

**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 Spizz 0,25l</b> Secco – Bayerol – Ingwersirup - Orangensaft	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

**Consommé vom Kleinlangheimer Geflügel** 8,50 €  
klare reduzierte Brühe,  
mit einer Geflügel-Pistazien-Nocke,  
Gemüse und Kräuterseitling

**Trüffel-Ei** 17,50 €  
pochiertes Landei  
in lauwarmer Käsecreme, Spinatblätter  
und darüber frisch gehobelter Trüffel von Heimathungrig aus Großlangheim

**Ochsenbacken** 26,00 €  
in Rotwein weich geschmort, an dunklem Sößle  
auf rahmigen Schwarzwurzelgemüse  
und Lilakartoffel-Gnocchi

**der süße Abschluss** 9,50 €  
Creme Brûlée  
mit Kaffee-Whisky-Eis und Dosenkaramell

**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

Forelle Matjes-Style	14,00 €
Forellenmatjes auf gerösteten Bauernbrot mit Hausfrauen-Schmand, Rote Beete und Feldsalat	
Trüffel-Ei	17,50 €
pochiertes Landei in lauwarmer Käsecreme, Spinatblätter und darüber frisch gehobelter Trüffel von Heimathungrig aus Großlangheim	
Tatar vom Weiderind (70g Fleischgewicht)	16,50 €
fein in unserer Küche mariniert, dazu ein gebratenes Wachtelspiegelei und Bauernbrot	
ausgesuchter Feldsalat	
fein mariniert in Balsamico-Honigdressing	6,00 €
gerne <u>ON TOP</u>	
- mit feinem rohen Schinken vom Steigerwälder Schwarzerle und cremigen Eis vom Hartkäse	+6,00 €
gerne vorweg oder dazu	
Beilagensalat	4,50 €
saisonale Salate fein mariniert	

## Suppe

Consommé vom Kleinlangheimer Geflügel	8,50 €
klare reduzierte Brühe, mit einer Geflügel-Pistazien-Nocke, Gemüse und Kräuterseitling	
Meerrettichschaumsüppchen	6,90 €
mit Bröggerli und Kräuteröl	
gerne <u>ON TOP</u>	
- mit einer gebackenen Praline vom Rind	+1,00 €

## Hauptgang

Spinatklöß		20,50 €
unsere Semmelklöß mit Blattspinat verfeinert, in Nussbutter geschwenkt mit Walnusskernen und Brösel, auf rahmigen Schwarzwurzeln, getrocknete Tomaten und frisch gehobelter Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach		
fränkisches Karpfenfilet		24,00 €
paniert und gebacken mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat		
Wildlachs		28,00 €
gebratenes Stück vom Filet auf rahmigen Safranrisotto, Meerrettichschaum und Gemüse garnitur		
<b>dazu empfehlen wir</b>		
2022 Rosé Qba trocken		
 Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee	0,1l	5,50 €
Lammhäxle		24,90 €
im Ofen mit Rotwein und Kräutern weich geschmort an geschwenkten bunten Bohnen, feinem Sößle und Kartoffelkloß		
Züricher Geschnetzeltes		25,50 €
zarte Streifen vom Kalb scharf angebraten, in Rahm mit Pilzen und gebackenen Röstischnitten		

Rückensteak 29,90 €  
vom Weiderind, rosa gebraten  
mit Walnuss-Speckbutter  
auf grünen Bohnen  
und leckeren Bratkartoffeln

Ochsenbacken 26,00 €  
in Rotwein weich geschmort, an dunklem Sößle  
auf rahmigen Schwarzwurzelgemüse  
und Lilakartoffel-Gnocchi

**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

Winzerstubentöpfele 22,90 €  
gebratene Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln,  
Zwiebeln und Käse im Töpfele überbacken,  
an feinem Rahmsößle und Butterspätzle

Schnitzel Wiener Art vom fränkischen Landschwein 18,00 €  
paniert und in Butterschmalz gebacken  
mit Pommes oder Kartoffelsalat

**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

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 €

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

## Säfte

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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