

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 Tonic	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	

Glüh-Sprizz
Glühweinessenz mit Secco aufgegossen 0, 1l 5,50 €

Alle Gänge aus den Menüs sind auch einzeln bestellbar.

unser Gänse-Menü

ausgesuchter Feldsalat
mariniert in Balsamico-Honigdressing
mit feinem Lebermus von unseren Freilandgänsen
und Johannisbeersöble
xxx 12,00 €

Rahmsüppchen von Sellerie und Birne
mit gebackener Praline von der Gans
xxx 7,50 €

Gänsebraten
Stück von der Brust und einer Keule
mit einer Scheibe Fülle, feinem Söble
dazu Kartoffelkloß und Blaukraut
xxx 30,50 €

der süße Abschluss
die geeiste Quitte
Quittensorbet mit Brand
von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim 6,50 €

4-Gänge
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 55,00 €

3er Weinbegleitung 0, 1l 24,00 €

Winzerstuben-Menü

Carpaccio von gelber und roter Beete mit karamellisiertem Ziegenweichkäse an Birnen-Quitten-Chutney, Walnüssen und mariniertem Feldsalat xxx	12,00 €
Rehconsommé Klare reduzierte Brühe vom heimischen Reh mit fränkischem Weinbrand verfeinert, Steinpilzravioli und Gemüsestreifen xxx	8,50 €
Kalbsfilet leicht rosa gebraten auf Petersilienwurzelmus und buntem winterlichem Gemüse, Pilze, feinem Sößle und gebackene Röstischnitte xxx	32,50 €
der süße Abschluss lauwarmer Mandelkuchen mit einer cremigen Kugel gebranntem Mandeleis und Glühweinkirschen	9,50 €
oder darf´s etwas regionaler Käse sein von der Hofkäserei Zehner	
4-Gänge Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert oder Käse	60,00 €
3er Weinbegleitung 0,1l	24,00 €

Vorspeise

ausgesuchter Feldsalat fein mariniert in Balsamico-Honigdressing mit gebratenem Speck, Apfelwürfeln und Croutons	10,00 €
aus unserem Räucherofen lauwarm geräuchertes Stück Filet vom Main-Waller auf buntem mariniertem Linsensalat und Meerrettichcreme	14,00 €
Tatar vom Weiderind (100g Fleischgewicht) klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht, dazu Bauernbrot	18,90 €
gerne vorweg oder dazu Beilagensalat saisonale Salate fein mariniert	4,50 €

Suppe

Festtagssuppe klare Rinderbrühe mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse	7,50 €
---	--------

Hauptgang

Risotto rahmiges Risotto mit Feldsalat und Birne verfeinert, und mit Kräuterbrösel gratiniertem Brie	19,90 €
Nudelrolle gefüllt mit Pilzen, Kartoffel und Gemüse auf Petersilienwurzelmus, rote Beete, gebratenem Kürbis und Pilzen	20,50 €

Dieses besondere Schwein lebt 365 Tage im Freien. Es ist kernig und nussig im Geschmack.

Kotelette vom Steigerwälder Schwarzerle vom Laimbachhof 29,50 €
mit Fettrand, natur gebraten
an rahmigem Kartoffel-Petersilienwurzelgemüse
und feinem Sößle

Filet vom Zander 28,00 €
Stück Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten
mit Kräuter- Nussbrösel überbacken
auf rahmigem Feldsalatrisotto

Zwiebelsteak aus dem Rücken vom Rind rosa gebraten 29,90 €
mit feinem Zwiebelsößle
auf grünen Bohnen
und gebackenem Kartoffelstrudel

dazu empfehlen wir

2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken 0,1l 5,00 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft

feines Wildgulasch von Reh & Hirsch 25,00 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
an feiner Soße, Pilzen, Preiselbeerbirne
dazu Wirsinggemüse und gebratene Brotkloßscheiben

fränkischer Sauerbraten 19,50 €
nach altem Rezept zubereitet
mit feinem süß/saurem Sößle
dazu Kloß und Blaukraut

Winzerstübenöpfle 22,50 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln,
Zwiebeln und Käse im Töpfle überbacken,
an feinem Rahmsößle und Butterspätzle

Für unsere kleinen Gäste bis 12Jahre

Portion Pommes	4,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	4,50 €
Kloß mit Rahmsauce	3,50 €
Bratwurst mit Pommes	8,00 €
Schnitzel mit Pommes	10,00 €
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	6,50 €
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	
„zwei die harmonieren“	9,80 €
dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt trifft 2020er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	
der süße Abschluss	
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

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,50 €
Tasse Kaffee auch koffeinfrei	3,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	
Darjeeling, 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 €
Rhönsprudel still/medium/spritzig	0,75l	5,50 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	3,50 €	5,00 €
Johannisbeernektar	3,50 €	5,00 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft		
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 ...

...**Grillparty**

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

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!