

# **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

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

## **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

*Kalbshaxe an Rosmarinsauce mit Pak Choi  
und Pfifferlingrisotto* 24,00€

*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  
von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr***

*Geeistes Mokka-parfait mit Mascarpone-sahne,  
Ananasconfit, 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 September*

*Salat der Saison mit Radieschen*

\*\*\*

*Hirschpfeffer mit Pfifferlingen,  
Rotkraut und  
Hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*inkl. ¼ l Spätburgunder Rotwein,  
Eichberg, Qualitätswein trocken <sup>(i)</sup>*

**26,50**

*(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)*

## *Unser Leibgericht* *im September*

*Salat der Saison mit Radieschen*

\*\*\*

*Hirschpfeffer mit Pfifferlingen,  
Rotkraut und  
Hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*inkl. ¼ l Spätburgunder Rotwein,  
Eichberg, Qualitätswein trocken <sup>(i)</sup>*

**26,50**

*(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)*

## Aperitifs

Hauscocktail\*<sup>(2)(1)(i)</sup> 7,40

Aperol Spritz <sup>(1) (2) (i)</sup> 7,40

Hugo<sup>(i)</sup> 7,40

Glas Glottertäler  
Grauburgunder Sekt<sup>(i)</sup> 6,90

Glas Glottertäler  
Weißherbst Sekt <sup>(i)</sup> 6,90

Campari Orange <sup>(1)(2) (i)</sup> 5,80

Gin Tonic<sup>(i)</sup> 7,60

Wodka Lemon/Orange <sup>(2) (i)</sup> 7,60

## Glottertäler Weine im offenen Ausschank

Aus der Literflasche 0,25 Liter

Weißherbst, Eichberg,  
Qualitätswein <sup>(i)</sup> €5,10

Grauburgunder, Eichberg,  
Qualitätswein trocken <sup>(i)</sup> € 5,10

Gutedel, Eichberg,  
Qualitätswein trocken<sup>(i)</sup> € 4,70

Müller-Thurgau, Eichberg,  
Qualitätswein trocken <sup>(i)</sup> € 4,70

Weißburgunder, Eichberg,  
Qualitätswein trocken<sup>(i)</sup> € 5,10

Spätburgunder Weißherbst, Eichberg,  
Qualitätswein trocken<sup>(i)</sup> € 5,10

Spätburgunder Rotwein, Eichberg,  
Qualitätswein lieblich <sup>(i)</sup> € 5,60

Spätburgunder Rotwein, Eichberg,  
Qualitätswein trocken <sup>(i)</sup> €5,60

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

### **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**

|                     |            |       |
|---------------------|------------|-------|
| <i>Himbeergeist</i> | <i>2cl</i> | €3,90 |
| <i>Zibärtele</i>    | <i>2cl</i> | €4,60 |
| <i>Malteser</i>     | <i>2cl</i> | €3,80 |
| <i>Calvados</i>     | <i>2cl</i> | €3,80 |
| <i>Asbach Uralt</i> | <i>2cl</i> | €3,60 |
| <i>Ramazotti</i>    | <i>2cl</i> | €3,70 |

### **Aus eigener Brennerei**

|                            |            |       |
|----------------------------|------------|-------|
| <i>Hefeschnaps</i>         | <i>2cl</i> | €3,00 |
| <i>Kirschwasser</i>        | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Mirabellenbrand</i>     | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Williamsbirnenbrand</i> | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Pflümlibrand</i>        | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Spätburgunder Marc</i>  | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Ruländer Marc</i>       | <i>2cl</i> | €3,50 |
| <i>Eiswein Trester</i>     | <i>2cl</i> | €6,10 |
| <i>Jubiläumsweinbrand</i>  | <i>2cl</i> | €5,40 |

### **Heißgetränke**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <i>Tasse Kaffee</i>       | €3,00 |
| <i>Espresso</i>           | €2,80 |
| <i>Doppelter Espresso</i> | €5,40 |
| <i>Cappuccino</i>         | €3,80 |
| <i>Milchkaffee</i>        | €3,80 |
| <i>Latte Macchiato</i>    | €4,20 |
| <i>Glas Tee</i>           | €3,00 |
| <i>Tee mit Rum</i>        | €5,20 |

## *Unser Sommer Spezial*

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

*Gegrillter Pulpo mit Inkatomen mit Fetakäse  
an Balsamico und Rucola mit Rosmarinkartoffeln*  
€24,00

*Roastbeef an Sauce Remoulade mit Kartoffelsalat*  
€22,00

## *Unser Sommer Spezial*

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

*Gegrillter Pulpo mit Inkatomen mit Fetakäse  
an Balsamico und Rucola mit Rosmarinkartoffeln*  
€24,00

*Roastbeef an Sauce Remoulade mit Kartoffelsalat*  
€22,00