

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

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

<b>Kürbiscremesuppe</b>	8,50 €
mit Öl und Kernen verfeinert, Brotbröggerli, gebratenes Hähnchenfilet in Kräutern und Kürbiskernen gewälzt auf dem Holzbrett serviert xxx	
<b>zwei gefüllte Nudeltaschen</b>	12,50 €
mit Weichkäse und Walnüssen, gebratenem Kürbis und feinem Sößle, mit Feldsalat, Preiselbeeren und gehobelter Hartkäse xxx	
<b>Ochsenbacken</b>	26,00 €
in unserem Rotwein und frischen Kräutern geschmort an Kartoffel-Kürbisstampf, mit grünen Bohnen und feinem Sößle xxx	
<b>der süße Abschluss</b>	9,50 €
feines Eis vom Sanddorn von Heimathungrig aus Großlangheim mit Schokoladenwürfel, süßer Quark und Himbeersößle	
<b>oder darf's etwas regionaler Käse sein</b> von der Hofkäserei Zehner	
<b>4-Gänge</b>	55,00 €
Suppe/Zwischengang/Hauptgang/Dessert oder Käse	
<b>3er Weinbegleitung 0, 1l</b>	24,00 €

## Suppen

Rinderbrühe wie bei Oma	6,50 €
mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse gerne noch dazu ein Leberkloß	+1,00 €
Kürbiscremesuppe	6,50 €
mit Öl und Kernen verfeinert, Brotbröggerli, gebratenes Hähnchenfilet in Kräutern und Kürbiskernen gewälzt auf dem Holzbrett serviert	+2,00 €

## Vorspeisen oder Zwischengang

aus unserem Räucherofen	14,50 €
lauwarm geräuchertes Stück Filet vom Main-Waller auf buntem mariniertem Linsensalat und Meerrettichschaum	
zweierlei vom Rind	14,50 €
gebackene Praline und kalter dünn aufgeschnittener Rücken, an einem marinierten Salatherz und lauwarmer Speck-Zwiebelmarmelade	
Trüffel-Ei	17,50 €
pochiertes Landei in lauwarmer Frischkäsecreme, Spinatblätter und darüber frisch gehobelter Trüffel von Heimathungrig aus Großlangheim	
Tatar vom Weiderind ( 100g Fleischgewicht)	18,90 €
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht, dazu Bauernbrot	
<b>gerne vorweg oder dazu</b>	
Beilagensalat saisonale Salate fein mariniert	4,50 €

## Hauptgang

Risotto 19,90 €  
rahmiges Risotto mit bunten Tomaten,  
wilder Brokkoli  
und gratiniertem leichtem Ziegenweickäse

gefüllte Nudeln 20,50 €  
mit Weickäse 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 Saibling 28,50 €  
Stück Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten  
unter einer Kartoffelkruste,  
auf rahmigem Lauch und Lilakartoffeln

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

Ochsenbacken 26,00 €  
in unserem Rotwein und frischen Kräutern geschmort  
an Kartoffel-Kürbisstampf,  
mit grünen Bohnen und feinem Sößle

### gerne dazu oder vorweg

Beilagensalat

saisonale Salate fein mariniert

4,50 €

<b>täglich frisch, solange es der Ofen hergibt</b>		
Ofenfrisches fränkisches Schüftele auf Sauerkraut mit Kümmel-Biersoße und Kartoffelkloß		19,50 €
Coq au Riesling vom Maishähnchen gebratene Maishähnchenbrust auf geschmortem Wurzel-Kartoffelgemüse in feinem Rieslingrahmsöble		26,90 €
Rückensteak vom Weiderind rosa gebraten unter einer Meerrettichkruste auf grünen Bohnen mit leckeren Bratkartoffeln und frisch gehobeltem Meerrettich		29,80 €
<b>dazu empfehlen wir</b>		
2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	5,00 €
feines Hirschgulasch im eigenen Saft dunkel geschmort mit sautierten Pilzen, Wirsinggemüse, gebackene Brotkloßscheiben und gefüllter Preiselbeerbirne		24,90 €
Winzerstübenöpfle gebratene Medaillons von der Schweinelende mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Käse im Töpfle überbacken, an feinem Rahmsöble und Butterspätzle		22,50 €
Schnitzel Wiener Art vom fränkischen Landschwein paniert und in Butterschmalz gebacken mit Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat		18,00 €

## 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

	<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 ...

### ...**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!