

Herzlich Willkommen
in unserem
GASTHAUS WINZERSTUBE

Wir laden Sie
auf genussvolle Stunden
im geselligen Ambiente ein.
Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt
der feinen fränkischen Küche
mit regionalen und saisonalen Produkten verwöhnen.
Genießen Sie 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.

Nehmen Sie sich etwas Zeit
und lassen Sie sich
von uns auf eine Reise
durch unser fränkisches Weinland
mit seinen Köstlichkeiten entführen.

Schön, dass wir Sie als Gast bewirten dürfen.

Teresa & Sven Heß
mit Familie
und dem Winzerstubenteam

Unser Wengerts Hänger

ab dem 2. April
sonntags ab 13 Uhr geöffnet



am terroir f Rödelsee



Bei bester Aussicht verschiedene Weine und
fränkische Kleinigkeiten genießen!

Herzlich Willkommen in unserem GASTHAUS WINZERSTUBE

Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag/Mittwoch 17:00Uhr – 22:00Uhr

Donnerstag/Freitag/Samstag 12:00 Uhr – 22:00Uhr

Sonntag/Montag Ruhetag auf Anfrage für Feierlichkeiten geöffnet

Fränkische Gemütlichkeit genießen, um neue Kraft zu tanken!



5 liebevoll, fränkisch gestaltete Gästezimmer

nach wie vor gibt's...

..Donnerstag unsere Kalbsleber

...Samstag ab September

unsere halbe gefüllte Bauernente

der frische Starter

Gin 7997 trifft Orangengranite und einen Schuss Tonic

8,00 €

unser regionales Menü

Spargel

Rahmsuppe vom Spargel
mit Stückchen und Schnittlauch
an zweierlei Wachtel
geräucherte Brust und gebackene Praline

9,50 €

0,1l 2020 St.Veit

4,00 €

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
mit Salbeiblättern und Rinderschinken umwickelt
in der Pfanne gebraten
auf einem Kartoffel-Spargelgeröstel
und feiner Gewürzhollandaise

25,50 €

0,1l 2019 Spätburgunder

5,50 €

Windbeutel

gefüllt mit marinierten Erdbeeren,
einer cremigen Kugel Vanilleeis
von Salvias Eisladen aus Ochsenfurt,
Schlagsahne und Erdbeersöße

9,50 €

oder darf's etwas regionaler Käse sein

von der Hofkäserei Brunner und Zehner
aus Kuh- und Ziegenmilch

0,1l 2021 Kanzler

5,50 €

Gerne erhalten Sie die Gerichte auch außerhalb des Menüs.

Menüpreis

42,50 €

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

zum Auslöffeln

Festtagssuppe 6,80 €
klare Rinderbrühe
mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse

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

gerne Vorweg

gebackenes Landei 14,00 €
an Wildkräutern, mariniertem Spargel,
Schnittlauchcreme
und Senfkaviar

Vitello auf fränkisch 14,00 €
dünne Scheiben vom Niedertemperatur gegartem
Schweinebraten vom Landschwein
mit Räucherforellensoße
und gebackenen Kapern

dazu empfehlen wir

2022 Grau Weiss Qba trocken VDP Gutswein

Cuveé aus Grauburgunder & Weissburgunder

VDP Weingut Max Müller Volkach

0,1l

4,00 €

Fränkischer Spargel

täglich frisch vom Spargelhof Heilmann aus Albertshofen

Portion Spargel mit Kartoffeln 18,50 €
dazu zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Portion Spargelsalat 18,50 €
fein mariniert, mit frischen Kräutern und Ei

dazu empfehlen wir...

ein Paar fränkische Bratwürste⁴ 7,50 €

paniertes Schnitzel vom fränkischen Landschwein 9,00 €

ausschließlich in Verbindung mit Spargel
weitere Empfehlungen zum Spargel, sprechen Sie uns an

Spargel mal anders 18,90 €
Spargel mit Tomatenragout, frischem Blattspinat
und gehobelten Parmesanspänen
dazu Kartoffeln

Rehfileischküchle 18,50 €
vom heimischen Wild
mit Kartoffeln und rahmigem Spargelgemüse

Spargel-Cordon Bleu 20,50 €
vom fränkischen Landschwein
gefüllt mit gekochtem Bauernschinken², Butterkäse,
Spargelstückchen, Frischkäse und frischen Kräutern
dazu Pommes und gemischter Salat

dazu empfehlen wir

2021 Silvaner Hausschoppen S Qba trocken

Weingut Vollhals, Rödelsee

0,1l

3,50 €

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

Vegetarisch

Gerne stellen Sie sich Ihr vegetarisches Gericht aus unseren saisonalen Gemüsen und Beilagen selbst zusammen.

Bulgur	19,50 €
Bärlauch-Bulgur mit grünem und weißem gebratenem Spargel, Pesto und unserer hausgemachten schwarzen Walnuss	
gerne <u>ON TOP</u> Achtung jetzt nicht mehr vegetarisch mit gebratener Maishähnchenbrust	+8,50 €

Fische aus der Region

Zander	25,50 €
Stück Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten unter der Bärlauchkruste, auf rahmigen Spargelgemüse und gebackene Kartoffelbällchen	

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes	4,00 €
Spätzle mit Rahmsoße	4,00 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes	8,00 €
Schnitzel vom Landschwein mit Pommes	10,00 €
etwas grünes für die Kinder, kleiner Salat	3,00 €

Bei kleinen Portionen ziehen wir 2€ ab

Sie möchten sich 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

das Schwarzerle vom Laimbachhof aus dem Steigerwald

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

Kotelette vom Schwarzerle 28,50 €
mit Fettrand, natur gebraten
an Spitzkohl, feinem Sößle, Mus vom Blumenkohl
und gebackenen Kartoffelpralinen

unsere Klassiker

Tatar vom Weiderind (100g) 17,50 €
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht,
so wie´s die Chefin gerne mag
dazu Bauernbrot

Winzerstübenöpfle 19,50 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfeln², Zwiebeln und Käse
im Töpfle überbacken
an feinem Rahmsößle dazu Butterspätzle
und gemischter Salat

Rückensteak vom Weiderind 27,50 €
medium gebraten,
auf Kartoffel-Spargelgeröstel
und Bärlauchbutter

dazu empfehlen wir

2021 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken 4,90 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft 0,1l

vom heimischen Wild

feines Hirschgulasch 22,00 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse,
gebackenen Brotkloßscheiben
und Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren

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 ⁴ auf hausgemachten Kartoffelsalat und gemischter Salat	12,90 €
ein Paar fränkische Bratwürste ⁴ auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot	10,90 €
Winzerbrot geröstetes Schwarzbrot mit Sauerkraut, Bratwurst ⁴ und Käse überbacken	12,00 €
Blaue Zipfel ein Paar Bratwürste ⁴ im fränkischen Wurzelsud dazu Bauernbrot	10,90 €
geräuchertes Pärle Bratwurst ⁴ mit Meerrettich ^{1,3} ; Gurke und Bauernbrot	8,50 €
Bratwurstteig ⁴ im Glas gegart gerne auch zum Mitnehmen mit Meerrettich ^{1,3} ; Gurke und Bauernbrot	8,50 €

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

5,50 €

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	9,50 €
„zwei die harmonieren“ dunkles Schokoladeneis von Salvass Eisladen aus Frickenhausen 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 Birnen sorbet 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 von Salvass Eisladen aus Frickenhausen dunkle Schokolade Vanille weitere Sorten fragen Sie bitte nach	je Kugel 3,00 €
oder darf's 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 €

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

	0,2l	0,4l
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 ⁵	2,50 €	4,00 €
Zitronenlimonade	2,50 €	4,00 €
ColaMix ^{5,7}	2,50 €	4,00 €
Coca Cola ^{5,7}	2,50 €	4,00 €
Coca Cola light ^{5,6,7}	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