

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 5,40

Vegetarisch

*Knusprige Karotte in Orangencurry mit
Pfifferlingrahmsauce und Steckrüben 26,00*

Warme Gerichte

<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	14,90
<i>Schweinerahmschnitzel mit Pilzen und hausgemachten Spätzle</i>	16,90
<i>Deutsches ‘‘grain Fed‘‘ Rindersteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und Salat der Saison</i>	28,80
<i>Forelle ‘‘Müllerin Art‘‘ mit Kartoffeln und Salat der Saison</i>	22,60
<i>Knuspriger Lachs an Sauerrahm- Dillsauce mit warmem Kartoffel- Gurkensalat</i>	21,50

Vesper

Bestellungsannahme von 14.00 – 17.30 Uhr

<i>Quiche mit Speck & Bergkäse</i>	8,50
<i>Wurstsalat mit Brot</i>	12,50

Dessert

<i>Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser</i>	8,20
<i>Espresso ‘‘Affogato‘‘ mit Vanilleeis</i>	6,10
<i>Eiskaffee</i>	6,70
<i>Gemischtes Eis</i>	4,60

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

<i>Panna Cotta von der Kokosnuss an Mascarpone Creme mit pochierten Erdbeeren Kaffee- Sesamhippe und Erdbeersorbet</i>	13,50
<i>Cremige Schokolade auf Karamellsahne mit Schokoladencrumble, Beerenterrine und weißes Kaffeeis</i>	13,50
<i>Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio mit Passionsfruchtsauce, frischen Beeren und Schokoladenbrownie</i>	8,80

Unser Leibgericht
im Juli

Salat der Saison mit Radieschen

*Schweinerücken mit Pfifferlingrahmsauce
und Wirsing- Spätzle*

*inkl. ¼,l 2019er Blanc de Noirs vom Spätburgunder
Qualitätswein trocken*
(i)

25,20

(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Unser Leibgericht
im Juli

Salat der Saison mit Radieschen

*Schweinerücken mit Pfifferlingrahmsauce
und Wirsing- Spätzle*

*inkl. ¼,l 2019er Blanc de Noirs vom Spätburgunder
Qualitätswein 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

Badisch Kristallweizen 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