

## 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!



## fränkisch genießen – gut essen – gemütlich schlafen

### 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 ...

...**Samstag ab September**

Steigerwälder Bauernente frisch aus dem Ofen  
halbe gefüllte Bauernente  
dazu Klöß und Blaukraut

...**ab November...GANS lecker**

eigens für uns aufgezogene Freiland-Gänse  
für Sie traditionell zubereitet  
Denken Sie jetzt schon an die Bestellung Ihrer Gans.  
Ob mit Familie oder Freunden.

## Verschenkt Genuss mit unseren Gutscheinen

- für einen schönen Mittag/Abend
- oder zum Übernachten  
in einem unserer 5 liebevoll gestalteten Gästezimmer

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

der frische Starter  
Gin 7997 trifft Orangengranite und einen Schuss Tonic 9,50 €

## Unser feines Menü

Carpaccio von der Gartentomate 12,50 €  
fein mariniert, mit gratiniertem Ziegenweichkäse

xxx

Klare Tomatensuppe 8,50 €  
mit gefüllten Ravioli, verfeinert mit fränkischem Weinbrand

xxx

Ochsenbacken 25,50 €  
in unserem Rotwein und frischen Kräutern geschmort  
an Kartoffel-Blumenkohlstampf,  
mit grünen Bohnen und Tomaten garniert  
an feinem Sößle

xxx

Zwetschge 8,50 €  
lauwarmer Zwetschgenkuchen  
mit einer cremigen Kugel Vanilleeis von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt  
und Sahne

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

4-Gänge 53,00 €  
Vorspeise-Hauptgang-Dessert/Käse 46,50 €  
Suppe-Hauptgang-Dessert/Käse 42,50 €

3er Weinbegleitung 0, 1l 16,00 €

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

## Suppen

Rinderbrühe wie bei Oma	5,80 €
mit Rindfleisch, Nudeln und buntem Gemüse gerne noch dazu ein Leberkloß	+ 1,00 €
Süppchen vom Albertshöfer Blumenkohl mit Kräuteröl und fein gehobeltem Sommer-Trüffel	7,00 €

## Vorspeisen

fränkischer Brotsalat	14,00 €
mit bunten reifen Tomaten aus der Raritäten Gärtnerei in Schwarzach und cremigem Mozzarella, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Rucola, Balsamico und Olivenöl beträufelt	
Lachsforelle	14,00 €
über dem Feuer gebläut und gezupft an fein mariniertem Wildkräutersalat und Gin-Limettenschmand	

### **dazu empfehlen wir**

2021 Rosé Qba trocken

Rödelseer Küchenmeister



Weinmanufaktur 3 Zeilen Rödelsee

0,1l

6,00 €

## Der fränkische Klassiker

täglich frisch, solange es der Ofen her gibt

Ofenfrisches Schäufole 18,90 €  
auf Sauerkraut, Kümmel-Biersoße  
und Kartoffelklöß<sup>1,3</sup>

## vom Rind

Rückensteak fränkisch asiatisch 28,00 €  
mit geröstetem Sesam,  
Koriander, Petersilie, rote Zwiebeln und Chili  
dazu Pommes und Trüffelcreme

**dazu empfehlen wir**

2020 St. Veit Qba trocken VDP Gutswein  
VDP Weingut Wirsching Iphofen 0,1l 4,50 €

## Vegetarisch

Risotto 19,50 €  
rahmiges Risotto mit bunten Tomaten,  
Rucola und gehobelem Hartkäse verfeinert  
an sommerlichem Grillgemüse

gefüllte Nudeln 20,00 €  
mit Weichkäse und Walnüssen,  
gebratenem Kürbis und feinem Sößle,  
Feldsalat und Preiselbeeren  
darüber gehobelter Hartkäse  
von der Hofkäserei Zehner aus Oberschwarzach

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

## Fisch aus der Region

Lachsforelle 25,50 €  
Stück Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten  
unter einer Kräuterkruste  
auf rahmigem Tomatenrisotto  
mit Rucola und gebratenen Pfifferlingen

Waller blau vom Mainfischer Kimmel 26,50 €  
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert  
mit Kartoffeln, Sahnemeerrettich<sup>1,3</sup>  
zerlassener Butter dazu Salat

### dazu empfehlen wir

2022 Blauer Silvaner Qba trocken  
Winzer Sommerach Die Genossenschaft 0,1l 6,00 €

halber gebackener Karpfen 20,50 € - 23,50 €  
dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat  
und gemischter Salat

## Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes 4,00 €  
Spätzle mit Rahmsöße 4,00 €  
Kloß<sup>1,3</sup> mit Rahmsöße 3,00 €  
Bratwurst<sup>4</sup> mit Pommes 8,00 €  
Schnitzel vom Landschwein mit Pommes 10,00 €  
  
etwas grünes für die Kinder, kleiner Salat 3,00 €

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



## unsere fränkischen Klassiker

Tatar vom Weiderind ( 100g Fleischgewicht) 18,50 €  
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht,  
so wie´s die Chefin gerne mag  
dazu Bauernbrot

feines Hirschgulasch 23,50 €  
im eigenen Saft dunkel geschmort  
mit sautierten Pilzen, Wirsinggemüse,  
gebratenen Brotkloßscheiben und gefüllter Preiselbeerbirne

### **dazu empfehlen wir**

2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken  
Winzer Sommerach Die Genossenschaft 0,1l 5,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ 18,00 €  
aus dem Rücken vom Steigerwälder Landschwein,  
paniert und in Butterschmalz gebacken  
mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat  
oder Pommes dazu gemischter Salat

Winzerstubentöpfele 19,80 €  
gebratene Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln<sup>2</sup>, Zwiebeln und Käse  
im Töpfele überbacken  
an feinem Rahmsößele dazu Butterspätzle  
und gemischter Salat

### 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

## 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 €

## oder darf's zum Wein etwas Käse sein

feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten von der Hofkäserei Brunner und Zehner aus Kuh- und Ziegenmilch mit eingelegter schwarzer Nuss und feinen Sößchen dazu Brot	12,90 €
---	---------

### dazu empfehlen wir

2021 Kanzler

Weingut Melber, Rödelsee

0,1l

6,50 €

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

## Dessert

Rödelseer Weinklöß nach altem Rezept eingeweichtes Brötchen, gebacken in Zimtzucker gewälzt auf Silvanerschaumsöble	9,80 €
„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt trifft 2019er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	9,50 €
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	5,80 €
geeister Willi Birnsorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	6,00 €
Hausgemachtes Sorbet saisonal wechselnd fragen Sie bitte nach	3,00 €
Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	6,00 €
Unser Eis beziehen wir <b>von Salvas Eisladen</b> aus Ochsenfurt dunkle Schokolade Vanille weitere Sorten fragen Sie bitte nach	je Kugel 3,00 €
<b>oder darf's etwas Käse sein</b> feinster regionaler Käse vom Laib geschnitten von der Hofkäserei Brunner und Zehner aus Kuh- und Ziegenmilch mit eingelegter schwarzer Nuss und feinen Sößchen dazu Brot	12,90 €

## Eine Auswahl an

- fränkischen Schnäpsen
- Likören
- Whisky
- Gin

und vieles mehr finden Sie auf unserem alten Ofen an der Theke

Sprechen Sie uns an, wir sind gerne behilflich.

## Süßweine 0,1 l

2018 Rieslaner Spätlese VDP Erste Lage VDP Weingut Ruck, Iphofen	9,50 €
2019 Monsolis roter Likörwein die fränkische Antwort auf Portwein VDP Weingut Ruck, Iphofen	15,00 €

## Kaffee und Tee

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Tasse Kaffee	3,00 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Heiße Schokolade	3,50 €
------------------	--------

Glas Tee Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,50 €
--	--------



## 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