst mit Meerrettich, Gurke und Bauernbrot	8,50 €
Bratwurstteig im Glas gegart <small>gerne auch zum Mitnehmen</small> mit Meerrettich, 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) und Informationen zu den Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

## Wassergenuss

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

Rhönspudeln still/medium/spritzig	0,75l	5,50 €
--------------------------------------	-------	--------

## Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	0,2l	0,4l
Johannisbeernektar	3,50 €	5,00 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft	3,50 €	5,00 €
Saftschorle	3,00 €	4,50 €
bitte wählen Sie Ihren Saft		

## Frucade/weitere Limonaden

Orangenlimonade	3,00 €	4,50 €
Zitronenlimonade	3,00 €	4,50 €
ColaMix	3,00 €	4,50 €
Coca Cola	3,50 €	5,00 €
Coca Cola light	0,33l	4,00 €

## Biere von der Privatbrauerei Kesselring

### Fassbiere

Pils	0,25l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Radler	0,4l	4,50 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	4,80 €

### Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	4,50 €
Helles	0,5l	4,50 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50 €
alkoholfreies Bier	0,5l	4,50 €

## 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 Salat

## zum Vormerken ...

### ...**Grillabend**

Feinstes vom Grill  
und tolle Weine vom Weingut Vollhals.  
Der Gaumen wird auf seine Kosten kommen.

Wann: Samstag 28.Juni um 17 Uhr Einlass  
Wo: Weingut Vollhals 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