

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!

ausgesuchter Feldsalat 10,00 €

fein mariniert in Balsamico-Honigdressing
mit gebratenem Speck, Apfelwürfeln
und Croutons

xxx

Rehconsommé 8,50 €

Klare reduzierte Brühe vom heimischen Reh
mit fränkischem Weinbrand verfeinert,
Steinpilzravioli und Gemüsestreifen

xxx

Rehschäufele 28,90 €

mit Rotwein und Kräutern geschmort
an feiner Soße, rahmigen Pilzen, Preiselbeeren
dazu Wirsinggemüse und gebratene Brotkloßscheiben

xxx

der süße Abschluss 9,50 €

lauwarmer Mandelkuchen
mit einer cremigen Kugel gebranntem Mandeleis
und Mandarine

oder darf's etwas regionaler Käse sein

von der Hofkäserei Zehner

4-Gänge 55,00 €
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 €
Rehconsommé	8,50 €
Klare reduzierte Brühe vom heimischen Reh mit fränkischem Weinbrand verfeinert, Steinpilzravioli und Gemüsestreifen	
Kürbiscremesuppe	6,50 €
mit Öl und Kernen verfeinert, Brotbröggerli, gebratenes Hähnchenfilet	+2,00 €
in Kräutern und Kürbiskernen gewälzt auf dem Holzbrett serviert	

Vorspeisen oder Zwischengang

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

Hauptgang

Risotto 19,90 €
rahmiges Risotto
mit Feldsalat und Birne verfeinert,
und mit Kräuterbrösel gratiniertem Brie

gefüllte Nudeln 20,50 €
mit Weichkäse und Walnüssen,
gebratenem Kürbis und feinem Sößle,
Feldsalat und Preiselbeeren
darüber gehobelter Hartkäse von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach

dazu empfehlen wir

2022 Rosé Qba trocken



Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee

0,1l

5,50 €

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

Waller blau vom Mainfischer Kimmel 28,50 €
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich und zerlassener Butter

täglich frisch, solange es der Ofen hergibt

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

gerne dazu oder vorweg

Beilagensalat 4,50 €
saisonale Salate fein mariniert

fränkischer Sauerbraten nach altem Rezept zubereitet mit feinem süß/saurem Sößle dazu Kloß und Blaukraut		19,50 €
Coq au Riesling vom Maishähnchen gebratene Maishähnchenbrust auf geschmortem Wurzel-Kartoffelgemüse mit feinem Rieslingrahmsößle		26,90 €
Zwiebelsteak aus dem Rücken vom Rind rosa gebraten mit feinem Zwiebelsößle auf grünen Bohnen und gebackenem Kartoffelstrudel		29,80 €
dazu empfehlen wir		
2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	5,00 €
Rehschäufele mit Rotwein und Kräutern geschmort an feiner Soße, rahmigen Pilzen, Preiselbeeren dazu Wirsinggemüse und gebratene Brotkloßscheiben		28,90 €
Winzerstübenöpfle gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Käse im Töpfle überbacken, an feinem Rahmsößle und Butterspätzle		22,50 €
Schnitzel Wiener Art vom fränkischen Landschwein paniert und in Butterschmalz gebacken mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		18,00 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12Jahre

Portion Pommes	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,50 €
Kloß mit Rahmsoße	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 21. 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!