

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



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

unser winterliches Menü

Rehconsommé

Klare Brühe vom heimischen Reh
mit fränkischem Weinbrand verfeinert,
Rehlebernocke,
Trüffelravioli und gehobeltem Trüffel

9,50 €

Das Beste vom Reh

Rehrücken leicht rosa gebraten
auf winterlichem Gemüse,
gebratenen Pilzen, feinem Sößle
und Kartoffelgratin

29,50 €

süßer Abschluss

lauwarmer Mandelkuchen
mit einer cremigen Kugel gebrannte Mandeleis
von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt

8,50 €

oder darf's etwas regionaler Käse sein

von der Hofkäserei Brunner und Zehner
aus Kuh- und Ziegenmilch

Gerne erhalten Sie die Gerichte auch außerhalb des Menüs.

Menüpreis

45,00 €

zum Auslöffeln

Festtagssuppe	6,50 €
klare Rinderbrühe mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse	
Meerrettichschaumsüppchen	6,00 €
im Weckglas serviert mit einer gebackenen Praline vom Rind	8,50 €

gerne Vorweg

ausgesuchter Feldsalat	10,00 €
fein mariniert in Balsamico-Honigdressing mit geröstetem Speck, Weißbrotbröggerli und Apfelwürfeln	
von unseren Freilandgänsen	14,00 €
feine Leberwurst von der Gans an mariniertem Feldsalat, Johannisbeer-Orangensöble und Brioche	
Carpaccio von gelber und roter Beete	14,00 €
mit karamellisiertem Ziegenweickäse an Birnen-Quitten-Chutney und Walnüssen	

dazu empfehlen wir

2020 St.Veit Qba trocken VDP Gutswein		
VDP Weingut Wirsching Iphofen	0,1l	4,00 €

Vegetarisch

Risotto	18,00 €
rahmiges Risotto mit Feldsalat gegrilltem Albertshöfer Kürbis, Pilzen und darüber gehobelter Parmesan	

Fische aus der Region

halber gebackener Karpfen	19,50 € - 22,50 €
dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat und gemischter Salat	

Zanderfilet	24,50 €
Stück Filet in der Pfanne gebraten unter einer Kartoffelkruste auf rahmigen Feldsalatrisotto	

dazu empfehlen wir

2021 Weisser Burgunder Qba trocken



Weinwerkstatt Heß, Rödelsee

0,1l

5,50 €

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

von der Ente

leicht rosa gebratene Entenbrust Sous-vide gegart auf winterlichem Gemüse, feinem Sößle und Kartoffelgratin	24,90 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

vom Rind

Rückensteak vom Weiderind „Strindberg“ medium gebraten, unter der Senf-Zwiebelkruste mit grünen Bohnen und leckeren Bratkartoffeln	26,90 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

fränkischer Sauerbraten nach Omas altem Rezept zubereitet an dunkler Soße mit Kartoffelklöß ^{1,3} und Blaukraut	18,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

dazu empfehlen wir

2015 Merlot Qba trocken

Winzer Sommerach Die Genossenschaft	0,1l	8,50 €
-------------------------------------	------	--------

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes	3,00 €
Spätzle mit Rahmsoße	3,50 €
Kloß ^{1,3} mit Rahmsoße	3,00 €
Bratwurst ⁴ mit Pommes	6,00 €
Schnitzel vom Landschwein mit Pommes	7,50 €
etwas grünes für die Kinder, kleiner Salat	2,50 €

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 Klassiker

Tatar vom Weiderind (100g) 16,00 €
klassisch lecker und fein in unserer Küche angemacht,
so wie´s die Chefin gerne mag
dazu Bauernbrot

Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €
aus dem Rücken vom fränkischen Landschwein
paniert und in Butterschmalz gebacken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes
und gemischter Salat

Winzerstüben Töpfele 18,90 €
gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit frischen Pilzen, Schinkenwürfel², Zwiebeln und Käse
im Töpfele überbacken
an feinem Rahmsöble dazu Butterspätzle
und gemischter Salat

dazu empfehlen wir

2021 Silvaner Hausschoppen S Qba trocken 3,00 €
Weingut Vollhals, Rödelsee 0,1l

feines Hirschgulasch 21,50 €
im eigenen Saft dunkel geschmort
mit gebratenen Pilzen, Wirsinggemüse
und gebratenen Brotkloßscheiben
dazu Gewürzbirne gefüllt mit Preiselbeeren

dazu empfehlen wir

2018 Cuvée Rot Hausschoppen R Qba trocken 4,50 €
Winzer Sommerach Die Genossenschaft 0,1l

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 Wurzelsuddazu 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 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

2018 Traminer Spätlese

Weingut Bunzelt, Nordheim

0,1l

4,00 €

1) geschwefelt, 2) Nitritpökelsalz, 3) konserviert, 4) Phosphat 5) Farbstoff, 6) Süßstoff, 7) Koffeinhalzig; 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 Rotwein-Schokoladen-Likör	8,50 €
„einfach Lecker“ ein Klassiker der immer geht heißer Espresso über eine cremige Kugel Vanilleeis	5,50 €
geeister Willi Birnsorbet mit Brand von veredelte Früchte Mahr aus Fröhstockheim	5,00 €
Hausgemachtes Sorbet saisonal wechselnd fragen Sie bitte nach	3,00 €
Unser Hausdessertchen kleines Gläschen mit einer wechselnden süßen Füllung und einem Tässchen Espresso	5,80 €
Unser Eis beziehen wir von Salvas 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	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei

Heiße Schokolade	3,00 €
------------------	--------

Glas Tee Darjeeling, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee	3,00 €
------------------------------------------------------------	--------



Wassergenuss

Winzerstuben Tafelwasser still/medium/spritzig	0,5l	3,00 €
	1l	4,90 €
Rhönsprudel		
still/medium/spritzig	0,75l	4,90 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Traubensaft	2,50 €	4,00 €
Johannisbeernektar	2,50 €	4,00 €
saisonal wechselnder hausgemachter Saft		
Saftschorle	2,20 €	3,50 €
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	2,50 €
	0,4l	3,80 €
Radler	0,4l	3,80 €
Urfränkisches Landbier im Steinkrug serviert	0,5l	4,00 €

Flaschenbiere

Schlemmer Weißbier	0,5l	4,00 €
Helles	0,5l	4,00 €
Schlemmer Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,00 €
alkoholfreies Bier	0,5l	4,00 €

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