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
<u>Suppe</u>	

6.00

Vegetarisch

Badische Flädlesuppe

Badische Grünkernküchle an Champignonrahmsauce mit Bimi Brokkoli und Steckrübe 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 Fr	ites
und Salat der Saison	31,00
Forelle "Müllerin Art" mit Kartoffelt	n
und Salat der Saison	22,60
Knuspriger Lachs an Sauerrahm- Di	llsauce
mit warmem Kartoffel- Gurkensalat	22,50
Hirschschnitzel an Rahmsauce mit Pa	ilzen,
Rotkraut und hausgemachte Spätzle	24,00
esper	
stellungsannahme von 14.00 – 17.30 Uhr	
Zwiebelkuchen	7,50
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 Pina Colada Parfait mit Mascarpone Creme, pochierte Zw			
und Sesam Kaffeehippe	13,50		
Cremige Schokolade auf Karamellsal mit Schokoladencrumble, Apfelterrin			
e v			
mit Schokoladencrumble, Apfelterrin	e 13,50		

<u>Unser Leibgericht</u> <u>im Oktober</u>

Salat der Saison mit Radieschen

Blut und Leberwurst an Zwiebelsauce mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree

inkl. ¼ l 2022er Glottertäler Eichberg Spätburgunder Rotwein trocken

26,50 (Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Unser Leibgericht im Oktober

Salat der Saison mit Radieschen

Blut und Leberwurst an Zwiebelsauce mit Apfelsauerkraut und Kartoffelpüree

inkl. ¼ l 2022er Glottertäler Eichberg Spätburgunder Rotwein trocken

26,50 (Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Aperitifs

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfide

		Aus der Literflasche	0,25 Liter
$Hauscocktail*_{(2)(1)(i)}$	7,10	Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein (1)	€4,90
Aperol Spritz (1) (2) (i)	7,10	Grauburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken (1)	€ 4,90
Hugo(i) Glas Glottertäler	7,10	Gutedel, Eichberg, Qualitätswein trocken(i)	€ 4,50
Grauburgunder Sekt _(i)	6,70	Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein trocken (1)	€ 4,50
Glas Glottertäler Weißherbst Sekt (1)	6,70	Weißburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken(i)	€ 4,90
Cin Tania	5,70	Spätburgunder Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 4,90
Gin Tonic(i) Wodka Lemon/Orange (2) (i)	7,40 7,40	Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein lieblich (1)	€ 5,40
Erläuterung (i) = (1) Farbstoff (3) Coffeinhaltig (5) Antioxidationsmittel (2) Chininhaltig (4) Konservierungsstoff		Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein trocken (1)	€5,40

Glottertäler Weine im offenen Ausschank

Weinschorle 0,25 Liter

Weißweinschorle		€ 3,70	Di ana	
Glotterschorle		€ 3,80	<u>Biere</u>	
Rotweinschorle		€ 4,00	Ganter Pils vom Faß	<i>0,3 l</i> € <i>3,50</i>
Alkoholfreie Geträn	<u>ake</u>		Ganter Pils vom Faß	<i>0,5 l € 4,10</i>
Cola, Fanta, Sprite,			Radler	<i>0,3 l</i> € <i>3,50</i>
Spezi	0,31	€ 3,40	Badisch Hefeweizen hell Ganter	<i>0,5 l</i> € <i>4,30</i>
Apfelsaft	0,31	€ 3,80	Maisel Alkoholfreies	0,5 1 C 4,50
Apfelsaftschorle	0,31	€ 3,50	Weizen	<i>0,5 l</i> € <i>4,30</i>
Traubensaft	0,31	€ 4,0	Freiburger Pilsner Alkoholfrei	<i>0,331</i> € <i>3,50</i>
Traubensaftschorle	0,31	€ 3,50	·	0.5.1.6.4.20
Mineralwasser	0,751	€ 4,70	Cola Weizen	<i>0,5 l</i> € <i>4,30</i>
Mineralwasser	0,31	€ 3,20		
Mineralwasser still	0,51	€ 4,20		
Mineralwasser medi	um 0,5l	€ 4,20		

<u>Schnäpse</u>			<u>Heißgetränke</u>	
Himbeergeist	2cl	€3,80	Tasse Kaffee	€2,80
Zibärtle	2cl	€4,50	Espresso	€2,60
Malteser	2cl	€3,60	Doppelter Espresso	€5,20
Calvados	2cl	€3,60	Cappuccino	€3,60
Asbach Uralt	2cl	€3,40	Milchkaffee	€3,50
Ramazotti	2cl	€3,50	Latte Macchiato	€3,90
			Glas Tee	€2,80
Aus eigener Brennerei			Tee mit Rum	€5,00
Hefeschnaps	2cl	€2,70		
Kräuterschnaps	2cl	€3,40		
Kirschwasser	2cl	€3,40		
Mirabellenbrand	2cl	€3,40		
Williamsbirnenbrand	2cl	€3,40		
Pflümlibrand	2cl	€3,40		
Spätburgunder Marc	2cl	€3,40		
Ruländer Marc	2cl	€3,40		
Eiswein Trester	2cl	€ 6,10		
Jubiläumsweinbrand	2cl	<i>€5,40</i>		