

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM WEINAUSSCHANK

„WINZER'S KÜCHE“

Die Familie Bauer und das gesamte Team freuen sich, Sie für ein paar Stunden willkommen zu heißen und verwöhnen zu dürfen.

Wie der Name WINZER'S Küche schon sagt, dreht sich bei uns alles um Gerichte, die der Winzer gerne isst. Dazu wird das gesamte Sortiment unserer eigenproduzierten Weine im Offenausschank angeboten.

Wir legen bei dem Ausbau unserer Weine sehr viel Wert auf Handarbeit und auf einen schonenden Umgang mit der Natur und der Traube, um ein hohes Maß an Qualität zu erreichen. Alle gereiften Trauben werden im Herbst sorgfältig von Hand gelesen und schonend in der Kelterhalle verarbeitet. Dies ist wichtig für den Prozess der Weinestehung. Ab diesem Zeitpunkt können wir im Weinkeller in Ruhe das Wein-Werden begleiten und überwachen. Ab und zu greifen wir, wenn es nötig ist, mit einem gezielten Einsatz von Barrique oder einem gezielten Abstoppen der Gärung helfend ein und geben unseren Weinen dadurch die Marschrichtung vor. Es ist unser Ziel, Weine zu kreieren, die Spaß machen und interessant sind. Auch zum Essen sollen unsere Weine eine große Harmonie und vor allem Trinkspaß bieten. Daher zögern Sie nicht, uns zu fragen, welcher Wein der ideale Begleiter zur ausgewählten Speise ist.

Aus der Küche kommen wie gewohnt hausgemachte und frisch zubereitete Speisen. Mit unserer wechselnden Tageskarte und unseren Klassikern bieten wir Ihnen eine herzhafte, deftige Küche, die fein abgeschmeckt ist.

Gerne reservieren wir für Sie auch einen Tisch bei uns, fragen Sie einfach nach, ob an Ihrem Wunschtermin noch ein Tisch frei ist.

Falls Sie Freunde oder Bekannte zu Besuch bekommen oder der Heimweg nach einem Besenabend doch zu weit erscheint und Sie eine Übernachtungsmöglichkeit suchen, sind Sie bei uns auch herzlich willkommen. Fünf moderne und großzügige Gästezimmer laden ganzjährig zum Übernachten ein. Auch in Zukunft werden wir uns in diesem Bereich vergrößern. Mit dem Neubau neben dem bisherigen Betrieb entstehen weitere 15 Gästezimmer. Die Fertigstellung des Gebäudes ist auf Mitte 2019 geplant. Wir sind sehr gespannt und freuen uns auf diese neue Herausforderung.

Schön, dass Sie bei uns sind und wir freuen uns, Sie als Gast auf Zeit bei uns bewirten zu dürfen.

Ihre Familie Bauer und das gesamte Team

TAGESKARTE

Normale Portion/kleine Portion

MONTAG

Schnitzel Wiener Art

dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat

- oder Spätzle
- oder ein gemischter Salat

Klassische Schwäbische Linsen

mit Spätzle, einer Saitenwurst^{3,4} und einer Scheibe Schweinebauch

DIENSTAG

Schnitzel Wiener Art

dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat

- oder Spätzle
- oder ein gemischter Salat

Klassische Schwäbische Linsen

mit Spätzle, einer Saitenwurst^{3,4} und einer Scheibe Schweinebauch

MITTWOCH

Siedfleisch

mit würziger Meerrettichsoße,
dazu Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

Unsere Weinempfehlung:
Riesling trocken AB

Bauernsülze

mit Zwiebeln und Essiggurke, dazu Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

DONNERSTAG

Siedfleisch

mit würziger Meerrettichsoße,
dazu Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

Unsere Weinempfehlung:
Riesling trocken AB

Bauernsülze

mit Zwiebeln und Essiggurke, dazu Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

TAGESKARTE

Normale Portion/kleine Portion

FREITAG

Hausgemachter Rindfleischsalat

mit roter Paprika und Essiggurke,
dazu Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln

Unsere Weinempfehlung:
Trollinger mit Lemberger

Bauers WINZERS Schmaus

Bratkartoffeln, Zwiebeln und angebratenes Siedfleisch, dazu Spiegeleier

SAMSTAG

Bauers WINZERS Schmaus

Bratkartoffeln, Zwiebeln und angebratenes Siedfleisch, dazu Spiegeleier

Rinderschmorbäckle

6 Stunden in Spätburgunder geschmorte Rinderbacken,
dazu Spätzle, Burgundersoße und Preiselbeeren

Unsere Weinempfehlung:
Lemberger trocken AB Reserve

SONNTAG

Schnitzel Wiener Art

dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat

- oder Spätzle
- oder ein gemischter Salat

Rinderschmorbäckle

6 Stunden in Spätburgunder geschmorte Rinderbacken,
dazu Spätzle, Burgundersoße und Preiselbeeren

Unsere Weinempfehlung:
Lemberger trocken AB Reserve

HAUPTGERICHTE

Alex Spezialteller

Grillbraten, eine grobe Bauernbratwurst ^{2,3} und eine metzgerfrische Maultasche, dazu unseren hausgemachten Kartoffelsalat

Unsere Weinempfehlung:
Weissburgunder trocken AB

Grillbraten

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- oder mit einer Portion gemischtem Salat

Schlachtplatte

Schweinebauch ³ mit einer Leber und einer Griebenwurst, dazu unser Sauerkraut

Salzfleisch ³

- mit Sauerkraut
- oder nur mit Besenbrot

Grobe Bauernbratwürste ^{2,3} oder Scharfe Paprikawürste ^{2,3} oder Leber und Griebenwurst

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- oder mit Sauerkraut
- oder mit Besenbrot
- oder mit einer Portion gemischtem Salat

Metzgerfrische Maultaschen

von der Metzgerei Geiwiz; **klassisch** oder **vegetarisch**

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- oder mit einer Portion gemischtem Salat

Kartoffeln mit Quark

Großer gemischter Salatteller

Karotten-, Gurken-, Rettich-, Kartoffelsalat mit einer bunten Blattsalat Mischung

Warme Speisen bis 22.30 Uhr

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite, alle Preise inkl.

Mehrwertsteuer. Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

KLEINE GERICHTE, VESPER & BEILAGEN

Flammkuchen

dünnere Teig mit Schmand

- klassisch mit Speck³ und Zwiebeln
- klassisch mit Speck³ und Zwiebeln und Käse überbacken
- klassisch³ aber in scharf, mit Peperoni und Chilliflocken
- vegetarisch mit Fetakäse und Peperoni
- zum süßen Abschluss, mit Apfel, Rosinen und Zimt

Bauers WINZERS Vesper mit Besenbrot

verschiedene Käse, Rauchfleisch³, Salzfleisch³, Brät³, Salami³ und Antipasti

Besenbrot

- mit Salzfleisch³ belegt und mit Käse überbacken
- mit Salzfleisch³, Zwiebeln & Paprika belegt und mit Käse überbacken

- mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken²
- mit Käse
- mit Brät³
- mit Schmalz

Wurstsalat^{3,4}

angemacht mit Zwiebeln und Essiggurke, dazu unser Besenbrot

- klassisch mit Lyoner Wurst
- schwäbisch mit schwarzer Wurst & Lyoner
- schweizer mit Käse & Lyoner

Bauers Handvesper

passend zum Wein und für den kleinen Hunger

- Käsewürfel mit Zwiebelringen, Rauchfleischwürfel³, Salami³ und Salzbrezeln

Käsewürfel

mit Zwiebelringen und Salzbrezeln

Portion Gemischter Salat

Karotten-, Gurken-, Rettich-, Kartoffelsalat mit einer bunten Blattsalat Mischung

Portion grüner Salat

Portion Kartoffelsalat

Portion Sauerkraut

Portion Spätzle (nur von Samstag bis Dienstag)

KLEINIGKEITEN PASSEND ZUM WEIN

Würfel vom Schafskäse

Portion Salami ³

Oliven und getrocknete Tomaten

Gesalzene Erdnüsse

Mini Salzbrezeln

ZUM ABSCHLUSS, WAS SÜSSES

Süßer Flammkuchen mit Apfel, Rosinen und Zimt

Frische, warme Waffel mit Apfelmus

Frische, warme Waffel mit Puderzucker

Magnum Eis (Mandel oder Classic)

Minieis (Weiß, Mandel, Classic)

Unsere Weinempfehlung:
Gewürztraminer feinherb AB

UNSERE WEISSWEINE

0,1 l | 0,25 l | Flasche

Riesling QbA

Unser Traditions Riesling – spritzig, frisch, klar, mit einer leichten Restsüße und einer angenehmen, animierenden Säure.

Riesling trocken QbA

Unser Traditions Riesling aber trocken – auch spritzig, frisch und klar aber ohne Restsüße. Eine knackige Säure.

Trivino Weißweincuvée

Unser Cuvée aus drei Weinen – wie der Name schon erkennen lässt. Gewürztraminer mit betörendem Duft, Riesling mit der Spritzigkeit und Weissburgunder mit dem angenehmen Mundgefühl vereint in einem Wein, der Spaß macht zu trinken.

Riesling feinherb

Früher Riesling Kabinett heute Riesling feinherb – Ein Wein mit etwas weniger Alkohol, etwas mehr Restzucker aber deutlich mehr Säure und Frische. Sehr präzise und macht wirklich viel Freude.

Riesling trocken AB

Dieser Riesling soll begeistern. Tolle Säure, angenehme reife Frucht. Vergärung im Holz, dadurch ein volles Mundgefühl und eine Cremigkeit. Ein kräftiger Riesling, passend zum Essen.

Sauvignon blanc trocken AB Reserve

Unsere Spezialität – Vergärung und Lagerung im Holz, dadurch entsteht ein kräftiger, rauchiger, ruppiger Sauvignon der als Essensbegleiter eine super Figur macht.

Weißburgunder trocken AB

Angenehme niedrige Säure, eine kräftige, präzise Frucht und glasklare Säure. Ein cremiges Mundgefühl und eine leichte angenehme Holznote.

Gewürztraminer feinherb AB

Die Fruchtbombe in unserem Sortiment – Viel Aroma im Duft, leicht im Alkohol und eine frische, klare Säure. Dazu etwas Restsüße. Passt hervorragend zum süßen Flammkuchen oder den frischen Waffeln.

UNSERE ROSÈWEINE

0,1 l | 0,25 l | Flasche

Roséwein Cuvée QbA

Unser Traditions Rosé – Ein Cuvée aus Lemberger und Spätburgunder Weissherbst. Frisch, fruchtig mit einer angenehmen Säure.

Roséwein Cuvée feinherb

Ein Roséwein aus Spätburgunder, Lemberger und Schwarzriesling. Knackige Säure gepaart mit einer tollen Frucht und leichtem Restzucker

Rosarius Rosé

Der süßeste Roséwein in unserem Sortiment aus Lemberger und Spätburgunder Weissherbst. Für die, die es lieblich mögen. Leichte Säure und viel Frucht mit viel Restzucker.

Roséwein Cuvée trocken AB

Das Gegenteil vom Rosarius. Knochentrocken, kaum Restzucker, dafür viel Frucht und eine angenehme Säure. Unsere Anlehnung an die Provence. Viel Kraft und Fülle, aus Regent und Lemberger

Candidus Blanc de Noirs

Weiß aus Schwarz – Also ein Weißwein aus dunklen Trauben, hier bei uns Spätburgunder. Leicht in der Säure, eine schöne Frucht und etwas Restsüße machen den Wein zu einem angenehmen Trinkwein.

UNSERE ROTWEINE RESERVE

0,1 l | 0,25 l | Flasche

Lemberger trocken AB Reserve

Der kräftigste Rotwein in unserem Sortiment. Trotzdem Elegant und animierend. Holz, Tannin und Beerenfrucht. Knackige Säure. Reserve bedeutet bei uns: Lagerung im Holz- & Barriquefass mindestens 22 Monate, anschließend nochmal 6 Monate in der Flasche. Passt super zu Rinderbacken.

Blauer Zweigelt trocken AB Reserve

Etwas leichter und fruchtiger als der Lemberger. Lagerung im Holzfass, leichte angenehme Tannine und

Erst wieder ab
Januar verfügbar

Spätburgunder trocken AB Reserve

Gelagert im Holz&Barriquefass, beerige Noten aber auch etwas Holztannin. Kräftig, mit viel Spannung und einer knackigen Säure.

UNSERE ROTWEINE

0,1 l | 0,25 l | Flasche

Schwarzriesling QbA

Leichte Säure, angenehme Restsüße, viel Frucht.
Ein guter Wein für Vierteles Schlotzer

Trollinger trocken QbA

Unser Traditions- Trollinger trocken – Klassisch auf der
Maische vergoren. Angenehm weich und leicht zu trinken,
etwas mehr Säure und kaum Restzucker

Trollinger mit Lemberger QbA

Die schwäbische Muttermilch. Klassische Rebsorten vereint zu
einem Cuvée. Knackige Tannine gepaart mit leichter Finesse.
Unser Vesperwein im Ländle.

Samtrot

Samtrot – wie der Name schon sagt, samtig weich. Eine Mutation
vom Schwarzriesling. Die wohl regionalste Rebsorte. Leichter, fruchtiger
Wein mit etwas Restzucker und wenig Säure.

Samtrot Spätlese

Deutlich mehr Restzucker wie der Samtrot, etwa gleich viel Säure und
auch ähnlich im Alkohol. Für diejenigen, die es süß mögen.

Lemberger trocken

Der Rotwein bei uns in der Region. Viel Tannin, kräftig, knackige Säure,
kaum Restzucker. Etwas im großen Holz, das ist aber kaum spürbar. Unser
Lemberger soll begeistern und Spaß machen. Auch beim zweiten Glas.

Spätburgunder trocken

Etwas mehr Säure als der Lemberger und weniger Tannin, daher etwas
leichter und feiner. Ein leichtfüßiger Rotwein mit frische und Eleganz.
Kaum Restzucker.

UNSERE SEKTE UND WEINMIXGETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l | Flasche

Rosé SEKT brut

Klassische Flaschengärung – 18 Monate Hefelager, Spätburgunder und Lemberger liefern die Grundweine zu diesem fülligen Sekt. Leicht in der Säure mit einer harmonischen Perllage

Riesling SEKT brut

Klassische Flaschengärung – 18 Monate Hefelager. Spritziger Riesling Sekt, mit animierender Säure, präzise, frische und einer herben Perllage

T-ROXX

Unser erfrischender Aperitif – eine Mischung aus Trollinger und Johannisbeersaft. Mit Kohlensäure versetzt animiert er die Geschmacksknospen und macht Lust auf mehr.

SPIRITUOSEN

2 cl

Tresterbrand vom Gewürztraminer

Gebrannte Trester von unserem Gewürztraminer feinherb AB

Weinbrand

Unser schwäbischer Cognac

Williams- Christ Birnenbrand

Die edle Williams Christ Birne in flüssiger Form

Sauerkirschlikör

Hausgemachter Sauerkirschlikör

Roter Weinbergpfirsichlikör

Hausgemachter Weinbergpfirsichlikör

BIER

0,25 l

Ja, ´s gibt a ABier

Unser eigenes Bier, abgefüllt in 0,25l Flaschen! Warum?
Wenn es a Viertele Wein gibt, sollte es auch a Viertele Bier geben sagte mein Studienfreund Stephan Michel von der Mahrs Brauerei in Bamberg. Daher gibt es eine ganz besondere, hefetrübe Bierspezialität mit vollmundig-weichmalzigem Charakter. Angenehm herb und mit wenig Kohlensäure ist es ein Bier, das zur Brotzeit genauso gut passt wie zum entspannten Feierabend.
0,25l-Fläschchen, serviert im Stielglas

SONSTIGE GETRÄNKE

0,25 l 0,5 l

SCHORLE

Von unseren Traditionsweinen rot / weiß / rosé

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ¹ / Fanta ¹
Apfelsaft / Apfelsaftschorle
Traubensaft / Traubensaftschorle
Schwarzer Johannisbeernektar /-schorle
Mineralwasser / Sanft / Limonade

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee
Tasse Espresso
Doppelter Espresso
Kännchen Tee

¹ mit Farbstoff ; ² mit Konservierungsmittel ; ³ mit Phosphat ; ⁴ mit Geschmacksverstärker
Eine gesonderte Karte mit Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.