

Winkler Bräu

Privatbrauerei und **** Gutshofhotel seit 1428



Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!

Willkommen beim Winkler Bräu - schön, dass Sie uns in Lengenfeld besuchen.
Wir laden Sie ein, zu einer Auszeit vom Alltag, zu Genussmomenten für Leib & Seele!

Mit den besten Wünschen, Familie Böhm & G. Winkler

WIR TRAGEN VERANTWORTUNG

Wir legen großen Wert auf die hochwertige Qualität & 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 / Hofkäserei Wohlfahrt, Weisenberg

FISCH

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

GEFLÜGEL

Familie Heiselbetz, Rocksdorf / Familie Schönacher, Haunwöhr

FLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN

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

WILD

Familie Kürzinger, Ostermühle / eigene & heimische Jagd, Lengenfeld

BROT, MEHLE & BACKWAREN

Familie Bauer, Schleifmühle / Familien Hofmann, Velburg / Familie Strobl, Laaber

EIER

Familie Pfeiffer, Federhof

HONIG

Familie Bickel, Mitterkreith / Familie Mertl, Pilsach

KAFFEE

Kaffeerösterei Basilius, Velburg

BAUERNHOF-EIS

Familie Stengel, Mühlhausen

JOGHURT & FRISCHKÄSE

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

A P É R I T I F

CRÉMANT D´ALSACE, Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,00
Hausgemachter Erdbeere-Minze - Sirup von Gisela Harrer mit Wi´Secco	0,2 l	7,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE - mit Erdbeere-Minze-Sirup von Gisela Harrer	0,3 l	5,90

G U T S H O F - M E N Ü

GEBEIZTER LACHS IM KARTOFFELNEST mit Sauerrahmschaum & Frühlingssalaten

SPARGELKREMSUPPE mit Schnittlauch

KALBSRÜCKEN mit Morchel-Buttersoße, wildem Brokkoli & Kartoffelnockerl

SORBETVARIATION mit eingelegtem Rhabarber & frischer Minze

4-Gänge-Menü 68,00

V O R S P E I S E N

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Kupfer Spezialbrot	6,90
BEEF-TATAR vom Oberpfälzer Rind mit Dijon-Senfcreme & geröstetem Hausbrot	16,90
GEBEIZTER LACHS IM KARTOFFELNEST mit Sauerrahmschaum & Frühlingssalaten	14,90
MARINierter GRÜNER & WEIßER SPARGEL mit Burrata & Bachkresse	14,90
BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit Schwammerl, Radiserl & gerösteten Kerndln	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90

S U P P E

RINDSSUPPE mit Einlage - nach Tagesangebot	7,50
SPARGELKREMSUPPE mit Schnittlauch	8,50

V E G E T A R I S C H

SPINATNOCKERL mit Parmesanschaum, Blattspinat, jungem Lauch & confierten Kirschtomaten	18,50
KÄSESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler von der Bergkäserei Diepolz, Röstzwiebeln & Blattsalaten auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce	16,80

Preise in Euro

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	18,90
wahlweise mit Lengenfelder Saiblingsfilet	32,00
Kalbschnitzel - in Butter gebraten -	33,50
Filet vom Strohschwein	29,90

H A U P T G E R I C H T E

WINKLER BRÄU BOUILLABAISSE – Bayerische Garnele, Saibling & Bachforelle - Krustentierfond, Blattspinat & Salzkartoffeln	28,90
RUMPSTEAK VOM HOHENLOHER RIND mit Cognac-Pfeffersoße, Zwiebelconfit & Hans-Girgerl	32,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	23,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE mit Schwammerlnudeln, RotweinsöÙe & Preiselbeeren	18,90
GESCHMORTES VOM OSTERMÜHLER HIRSCHKALB mit WacholderrahmsöÙe, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	22,90
GEBRATENE LANDHENDLBRUST mit Salaten aus dem Knoblauchland, gerösteten Speckscheiben, Brotcroûtons & Balsamicodressing	18,90

K L A S S I K E R A U S D E M B R A T R O H R

Spitzenqualität von der IG Strohschwein & der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

RAHMBRATEN mager – aus Schulter oder Rücken – mit hausgemachten Spätzle & Blattsalaten	19,50
KRUSTENBRATEN aus durchwachsener Brust oder Schulter mit Kartoffelknödel & Blattsalaten	17,90

N A C H S P E I S E N

KÄSESPEZIALITÄTEN von Maitre Affineur Waltmann & der Hofkäserei Wohlfahrt mit Feigensenf	16,90
CRÈME BRÛLÉE mit hausgemachtem Sorbet	11,90
SCHOKOLADENTARTE „Valrhona Ivoire 35%“ mit marinierten Erdbeeren & Crème Anglaise	13,90
SORBETVARIATION mit eingelegtem Rhabarber & frischer Minze	11,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,90
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90
BAUERNHOFEIS von Familie Stengel – je Kugel	3,00

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

Preise in Euro.

W A S S E R , S Ä F T E & L I M O N A D E N

Adelholzener Mineralwasser spritzig oder still	0,5l	4,70
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4l	3,70
Coca Cola	0,3l	4,00
Coca Cola light	0,3l	4,00
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,00
Traubensaft	0,2l	4,20
Johannisbeersaft	0,2l	4,20
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4l	3,80
Fanta	0,3l	4,00
Bitter Lemon	0,2l	4,40

S C H O R L E N

Apfelschorle, naturtrüb	0,4l	4,20
Johannisbeerschorle	0,4l	4,40
Orangenschorle	0,4l	4,60
Traubenschorle	0,4l	4,90
Holunderschorle	0,4l	4,80
Weinschorle mit Silvaner	0,3l	6,80

K A F F E E & T E E

Tasse Kaffee	3,60
Haferl Kaffee	5,00
Haferl Milchkaffee	4,40
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,60
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,40
Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch	

Kännchen Tee (Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner, Früchte, Kräutertee)	4,90
Tee mit 2 cl Rum	6,90
Schokolade mit Sahne	4,40
Haferl Heiße Zitrone	3,40
Haferl Milch	2,90

A P É R I T I F

Rieslingsekt Schloss Reinhartshausen	10cl	6,80
Wi´Secco Weingut Wirsching, Franken	10cl	4,90
Aperol Spritz mit Wi´Secco & Soda	20cl	7,90
Lustau Sherry, medium dry	5cl	5,70
Sandeman Sherry, medium dry	5cl	4,70
Sandemann Tawny Portwein	5cl	4,70
Campari Orange	20cl	6,00
Campari Soda	20cl	6,00

O F F E N E W E I N E 0,2l

Weißweine

2020 Silvaner, VDP, trocken Weingut Juliusspital	8,90
2020 Riesling, trocken Weingut Schloss Reinhartshausen	8,50
2020 Grüner Veltliner „Ursprung“, trocken Weingut Franz Anton Mayer, Wagram	8,50
2020 Chardonnay, trocken Weingut Gesellmann, Burgenland	8,90
2020 Weisser Burgunder, „Ingelheim“, trocken Adams Wein, Rheinhessen	8,90

Roséwein

2020 Zweigelt Rosé, trocken Weinberghof Fritsch, Wagram	6,70
2018 Rosato del Conventino, IGT, trocken Sangiovese, Il Conventino, Toskana	6,90

Rotwein

2019 Lemberger, trocken Weingut Hirschmüller, Württemberg	8,90
2020 Cuvée Romanello, Qualitätswein, trocken Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee	7,20
2020 Primitivo “Monte dei Cocci”, IGP, trocken Weingut Girolamo, Apulien	8,90
2019 Fabelhaft, trocken Cuveé aus Touringa Franca, Touringa National, Tinta Roriz, Tinta Amarela Weingut Dirk Niepoort, Douro	8,00

Preise in Euro.

Sprechen Sie uns gerne auf unsere Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen an.

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.