

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 xxx	4,80 €
<b>Sekt 0,1l</b> brut traditionelle Flaschengärung xxx	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<sup>8</sup></b> xxx	3,50 €
<b>Aronia Sprizz 0,25l</b> Secco – Aroniasaft- Wasser xxx	6,80 €
<b>Bayerol Sprizz 0,25l</b> Secco – Bayerol - Wasser xxx	6,80 €
<b>Holunderblüten Sprizz 0,25l</b> Secco – hausgemachter Holunderblütensirup - Wasser xxx	6,80 €
<b>Fritzer Spizz 0,25l</b> Secco – Bayerol – Ingwersirup - Orangensaft xxx	6,80 €
<b>PriSecco alkoholfrei 0,2l</b>  von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat am Fuße der Schwäbischen Alp xxx	7,50 €

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!

**Rahmsüppchen vom Spargel** 6,80 €  
vom Spargelhof Heilmann aus Albertshofen  
mit Spargelstückchen, Schnittlauch und Sprossen  
xxx

**gebackenes Landei** 14,00 €  
an mariniertem Spargel und Wildkräutersalat  
mit Schnittlauchcreme  
und Senfkaviar  
xxx

**Stangen Spargel aus Albertshofen** 35,00 €  
an Gewürzhollandaise,  
mit Butterkartoffeln und  
zart rosa gebratenem Kalbsrückensteak  
xxx

**der süße Abschluss**  
**Crème Brûlée** 9,80 €  
mit einer cremigen Kugel dunklem Schokoladeneis  
von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt

**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 €

## Suppen

Rinderbrühe wie bei Oma	6,50 €
mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse gerne noch dazu ein Leberkloß	+1,00 €
Rahmiges Süsspchen von heimischen Fischen mit einer pochierten Nocke von der Lachsforelle und Kräuteröl	7,50 €

## Vorspeisen oder Zwischengang

gebackenes Landei an mariniertem Spargel und Wildkräutersalat, mit Schnittlauchcreme und Senfkaviar	14,00 €
Carpaccio gefüllt mit Pflücksalat und Kirschtomaten fein würzig mariniert, Trüffelcreme, Rucola und darüber frisch gehobelter Schloßkäse	14,00 €
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 €
---	------	--------

## Hauptgang

Spargel mal anders 22,90 €  
Stangen Spargel mit Tomatenragout, frischem Blattspinat  
und gehobeltem Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach  
dazu Butterkartoffeln

Bulgur 19,50 €  
Bulgur mit Bärlauch verfeinert  
an gebratenem grünen und weißen Spargel,  
tomatisiertes Gemüse und gerösteten Nüssen

gerne **ON TOP**

- gegrillter Lammrücken mit Sößle +12,50 €

- gebratene Tranchen vom Bachsaibling +12,00 €

**dazu empfehlen wir**

2022 Rosé Qba trocken



Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee

0,1l

6,00 €

Waller blau vom Mainfischer Kimmel 28,50 €  
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert  
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich<sup>1,3</sup>  
zerlassener Butter dazu Salat

Spargel-Cordon Bleu 22,50 €  
vom fränkischen Landschwein  
gefüllt mit gekochtem Bauernschinken<sup>2</sup>, Butterkäse,  
Spargelstückchen, Frischkäse und frischen Kräutern  
dazu Pommes und gemischter Salat

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

## **das Schwarzerle vom Laimbachhof aus dem Steigerwald**

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

zweiterlei vom Schwarzerle 28,50 €

Stück Bauch und geschmortes Bäckchen  
auf gebratenem Spitzkohl,  
Kümmelsöble und Kloß<sup>1,3</sup>

Rückensteak vom Weiderind 29,50 €

medium gebraten,  
auf leckeren Kartoffel-Spargelgeröstel,  
Gewürzholli und Kräuterbutter

### **dazu empfehlen wir**

2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken

Winzer Sommerach Die Genossenschaft

0,1l

5,00 €

gebratene Wildbratwürste 19,50 €

vom heimischen Wild  
auf rahmigem Spargelgemüse  
und Butterkartoffeln

feines Hirschgulasch 24,90 €

im eigenen Saft dunkel geschmort  
mit sautierten Pilzen, Wirsinggemüse,  
gebratenen Brotkloßscheiben und gefüllter Preiselbeerbirne

Winzerstübenöpfle 22,50 €

gebratene Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln<sup>2</sup>, Zwiebeln und Käse  
im Töpfle überbacken  
an feinem Rahmsöble dazu Butterspätzle  
und gemischter Salat

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 <sup>1,3</sup> mit Rahmsoße	3,50 €
Bratwurst <sup>4</sup> mit Pommes	8,00 €
Schnitzel vom Kalbrücken mit Pommes	12,00 €
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	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	
<b>dazu empfehlen wir</b>	
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 13,90 €  
von der Hofkäserei Brunner und Zehner aus Kuh- und Ziegenmilch  
mit eingelegter schwarzer Nuss und feinem Sößchen  
dazu Brot

### dazu empfehlen wir

2022 Kanzler

Weingut Melber, Rödelsee

0,1l

6,50 €

## 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 <sup>4</sup> auf hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischter Salat	13,50 €
ein Paar fränkische Bratwürste <sup>4</sup> auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot	12,00 €
Winzerbrot geröstetes Schwarzbrot mit Sauerkraut, Bratwurst <sup>4</sup> und Käse überbacken	12,00 €
Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste <sup>4</sup> im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot	12,00 €
geräuchertes Pärle Bratwurst <sup>4</sup> mit Meerrettich <sup>1,3</sup> ; Gurke und Bauernbrot	8,50 €
Bratwurstteig <sup>4</sup> im Glas gegart gerne auch zum Mitnehmen mit Meerrettich <sup>1,3</sup> ; 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

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
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 <sup>5</sup>	2,50 €	4,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	4,00 €
ColaMix <sup>5,7</sup>	2,50 €	4,00 €
Coca Cola <sup>5,7</sup>	2,50 €	4,00 €
Coca Cola light <sup>5,6,7</sup>	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