

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

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

Winzerstuben-Menü

Tatar vom Weiderind (70g Fleischgewicht) 16,50 €
fein in unserer Küche mariniert,
dazu ein gebratenes Wachtelspiegelei
und Bauernbrot
xxx

feines Kartoffelsüppchen 8,00 €
mit Trüffelschmand
und frischem Trüffel verfeinert
xxx

Rinderrippe vom Auenland Beef 28,00 €
weich geschmort, an dunklem Sößle
auf winterlichem Gemüse
und Kartoffel-Sellerie-Püree
xxx

der süße Abschluss 11,00 €
lauwarmes Schokoladensoufflé
auf Birnen-Quitten-Chutney und Birnensorbet

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

4-Gänge 61,00 €
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert oder Käse

3er Weinbegleitung 0,1l 24,00 €


Vorspeise

ausgesuchter Feldsalat fein mariniert in Balsamico-Honigdressing	6,00 €
gerne <u>ON TOP</u>	
- mit gebratenem Speck, Apfelwürfeln und Croutons	+4,00 €
- mit Gänselebermus und Johannisbeersöble	+6,00 €
Lachsforelle und Karpfen	14,50 €
Mus von der geräucherten Lachsforelle und Karpfenschinken auf gebackener Röstischnitte, Senf-Chilli-Mayo und in Kartoffeltunke mariniertem Endiviensalat	
Tatar vom Weiderind (70g Fleischgewicht)	16,50 €
fein in unserer Küche mariniert, dazu ein gebratenes Wachtelspiegelei und Bauernbrot	
gerne vorweg oder dazu	
Beilagensalat	4,50 €
saisonale Salate fein mariniert	

Suppe

Rinderbrühe wie bei Oma	6,90 €
mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse	
gerne noch dazu ein Leberkloß	+1,00 €
feines Kartoffelsüppchen	8,00 €
mit Trüffelschmand und frischem Trüffel verfeinert	

Hauptgang

Gnocchi von der Vitelottekartoffel mit Gemüserahm, Blattspinat, Grünkohlröschen, bunte Karotten, gebackener wilder Brokkoli und frisch geraspelter regionaler Trüffel von Christoph Sterk, Heimathungrig aus Großlangheim		20,50 €
fränkisches Karpfenfilet paniert und gebacken mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat		24,00 €
Wildlachs gebratenes Stück vom Filet unter der Kartoffelkruste auf Blattspinat, Safransöble und Lilakartoffel-Gnocchi		28,00 €
dazu empfehlen wir 2022 Rosé Qba trocken		
 Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee	0,1l	5,50 €
zweierlei vom fränkischem Landschwein Stück gegrillter Bauch und geschmorte Bäckchen auf Sauerkraut, Kümmelbiersoße und Kloß		25,00 €
ein Paar Bratwürste vom heimischen Wild an Kartoffel-Sellerie-Püree, winterliche Gemüse garnitur und feinem Söble		19,50 €

Zwiebelsteak 29,90 €
aus dem Rücken vom Rind, rosa gebraten
mit feinem Zwiebelsöble
auf grünen Bohnen
und gebackener Röstischnitte mit feiner Kräutercreme

Rinderrippe vom Auenland Beef 28,00 €
weich geschmort, an dunklem Söble
auf winterlichem Gemüse
und Kartoffel-Sellerie-Püree

dazu empfehlen wir

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

feines Wildgulasch von Reh & Hirsch 25,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
an feiner Soße, Pilze, Preiselbeerbirne
dazu Wirsinggemüse und gebratene Brotkloßscheiben

Winzerstübenöpfle 22,90 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln,
Zwiebeln und Käse im Töpfle überbacken,
an feinem Rahmsöble und Butterspätzle

Schnitzel Wiener Art vom fränkischen Landschwein 18,00 €
paniert und in Butterschmalz gebacken
mit leckeren Bratkartoffeln

gerne dazu oder vorweg
Beilagensalat 4,50 €
saisonale Salate fein mariniert

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 ...

...**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