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
Dienstag & Mittwoch
von 17.00 Uhr bis 23:00 Uhr
Ruhetag:
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

Rucola und Friséesalat an Kartoffeldressing mit Speck & Croutons 9,00

Salat von Rindfleisch mit roten Zwiebeln und frischem Meerrettich an Kernöl dazu Kartoffelkürbisstampf 18,00

Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit Kartoffeldressing, Apfelchutney und Kürbiskrokant 15,90

Gegrillter Pulpo mit Inkatomaten mit Fetakäse an Balsamico und Rucola mit Rosmarinkartoffeln 24,00

Suppe

Badische Flädlesuppe 6,00

Vegetarisch

Piccata von Kohlrabi an Meerrettichschaum mit Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln 26,00

Warme Gerichte

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites *16,20*

Schweinerahmschnitzel mit Pilzen
und hausgemachten Spätzle *17,90*

Hirschpfeffer mit Pilzen, Rotkraut und
hausgemachte Spätzle *26,00€*

Forelle „Müllerin Art“ mit Kartoffeln
und Salat der Saison *22,60*

Knuspriger Lachs an Sauerrahm- Dillsauce
mit warmem Kartoffel- Gurkensalat *22,50*

Vesper

Bestellungsannahme von 14.00 – 17.30 Uhr

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
von12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

Karamellisiertes Vanille-Rumparfait
mit Mascarponesahne, Ananasconfit, 1
Passionsfruchtsauce und Kürbiskrokant *14,50*

Cremige Schokolade auf salzigem Karamell
mit Apfel-Beerenterrine, Sesam- Kaffee Hippe
und Kaffeeeis *14,50*

Topfen- Limettenmousse mit zweierlei Sorbets,
frischen Beeren
und Schokoladencrumble *13,00*

Unser Leibgericht im November

Salat der Saison mit Radieschen

***

Gefülltes Kaninchen
an Rotweinzwiebelsauce
mit Rotkraut und Kartoffelpüree

***

inkl. ¼ l Spätburgunder Rotwein,
Eichberg, Qualitätswein trocken (i)

26,50
(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Unser Leibgericht im November

Salat der Saison mit Radieschen

***

Gefülltes Kaninchen
an Rotweinzwiebelsauce
mit Rotkraut und Kartoffelpüree

***

inkl. ¼ l Spätburgunder Rotwein,
Eichberg, Qualitätswein trocken (i)
(i)

26,50
(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Aperitifs

Hauscocktail *(2)(1)(i)	*7,40*
Aperol Spritz (1) (2) (i)	*7,40*
Hugo (i)	*7,40*
Glas Glottertäler Grauburgunder Sekt (i)	*6,90*
Glas Glottertäler Weißherbst Sekt (i)	*6,90*
Campari Orange (1)(2) (i)	*5,80*
Gin Tonic (i)	*7,60*
Wodka Lemon/Orange (2) (i)	*7,60*

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

Glottertäler Weine im offenen Ausschank

Aus der Literflasche	0,25 Liter
Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein (i)	*€5,10*
Grauburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 5,10*
Gutedel, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 4,70*
Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 4,70*
Weißburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 5,10*
Spätburgunder Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€ 5,10*
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein lieblich (i)	*€ 5,60*
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein trocken (i)	*€5,60*

Weinschorle 0,25 Liter

Weißweinschorle	*€ 3,90*
Glotterschorle	*€ 3,90*
Rotweinschorle	*€ 4,20*

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	*0,3l*	*€ 3,60*
Apfelsaft	*0,3l*	*€ 4,00*
Apfelsaftschorle	*0,3l*	*€ 3,70*
Traubensaft	*0,3l*	*€ 4,20*
Traubensaftschorle	*0,3l*	*€ 3,70*
Mineralwasser	*0,75l*	*€ 4,90*
Mineralwasser	*0,3l*	*€ 3,30*
Mineralwasser still	*0,5l*	*€ 4,40*
Mineralwasser medium	*0,5l*	*€ 4,40*

Biere

Ganter Pils vom Faß	*0,3 l € 3,60*
Ganter Pils vom Faß	*0,5 l € 4,30*
Radler	*0,3 l € 3,60*
Badisch Hefeweizen hell Ganter	*0,5 l € 4,50*
Maisel Alkoholfreies Weizen	*0,5 l € 4,50*
Freiburger Pilsner Alkoholfrei	*0,33l € 3,70*
Cola Weizen	*0,5 l € 4,50*

Schnäpse

Himbeergeist	*2cl*	*€3,90*
Zibärtle	*2cl*	*€4,60*
Malteser	*2cl*	*€3,80*
Calvados	*2cl*	*€3,80*
Asbach Uralt	*2cl*	*€3,60*
Ramazotti	*2cl*	*€3,70*

Aus eigener Brennerei

Hefeschnaps	*2cl*	*€3,00*
Kirschwasser	*2cl*	*€3,50*
Mirabellenbrand	*2cl*	*€3,50*
Williamsbirnenbrand	*2cl*	*€3,50*
Pflümlibrand	*2cl*	*€3,50*
Spätburgunder Marc	*2cl*	*€3,50*
Ruländer Marc	*2cl*	*€3,50*
Eiswein Trester	*2cl*	*€6,10*
Jubiläumsweinbrand	*2cl*	*€5,40*

Heißgetränke

Tasse Kaffee	*€3,00*
Espresso	*€2,80*
Doppelter Espresso	*€5,40*
Cappuccino	*€3,80*
Milchkaffee	*€3,80*
Latte Macchiato	*€4,20*
Glas Tee	*€3,00*
Tee mit Rum	*€5,20*