

Herzlich willkommen **in der Winzerstube**

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag bis Sonntag

von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Montag

von 14:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Ruhetage:

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Warme Küche

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

*Sehr geehrte Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen
Aufzeichnungen über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen
und Zusatzstoffen zur Verfügung.
Unsere Weine enthalten Sulfite (I)*

Kalte Gerichte

Salat der Saison mit Radieschen 6,70

*Gebratener Ziegenkäse an
Apfelchutney mit Salat der Saison
und Walnussscrumble* 15,90

Suppe

Badische Flädlesuppe 5,40

Vegetarisch

*Knusprige Karotte in Orangencurry mit
Pfifferlingrahmsauce und
Kartoffel- Meerrettichpüree* 26,00

Warme Gerichte

*Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites* 14,90

*Schweinerahmschnitzel mit Pilzen
und hausgemachten Spätzle* 16,90

*Deutsches ‘‘grain Fed‘‘ Rindersteak
an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites
und Salat der Saison* 28,80

*Knuspriger Lachs an Sauerrahm- Dillsauce
mit warmem Kartoffel- Gurkensalat* 21,50

Vesper

Bestellungsannahme von 14.00 – 17.30 Uhr

Quiche mit Speck & Bergkäse 8,50

Wurstsalat mit Brot 12,50

Dessert

*Schwarzwaldbecher
mit Kirschwasser* 8,20

Espresso ‘‘Affogato‘‘ mit Vanilleeis 6,10

Eiskaffee 6,70

Gemischtes Eis 4,60

***Gerne servieren wir Ihnen folgende Desserts
von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr***

*Karamelisiertes Pina Colada Parfait
mit Mascarpone Creme, pochierte Zwetschgen
und Sesam Kaffeehippe* 13,50

*Cremige Schokolade auf Karamellsahne
mit Schokoladencrumble, Beerenterrine
und weißes Kaffeeis* 13,50

*Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio
mit Passionsfruchtsauce, frischen
Beeren und Schokoladenbrownie* 8,80

Unser Leibgericht *im September*

Salat der Saison mit Radieschen

*Hirschschnitzel an Rahmsauce
mit Pilzen, Rotkraut
und hausgemachte Spätzle*

*inkl. ¼ l 2022er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein trocken*
(i)

25,20

(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Unser Leibgericht *im September*

Salat der Saison mit Radieschen

*Hirschschnitzel an Rahmsauce
mit Pilzen, Rotkraut
und hausgemachte Spätzle*

*inkl. ¼ l 2022er Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Rotwein trocken*
(i)

25,20

(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Aperitifs

<i>Hauscocktail</i> * ⁽²⁾⁽¹⁾⁽ⁱ⁾	7,10
<i>Aperol Spritz</i> ^{(1) (2) (i)}	7,10
<i>Hugo</i> ⁽ⁱ⁾	7,10
<i>Glas Glottertäler Grauburgunder Sekt</i> ⁽ⁱ⁾	6,70
<i>Glas Glottertäler Weißherbst Sekt</i> ⁽ⁱ⁾	6,70
<i>Campari Orange</i> ^{(1)(2) (i)}	5,70
<i>Gin Tonic</i> ⁽ⁱ⁾	7,40
<i>Wodka Lemon/Orange</i> ^{(2) (i)}	7,40

Glottertäler Weine im offenen Ausschank

<u>Aus der Literflasche</u>	0,25 Liter
<i>Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein</i> ⁽ⁱ⁾	€4,90
<i>Grauburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€ 4,90
<i>Gutedel, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€ 4,50
<i>Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€ 4,50
<i>Weißburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€ 4,90
<i>Spätburgunder Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€ 4,90
<i>Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein lieblich</i> ⁽ⁱ⁾	€ 5,40
<i>Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein trocken</i> ⁽ⁱ⁾	€5,40

Erläuterung (i) = (1) Farbstoff (3) Coffeinhaltig
 (5) Antioxidationsmittel (2) Chininhaltig (4) Konservierungsstoff
 Alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

Weinschorle 0,25 Liter

Weißweinschorle € 3,70

Glotterschorle € 3,80

Rotweinschorle € 4,00

Alkoholfreie Getränke

*Cola,
Fanta,
Sprite,
Spezi* 0,3l € 3,40

Apfelsaft 0,3l € 3,80

Apfelsaftschorle 0,3l € 3,50

Traubensaft 0,3l € 4,0

Traubensaftschorle 0,3l € 3,50

Mineralwasser 0,75l € 4,70

Mineralwasser 0,3l € 3,20

Mineralwasser still 0,5l € 4,20

Mineralwasser medium 0,5l € 4,20

Biere

Ganter Pils vom Faß 0,3 l € 3,50

Ganter Pils vom Faß 0,5 l € 4,10

Radler 0,3 l € 3,50

*Badisch Hefeweizen
hell Ganter* 0,5 l € 4,30

*Maisel Alkoholfreies
Weizen* 0,5 l € 4,30

*Freiburger Pilsner
Alkoholfrei* 0,33l € 3,50

Cola Weizen 0,5 l € 4,30

Schnäpse

<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	€3,80
<i>Zibärtele</i>	<i>2cl</i>	€4,50
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	€3,60
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	€3,60
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	€3,50

Aus eigener Brennerei

<i>Hefeschnaps</i>	<i>2cl</i>	€2,70
<i>Kräuterschnaps</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Pflümlibrand</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Spätburgunder Marc</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Ruländer Marc</i>	<i>2cl</i>	€3,40
<i>Eiswein Trester</i>	<i>2cl</i>	€6,10
<i>Jubiläumsweinbrand</i>	<i>2cl</i>	€5,40

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	€2,80
<i>Espresso</i>	€2,60
<i>Doppelter Espresso</i>	€5,20
<i>Cappuccino</i>	€3,60
<i>Milchkaffee</i>	€3,50
<i>Latte Macchiato</i>	€3,90
<i>Glas Tee</i>	€2,80
<i>Tee mit Rum</i>	€5,00