

# 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 Walnusscrumble*

**15,90**

## Suppe

*Badische Flädlesuppe*

**6,00**

## Vegetarisch

*Badische Grünkernküchle  
an Champignonrahmsauce  
mit Bimi Brokkoli und Steckrübe*

**26,00**

# Warne Gerichte

*Paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites* 16,20

*Schweinerahmschnitzel mit Pilzen  
und hausgemachten Spätzle* 17,90

*Deutsches "grain Fed" Rindersteak  
an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites  
und Salat der Saison* 31,00

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

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

*Hirschschnitzel an Rahmsauce mit Pilzen,  
Rotkraut und hausgemachte Spätzle* 24,00

# 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*

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

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

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

# Vesper

*Bestellungsannahme von 14.00 – 17.30 Uhr*

*Wurstsalat mit Brot* 12,50

# Unser Leibgericht im November

*Salat der Saison mit Radieschen*

\*\*\*

*Rehpfeffer mit Pilzen,  
Rotkraut und hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*inkl.  $\frac{1}{4}$  l 2022er Glottertäler Eichberg  
Spätburgunder Rotwein trocken  
(i)*

**26,50**  
*(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)*

# Unser Leibgericht im November

*Salat der Saison mit Radieschen*

\*\*\*

*Rehpfeffer mit Pilzen,  
Rotkraut und hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*inkl.  $\frac{1}{4}$  l 2022er Glottertäler Eichberg  
Spätburgunder Rotwein trocken  
(i)*

**26,50**  
*(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)*

# Aperitifs

*Hauscocktail*<sup>\*(2)(1)(i)</sup>

7,10

*Aperol Spritz* <sup>(1) (2) (i)</sup>

7,10

*Hugo*<sup>(i)</sup>

7,10

*Glas Glottertäler*

*Grauburgunder Sekt*<sup>(i)</sup>

6,70

*Glas Glottertäler*

*Weißherbst Sekt*<sup>(i)</sup>

6,70

*Campari Orange* <sup>(1)(2) (i)</sup>

5,70

*Gin Tonic*<sup>(i)</sup>

7,40

*Wodka Lemon/Orange* <sup>(2) (i)</sup>

7,40

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

## Glottertäler Weine im offenen Ausschank

### Aus der Literflasche

**0,25 Liter**

*Weißherbst, Eichberg,*  
*Qualitätswein* <sup>(i)</sup>

€4,90

*Grauburgunder, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken* <sup>(i)</sup>

€ 4,90

*Gutedel, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken*<sup>(i)</sup>

€ 4,50

*Müller-Thurgau, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken* <sup>(i)</sup>

€ 4,50

*Weißburgunder, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken*<sup>(i)</sup>

€ 4,90

*Spätburgunder Weißherbst, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken*<sup>(i)</sup>

€ 4,90

*Spätburgunder Rotwein, Eichberg,*  
*Qualitätswein lieblich* <sup>(i)</sup>

€ 5,40

*Spätburgunder Rotwein, Eichberg,*  
*Qualitätswein trocken* <sup>(i)</sup>

€5,40

## Weinschorle 0,25 Liter

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

## Heißgetränke

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

## Aus eigener Brennerei

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