

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, Rocks Dorf / 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

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, Velburg

BAUERNHOF - EIS

Familie Stengel, Mühlhausen

JOGHURT & FRISCHKÄSE

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

SAUERTEIGBROT

Eigene Herstellung

APÉRITIF

CRÉMANT D´ALSACE, Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,50
HUGO ROSSO – Holunderbeere-Minze- Sirup von Gisela Harrer mit Wi´Secco aufgefüllt	0,2 l	8,00
FICHTEN-HOLUNDER-SPRIZZ – Fichtengeist & Holunder-Sirup mit Wi´Secco aufgefüllt	0,2 l	8,00
HAUSGEMACHTE LIMONADE – mit Holunderbeere-Minze-Sirup von Gisela Harrer	0,3 l	6,00

GUTSHOF - MENÜ

GRÜNER SPARGEL mit Grana Padano, Olivenöl & Ruccola
FRÜHLINGSLAUCH-RAHMSUPPE mit Sauerteigbrot-Croûtons
REHRÜCKEN AUS EIGENER JAGD mit Steinpilzschaum, Selleriepüree & Schupfnudeln
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Erdbeeren

4Gänge-Menü 59,90

VORSPEISEN

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Sauerteigbrot	6,90
GEMISCHTE BLATTSALATE aus dem Knoblauchland mit Winkler Bräu Hausdressing	4,50
CARPACCIO VOM OBERPFÄLZER RIND mit Olivenöl, Zitrone & Sauerteigbaguette	16,90
GEBEIZTER LACHS mit Dillkrem, Rettichsprossen, Saiblingskaviar & Sauerteigbaguette	14,90
BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit gebratenen Schwammerln, Sprossen & Radiserl	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90

SUPPEN

RINDSSUPPE mit Einlage - nach Tagesangebot	7,50
FRÜHLINGSLAUCH-RAHMSUPPE mit Sauerteigbrot-Croûtons	7,90

VEGETARISCH

BLUMENKOHL IN FACETTEN – im Ganzen gebraten, Püree & Cous Cous - mit Erbsensprossenpesto	18,90
SPINATNOCKERL mit Petersilienschaum, gebratenem Blumenkohl & jungem Lauch	18,50
KÄSESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler & Bergkäse von der Bergkäserei Diepolz & Zwiebelconfit	
auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße	15,80

HAUPTGERICHTE

JURA DISTL LAMMKEULE VOM GRILL mit grünem Spargel, Bohnenkraut & Ofenkartoffeln	28,90
WINKLER BRÄU BOUILLABAISSE – Bayerische Garnele, Saibling & Bachforelle - Krustentierfond, Blattspinat & Salzkartoffeln	28,90
SCHNEEMÜHLER BACHFORELLE mit Gartenkräutern gefüllt & gebraten, dazu Kartoffelsalat	23,90
RUMPSTEAK VOM HOHENLOHER RIND mit Cognac-Pfeffersoße, Zwiebelconfit & Hans-Girgerl	33,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	23,90
JUNGHIRSCHBRATEN mit Wacholderrahmsoße, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	23,90
KALBSRAHMBRATEN von der Unterschale mit hausgemachten Spätzle	21,90
TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN mit Bratkartoffeln, Feldsalat & Estragon	26,90
GEBRATENE LANDHENDLBRUST mit Salaten aus dem Knoblauchsland, gerösteten Speckscheiben, Brotcroûtons & Balsamicodressing	19,90

KLASSIKER AUS DEM BRATROHR

KRUSTENBRATEN
vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffelknödel
18,50

¼ FLUGENTE
von Familie Schönacher
mit Kartoffelknödel & Blaukraut
25,90

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE mit hausgemachtem Sorbet	11,90
RHABARBERTARTE mit Zitronenmelisse & Buttermilch-Zitroneneis	12,90
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Erdbeeren	14,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,90
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90
BAUERNHOFEIS von Familie Stengel – je Kugel	3,20
KÄSESPEZIALITÄTEN von Maitre Affineur Waltmann & der Hofkäserei Wohlfahrt mit Feigensenf	16,90

– ausgezeichnet von SLOW FOOD Deutschland –

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	5,00
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4l	3,90
Coca Cola	0,3l	4,40
Coca Cola light	0,3l	4,40
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4l	4,40
Orangensaft	0,2l	4,30
Traubensaft	0,2l	4,50
Johannisbeersaft	0,2l	4,50
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4l	4,20
Fanta	0,3l	4,40
Bitter Lemon	0,2l	4,80

S C H O R L E N

Apfelschorle, naturtrüb mit Juradistl Apfelsaft	0,4l	4,50
Johannisbeerschorle	0,4l	4,60
Orangenschorle	0,4l	4,90
Traubenschorle	0,4l	5,20
Holunderschorle	0,4l	5,20
Weinschorle mit Silvaner	0,3l	7,00

K A F F E E & T E E

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

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch.

Kännchen Tee (Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)	5,50
Tee mit 2 cl Rum	7,50
Haferl Heiße Schokolade	4,70
Haferl Heiße Zitrone	3,70
Haferl Milch	3,00

A P É R I T I F

Rieslingsekt Schloss Reinhartshausen	10cl	7,50
Wi´Secco Weingut Wirsching, Franken	10cl	5,20
Aperol Spritz mit Wi´Secco & Soda	20cl	8,20
Lustau Sherry, medium dry	5cl	5,80
Sandeman Sherry, medium dry	5cl	5,00
Sandemann Tawny Portwein	5cl	5,00
Campari Orange	20cl	6,50
Campari Soda	20cl	6,50

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	8,90
2020 Grüner Veltliner, Ried Kreuzberg, Federspiel Domäne Wachau eGen, Wachau	8,50
2021 Chardonnay, trocken Weingut Gesellmann, Burgenland	9,50
2021 Weisser Burgunder, „Ingelheim“, trocken Adams Wein, Rheinhessen	9,20

Roséwein

2021 Zweigelt Rosé, trocken Weinberghof Fritsch, Wagram	8,50
--	------

Rotwein

2020 Lemberger, trocken Weingut Hirschmüller, Württemberg	9,20
2020 Cuvée Romanello, Qualitätswein, trocken Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee	7,50
2019 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.