

Herzlich willkommen in der Winzerstube

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag bis Montag
von 14.30 Uhr bis 23:00 Uhr

Ruhetage:
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Warme Küche
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

*Knuspriger grüner Spargel in Parmesan an
Bärlauch Beurre Blanc mit Kartoffeldrillinge
und Blumenkohlpüree* 26,00

Warme 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

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***

*Karamellisiertes Honig- Walnuss Parfait mit
Mascarpone Sahne, pochierte Erdbeeren
und Kürbiskrokant* 14,50

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

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

Unser Leibgericht *im März*

Salat der Saison mit Radieschen

*Schweinerücken
mit Bärlauchkruste, zweierlei Spargel
und Steckrübenstampf*

*inkl. ¼ l Glottertäler Eichberg
Gutedel Qualitätswein trocken*
(i)

26,50

(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Unser Leibgericht *im März*

Salat der Saison mit Radieschen

*Schweinerücken
mit Bärlauchkruste, zweierlei Spargel
und Steckrübenstampf*

*inkl. ¼ l Glottertäler Eichberg
Gutedel Qualitätswein trocken*
(i)

26,50

(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