



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:

O B S T & G E M Ü S E

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

K Ä S E

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

F I S C H

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

G E F L Ü G E L

Familie Heiselbetz, Rocks Dorf / Familie Schönacher, Haunwöhr

F L E I S C H & W U R S T S P E Z I A L I T Ä T E N

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

W I L D

Familie Kürzinger, Ostermühle / eigene & heimische Jagd, Lengenfeld

M E H L E & B A C K W A R E N

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

E I E R

Familie Pfeiffer, Federhof

H O N I G

Familie Bickel, Mitterkreith / Familie Bösel Lauterhofen

K A F F E E

Kaffeerösterei Basilius, Velburg

B A U E R N H O F - E I S

Familie Stengel, Mühlhausen

J O G H U R T & F R I S C H K Ä S E

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

S A U E R T E I G B R O T

Eigene Herstellung

A P É R I T I F

CRÉMANT D´ALSACE; Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,20
HAUSGEMACHTER ROSMARIN-MINZE-SIRUP von Gisela Harrer mit Wi´Secco	0,2 l	7,90
MARTINI TRUNK – Das Lengenfelder Spezialbier zur Martini Kirchweih	0,33 l	3,60
HAUSGEMACHTE LIMONADE – mit Rosmarin-Minze-Sirup von Gisela Harre	0,3 l	6,00

G U T S H O F - M E N Ü

ROTE BETE TATAR mit Feldsalat, Trevisano & Soja-Joghurtmarinade
KÜRBISRAHMSUPPE mit Kernöl & Kerndl
HIRSCHKALBSRÜCKEN mit Rotweinsauce, Selleriepüree & Kartoffelnockerl
CRÈME BRÛLÉE mit hausgemachtem Sorbet
4-Gänge-Menü 68,00

V O R S P E I S E N

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Sauerteigbrot	6,90
BEEF-TATAR vom Oberpfälzer Rind mit Dijon-Senfcreme & Sauerteigbrot	16,90
GEBEIZTER LACHS mit Senfgurken, Meerretticheis, Dill & Birnenconfit	14,90
ROTE BETE TATAR mit Feldsalat, Trevisano & Soja-Joghurtmarinade	14,90
BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit gebratenen Schwammerln, Äpfeln & gerösteten Kerndl	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90

S U P P E

RINDSSUPPE mit Einlage - nach Tagesangebot	7,50
KÜRBISRAHMSUPPE mit Kernöl & Kerndl	8,50

VEGETARISCH

HOKKAIDO – KÜRBIS gebraten & roh mariniert, mit Selleriepüree, Kernöl & Balsam-Essigschaum	18,90
SPINATNOCKERL mit Petersilienschaum, gebratenem Blumenkohl & jungem Lauch	18,50
KÄSESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler & Bergkäse von der Bergkäserei Diepolz, Zwiebelconfit & Blattsalaten auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce	16,80

HAUPTGERICHTE

WINKLER BRÄU BOUILLABAISSE – Bayerische Garnele, Saibling & Bachforelle - Krustentierfond, Blattspinat & Salzkartoffeln	28,90
SCHNEEMÜHLER Saibling mit Gartenkräutern gefüllt & gebraten, dazu Kartoffelsalat	23,90
RUMPSTEAK VOM HOHENLOHER RIND mit Cognac-Pfeffersoße, Zwiebelconfit & Hans-Girgerl	32,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	23,90
GESCHMORTES VOM JUNGHIRSCH mit Wacholderrahmsoße, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	23,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE mit Schwammerlnudeln, Rotweinssoße & Preiselbeeren	18,90
TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN mit Bratkartoffeln, Feldsalat & Estragon	26,90
GEBRATENE LANDHENDLBRUST mit Salaten aus dem Knoblauchland, gerösteten Speckscheiben, Brotcroûtons & Balsamicodressing	19,90

KLASSIKER AUS DEM BRATROHR

Spitzenqualität von der IG Stroschwein & der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

RAHMBRATEN mager – aus Schulter oder Rücken
– mit hausgemachten Spätzle & Blattsalaten

19,90

KRUSTENBRATEN aus durchwachsener Brust
oder Schulter mit Kartoffelknödel & Blattsalaten

18,20

WINKLER BRÄU SCHWEINSHAXE
-nach Tagesangebot vordere oder halbe hintere-
mit Knödel & Blattsalaten

19,50

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE mit hausgemachtem Sorbet	11,90
APFELTARTE im Mandelmürbteig, Salzkaramel & Nougatganache	14,90
KÜRBISKROKANTPARFAIT mit Zwetschgenröster & Vanilleschaum	12,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,90
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90
BAUERNHOFEIS von Familie Stengel – je Kugel	3,00
KÄSESPEZIALITÄTEN von Maitre Affineur Waltmann & der Hofkäserei Wohlfahrt mit Feigensenf	16,90

– 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	4,80
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4l	3,80
Coca Cola	0,3l	4,10
Coca Cola light	0,3l	4,10
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4l	4,10
Orangensaft	0,2l	4,10
Traubensaft	0,2l	4,30
Johannisbeersaft	0,2l	4,30
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4l	3,90
Fanta	0,3l	4,10
Bitter Lemon	0,2l	4,60

S C H O R L E N

Apfelschorle, naturtrüb mit Juradistl Apfelsaft	0,4l	4,30
Johannisbeerschorle	0,4l	4,50
Orangenschorle	0,4l	4,70
Traubenschorle	0,4l	5,00
Holunderschorle	0,4l	4,90
Weinschorle mit Silvaner	0,3l	6,90

K A F F E E & T E E

Tasse Kaffee	3,70
Haferl Kaffee	5,10
Haferl Milchkaffee	4,50
Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,70
Doppelter Espresso	4,70
Doppelter Espresso Macchiato	5,70
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,50

*Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch
koffeinfrei oder mit Hafermilch.*

Kännchen Tee	5,00
(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner, Früchte, Kräutertee)	
Tee mit 2 cl Rum	7,00
Haferl heiße Schokolade	4,50
Haferl Heiße Zitrone	3,50
Haferl Milch	2,90

A P É R I T I F

Rieslingsekt Schloss Reinhartshausen	10cl	7,20
Wi´Secco Weingut Wirsching, Franken	10cl	5,00
Aperol Spritz mit Wi´Secco & Soda	20cl	8,00
Lustau Sherry, medium dry	5cl	5,80
Sandeman Sherry, medium dry	5cl	4,80
Sandemann Tawny Portwein	5cl	4,80
Campari Orange	20cl	6,10
Campari Soda	20cl	6,10

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

Weißweine

2021 Silvaner, VDP, trocken Weingut Juliusspital	8,90
2021 Riesling, trocken Weingut Schloss Reinhartshausen	8,50
2021 Grüner Veltliner „Ursprung“, trocken Weingut Franz Anton Mayer, Wagram	8,50
2021 Chardonnay, trocken Weingut Gesellmann, Burgenland	8,90
2021 Weisser Burgunder, „Ingelheim“, trocken Adams Wein, Rheinhessen	8,90

Roséwein

2021 Zweigelt Rosé, trocken Weinberghof Fritsch, Wagram	6,70
--	------

Rotwein

2020 Lemberger, trocken Weingut Hirschmüller, Württemberg	8,90
2020 Cuvée Romanello, Qualitätswein, trocken Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee	7,20
2021 Primitivo „Monte dei Cocci“, IGP, trocken Weingut Girolamo, Apulien	8,90

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

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