

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!

Wildkräuter 16,00 €
fein mariniert
mit geschwenkten Pfifferlingen,
gebratenen Rehfilet und Brotchips
xxx

Arancino auf fränkisch 15,50 €
gebackener Reisball mit Kräuterfrischkäse gefüllt
auf kleinen Pfifferlingen, Kräuteröl
darüber frisch gehobeltem Trüffel von Heimathunrig aus Großlangheim
und mit Pilzsud angegossen
xxx

gefüllte Wachtel vom Geflügelhof Schäfer Kleinlangheim 32,50 €
ausgelöste Wachtel, gefüllt mit feiner Pilzfarce,
auf Kartoffel-Blumenkohlstampf
kleinen Pfifferlingen, Wachteljus
und gehobeltem Trüffel von Heimathunrig aus Großlangheim
xxx

der süße Abschluss
Panna Cotta 10,50 €
mit marinierten Albertshöfer Erdbeeren, Basilikumcreme
und einer cremigen Kugel Erdbeerbasilikumeis
von Salvass Eisladen aus Ochsenfurt

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

4-Gänge 70,00 €
Suppe/Zwischengang/Hauptgang/Dessert oder Käse

3er Weinbegleitung 0, 1l 24,00 €

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

Suppen

Rinderbrühe wie bei Oma	6,50 €
mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse gerne noch dazu ein Leberkloß	+1,00 €
Rahmiges Süsschen von Pfifferlingen	7,50 €
mit kleinen Pfifferlingen, Bröggerli und Kräuteröl	

Vorspeisen oder Zwischengang

zweierlei von der Lachsforelle von der Hagenmühle aus Willanzheim als Tatar und gebeizt an feiner Kräuterschmandterrine, mit Senfvinaigrette marinierter Salatgurke und Senfkaviar	14,00 €
Carpaccio gefüllt mit Pflücksalat und Kirschtomaten fein würzig mariniert, Trüffelcreme, Rucola und darüber frisch gehobelter Schloßkäse	14,00 €
Arancino auf fränkisch gebackener Reisball mit Kräuterfrischkäse gefüllt auf kleinen Pfifferlingen, Kräuteröl darüber frisch gehobeltem Trüffel von Heimathungrig aus Großlangheim und mit Pilzsud angegossen	15,50 €
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 €

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

Hauptgang

frische Pfifferlinge in der Pfanne geschwenkt
in feiner Pilz-Kräuterrahmsauce
dazu Semmelkloß
und gemischter Salat 23,50 €

Polenta-Gnocchi 19,90 €
in Salzeibutter geschwenkt,
mit Tomaten und gegrilltem Kuhkäse

dazu empfehlen wir

2022 Rosé Qba trocken



Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee

0,1l

6,00 €

Filet von der Lachsforelle 28,50 €
Stück vom Filet in der Pfanne gebraten
auf rahmigem Risotto mit Rucola und Hartkäse verfeinert,
an tomatisiertem Gemüse

Waller blau vom Mainfischer Kimmel 28,50 €
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich^{1,3}
zerlassener Butter dazu Salat

Schäufele vom Spanferkel 22,90 €
mit Kümmel und Bier im Ofen geschmort
an dunkler Landbiersauce
dazu Kartoffelkloß^{1,3},
und Mairüben

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

<p>gefüllte Wachtel vom Geflügelhof Schäfer Kleinlangheim ausgelöste Wachtel, gefüllt mit feiner Pilzfarce, auf Kartoffel-Blumenkohlstampf, kleinen Pfifferlingen, Wachteljus und gehobeltem Trüffel von Heimathungrig aus Großlangheim</p>	32,50 €
<p>Rückensteak vom Weiderind medium gebraten, auf leckeren Bartkartoffeln, Garten-Kräuterbutter und Gemüse garnitur</p>	29,50 €
dazu empfehlen wir	
<p>2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken Winzer Sommerach Die Genossenschaft</p>	<p>0,1l 5,00 €</p>
<p>Jägerschnitzel aus dem Rücken vom Wildschwein geschnitten paniert und gebacken an Pfifferlingen und feinem Rahmsöble, dazu Kartoffelkrapfen</p>	26,90 €
<p>feines Hirschgulasch im eigenen Saft dunkel geschmort mit sautierten Pilzen, Wirsinggemüse, Semmelkoß und gefüllter Preiselbeerbirne</p>	24,90 €
<p>Winzerstüben töpfe gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln², Zwiebeln und Käse im Töpfe überbacken an feinem Rahmsöble dazu Butterspätzle und gemischter Salat</p>	22,90 €

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 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 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 €
Rhönsprudel 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 ...

...**Grillparty**

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

Wann: Samstag 22.Juni um 18 Uhr
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!

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