

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 10. September
samstags ab 14 Uhr und
sonntags ab 12 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

...Gans lecker

unsere Freiland-Gänse kommen ab November in den Ofen

unser feines Menü

Kürbiscremesuppe
mit Öl und Kernen verfeinert,
Kartoffelkürbisgeröstel
und gebratenen Hähnchenfilet
auf dem Holzbrett serviert
8,50 €

Kalbsbäckchen
in unserem Rotwein und frischen Kräutern geschmort
auf Kartoffel-Kürbisstampf,
mit grünen Bohnen und Pilzen garniert
an feinem Sößle
24,90 €

süßer Abschluss
lauwarmes Zwetschgenragout
mit einer cremigen Kugel Rum-Krokant-Eis
von Salvas Eisladen aus Ochsenfurt
6,00 €

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
38,00 €

zum Auslöffeln

Festtagssuppe klare Rinderbrühe mit Leberkloß, Grießnocke, Schwimmerli und Gemüse	6,50 €
Kürbiscremesuppe vom Albertshöfer Kürbis mit Öl und Kernen verfeinert	6,00 €

gerne Vorweg

Presssack gebackener roter Presssacktaler auf lauwarmen buntem Linsensalat an feinem Senfsöble und Senfkaviar	12,50 €
zweierlei vom heimischen Reh Scheiben vom geräucherten Rehschinken und feine Rehterrine an Apfel-Birne-Sellerie-Salat und Johannisbeersöble	14,00 €

dazu empfehlen wir

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

Vegetarisch

Aus unserer Nudelküche 18,00 €
Lasagne von Kürbis, Kartoffeln und Spinat
fein geschichtet, mit Käse überbacken,
an Kürbissößle, Schmortomate und gemischten Salat

Fische aus der Region

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

Waller blau vom Mainfischer Kimmel 24,00 €
Stück vom Filet im fränkischen Wurzelsud pochiert
mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich^{1,3}
dazu Salat

Zander 24,00 €
Stück Filet in der Pfanne auf der Haut gebraten
unter der Kräuterhaube auf cremigen Risotto
mit bunten Tomaten und Schmorgemüse

dazu empfehlen wir

2020 Silvaner Qba trocken

Winzer Sommerach Die Genossenschaft

0,1l

6,00 €

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

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

fränkischer Klassiker

täglich frisch, solange es der Ofen her gibt

Ofenfrisches Schäufole auf Sauerkraut, Kümmel-Biersoße und Kartoffelklöß ^{1,3}	18,00 €
---	---------

vom Rind

Rückensteak vom Weiderind medium gebraten, auf grünen Bohnen, leckeren Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	26,90 €
--	---------

Zunge vom fränkischen Rind Auenland Beef aus Hofheim im Topf weich geköchelt an dunkler Rotweinsöß dazu Kartoffelkroketten und buntem Gemüse	20,50 €
---	---------

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 Rahmsöße	3,50 €
Kloß ^{1,3} mit Rahmsöße	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 18,50 €
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 Päärle 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 €

fränkische Brotzeit

auf dem Bocksbeutelbrett serviert verschiedene regionale Wurst- und Käsespezialitäten für 2 Personen mit je 0,1l Silvaner	25,00 €
für 1 Person mit 0,1l Silvaner	15,50 €

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 €
hausgemachter fränkischer Kochkäse im Weckglas serviert mit Kümmel verfeinert, dazu Bauernbrot	8,50 €

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 2016er Monsolis, die fränkische Antwort auf Portwein vom Weingut Ruck aus Iphofen	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 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	2,50 €
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