



Winkler Bräu

— * * * * S —

Gutshofhotel & Privatbrauerei

Willkommen bei uns im Winkler Bräu - schön, dass Sie uns in Lengsfeld besuchen.

Wir laden Sie ein, zu einer Auszeit vom Alltag, zu Genussmomenten für Leib & Seele!

Ausgezeichnet von SLOW FOOD Deutschland – „Sinnlicher Genuss abseits des Massengeschmacks!“

Mit den besten Wünschen, Familie Böhm & G. Winkler

Unsere Empfehlung:

GUTSHOF - MENÜ

BLUMENKOHLE COUS COUS – Falafel – Sojajoghurt – Rote Bete

SPARGELCREMESUPPE - Schnittlauch

REHRÜCKEN – Steinpilzschaum – Selleriepüree - Rhabarber - Gnocchi

HIMBEER-MASCARPONEPARFAIT - Vanillemousse – Salzkaramell

4 Gang-Menü - 65,00 EUR

Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!

PRICKELNDER AUFTAKT

CRÉMANT D'ALSACE <i>Henri Kieffer & Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,50
CAMPARI AMALFI – Campari – Bitter Lemon – Grapefruitsaft	0,3 l	9,50
WINKLER BRÄU BIERPROBE „drei Fassbiere“ – Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	7,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Holunderblüten-Sirup <i>Gisela Harrer</i>	0,3 l	6,00
ALKOHOLFREIER SEKT <i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 l	7,50
HUGO – Wi´Secco – Holunderblütensirup <i>Gisela Harrer</i> – Soda	0,2 l	8,00
MOSCOW MULE – Vodka – Limettensaft – Ginger Beer	0,3 l	10,50

VORSPEISEN

BLUMENKOHL COUS COUS – Falafel – Sojajoghurt – Rote Bete	16,90
GEBEIZTER LACHS – Dill – Gurke – Rettich – Saiblingskaviar	17,90
BEEF-TATAR – Oberpfälzer Rind – Dijon-Senfcreme – Sauerteigbrot	18,90
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES „TÖPFERL“ – hausgemachtes Sauerteigbrot	7,50
GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND – Winkler Bräu Hausdressing	4,90
BLATTSALATE <i>aus dem Knoblauchland</i> – gebratene Schwammerl – Sprossen – Radieserl	
als Vorspeise	13,90
als Hauptgang	16,90

SUPPEN

RINDSSUPPE – Einlage nach Tagesangebot	8,50
SPARGELCREMESUPPE – Schnittlauch	9,50

VEGETARISCH

SPINATNOCKERL – Bärlauchschaum – gebratene Schwammerl – junger Lauch – Parmesan	20,50
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE – Sommertrüffel – Trüffelschaum – Salbei	22,50
KÄSESPÄTZLE – Emmentaler – Bergkäse <i>Bergkäserei Diepolz</i> – Röstzwiebel auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße	17,80

HAUPTGERICHTE

A B E N S B E R G E R S P A R G E L

BUTTERSPARGEL (ca. 250 g) mit Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter & Salzkartoffeln	23,00
wahlweise mit Wiener Schnitzel – in Butter gebraten -	38,50
Bachforellenfilet vom Grill -	38,50

JURA DISTL LAMMKEULE VOM GRILL – Thymiansoße – grüner Spargel – Ofenkartoffeln	32,90
--	-------

SCHNEEMÜHLER BACHFORELLE – gefüllt mit Gartenkräuter – gebraten - Kartoffelsalat	25,90
ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND - Rotwein-Buttersoße - Hans-Girgerl	36,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren	26,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE – Schwammerlnudeln - Rotweinsauce - Preiselbeeren	22,90
REHRÜCKEN – Steinpilzschaum – Selleriepüree - Rhabarber - Gnocchi	39,50
GESCHMORTES VOM JUNGHIRSCH – Wacholderrahmsauce - Serviettenknödel - Preiselbeerapfel	26,90
KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE - hausgemachte Spätzle	23,90
TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN – Bratkartoffeln - Rucola - Estragon	29,90
GEBRATENE LANDHENDLBRUST - Blattsalate aus dem Knoblauchsland - geröstete Speckscheiben - Brotcroûtons – Balsamicodressing	21,90

Unsere Klassiker:

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN – Kartoffelknödel	19,50
¼ FLUGENTE VON FAMILIE SCHÖNACHER – Kartoffelknödel – Blaukraut	27,90

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE - hausgemachtes Sorbet	13,90
HIMBEER-MASCARPONEPARFAIT - Vanillemousse – Salzkaramell	15,90
MARINIERTE ERDBEEREN - weiße Mousse au Chocolat – Minze	15,90
NOUGATPARFAIT - heißer Espresso	9,50
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL - Vanilleeis - Sahne	9,50
BAUERNHOFEIS <i>Familie Stengel</i> – je Kugel	3,80
KÄSESPEZIALITÄTEN <i>Maitre Affineur Waltmann & Biokäserei Wohlfahrt</i> – Feigensenf	17,90

APÉRITIF

Rieslingsekt <i>Graf Neipperg</i>	10 cl	7,50
Wi´Secco <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	10 cl	5,50
Aperol Spritz - Wi´Secco - Soda	20 cl	8,20
Lustau Sherry - medium dry	5 cl	5,80
Sandeman Sherry - medium dry	5 cl	5,00
Sandemann Tawny Portwein	5 cl	5,00
Campari Orange	20 cl	6,50
Campari Soda	20 cl	6,50

OFFENE WEINE

Schoppenweine		0,2 l
2022 Silvaner vom Fass – trocken – <i>Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken</i>		8,50
2020 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt - Blaufränkisch <i>Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee</i>		8,50

Spitzenweine Glasweise

Weißweine	0,1 l	0,2 l
2022 Silvaner – VDP - trocken – <i>Juliuspital</i>	5,50	9,50
2022 Riesling – trocken – <i>Schloss Reinhartshausen</i>	6,50	11,50
2022 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	5,50	9,50
2022 Chardonnay – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	7,00	12,50
Roséwein	0,1 l	0,2 l
2022 Zweigelt Rosé - trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	6,00	11,50
Rotwein	0,1 l	0,2 l
2019 Cuvée Opus Eximium No 32 – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	9,00	17,00
2022 Lemberger – trocken – <i>Hirschmüller, Württemberg</i>	5,50	10,50
2021 Primitivo Puglia IGP – trocken – <i>Barbanera, Apulien</i>	6,00	11,50

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

WASSER-SÄFTE-LIMONADEN

Adelholzener Mineralwasser spritzig oder still	0,5 l	5,00
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4 l	4,00
Coca Cola	0,3 l	4,50
Coca Cola light	0,3 l	4,50
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4 l	4,50
Orangensaft	0,2 l	4,40
Traubensaft	0,2 l	4,60
Johannisbeersaft	0,2 l	4,60
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4 l	4,30
Fanta	0,3 l	4,40
Bitter Lemon	0,2 l	4,90

SCHORLEN

Apfelschorle naturtrüb <i>mit Juradistl Apfelsaft</i>	0,4 l	4,60
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,70
Orangenschorle	0,4 l	5,00
Traubenschorle	0,4 l	5,30
Weinschorle <i>mit Silvaner</i>	0,3 l	7,00

KAFFEE & TEE

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch.

Tasse Kaffee	3,90	
Haferl Kaffee	5,20	
Haferl Milchkaffee		4,60
Espresso	3,60	
Espresso Macchiato	3,80	
Doppelter Espresso	4,90	
Doppelter Espresso Macchiato	5,90	
Cappuccino	4,70	
Latte Macchiato	4,70	
Kännchen Tee	5,50	
<i>(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)</i>		
Tee mit 2 cl Rum	7,50	
Haferl Heiße Schokolade	4,70	
Haferl Heiße Zitrone	3,70	

UNSERE LIEFERANTEN

Wir tragen Verantwortung und legen großen Wert auf die hochwertige Qualität und die regionale Herkunft unserer Zutaten:

Obst & Gemüse

Gemüsebauer Link, Knoblauchsland Nürnberg / Familie Plöckl, Kehrhof / Familie Blümel, Sandharlanden

Käse

Familie Lücke, Laaber / Maitre Affineur Waltmann, Erlangen / Bergkäserei Diepolz, Allgäu / Biokäserei Wohlfahrt, Weisenberg

Fisch

Familie Grasse, Schneemühle / Familie Riedl, Neumarkt / Familie Stigler Lengenfeld

Geflügel

Familie Heiselbetz, Rocks Dorf / Familie Schönacher, Haunwöhr

Fleisch & Wurstspezialitäten

Naturschutzprojekt „Juradistl Lamm“ / Jura Fleisch, Neumarkt-Bayerisches Strohschwein / Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall / Familie Wittmann, Neumarkt / Familie Häring, Tartsberg

Wild

Familie Kürzinger, Ostermühle / eigene & heimische Jagd, Lengenfeld

Mehle & Backwaren

Poschenrieder Mühle, Sinzing / Gailertsreuter Bio Mühle, Floß / Familie Strobl, Laaber / Familien Peter & Jürgen Hofmann, Velburg

Eier

Familie Pfeiffer, Federhof

Honig

Familie Bickel, Mitterkreith / Familie Bösl, Lauterhofen

Kaffee

Kaffeerösterei Basilius, Parsberg

Bauernhof-Eis

Familie Stengel, Mühlhausen

Joghurt & Frischkäse

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

Sauerteigbrot

Eigene Herstellung