

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, Parsberg

BAUERNHOF-EIS

Familie Stengel, Mühlhausen

JOGHURT & FRISCHKÄSE

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

SAUERTEIGBROT

Eigene Herstellung

A P É R I T I F

CRÉMANT D´ALSACE, Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,50
HAUSGEMACHTER PFIRSICH-MINZE-SIRUP von Gisela Harrer mit Wi´Secco aufgefüllt	0,2 l	8,00
HAUSGEMACHTE LIMONADE – mit Pfirsich-Minze-Sirup von Gisela Harrer	0,3 l	6,00

G U T S H O F - M E N Ü

VARIATION VON BUNTEN TOMATEN mit Burrata & Basilikumschaum

KÜRBISKREMSUPPE mit Kernöl & Kerndln

KALBSRÜCKEN mit Herbstrüffel, zweierlei Blumenkohl & Gnocchi

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Beeren

4 Gang-Menü 59,90

V O R S P E I S E N

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Sauerteigbrot	6,90
GEMISCHTE BLATTSALATE aus dem Knoblauchland mit Winkler Bräu Hausdressing	4,50
VARIATION VON BUNTEN TOMATEN mit Burrata, Basilikumschaum & Sauerteig-Brotchips	15,90
BEEF-TATAR vom Oberpfälzer Rind mit Dijon-Senfcreme & Sauerteigbrot	17,90
CARPACCIO VOM JUNGHIRSCH mit Steinpilzcreme, Rucola & Sauerteigbrot	16,90
BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit gebratenen Pfifferlingen, Sprossen & Kerndln	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90

S U P P E N

RINDSSUPPE mit Einlage - nach Tagesangebot	7,50
KÜRBISKREMSUPPE mit Kernöl & Kerndln	8,50

VEGETARISCH

SPINATNOCKERL mit Petersilienschaum, gebratenen Pfifferlingen & jungem Lauch	18,90
KÄSESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler & Bergkäse von der Bergkäserei Diepolz & Zwiebelconfit	
auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße	15,80

HAUPTGERICHTE

JURA DISTL LAMMKEULE VOM GRILL mit breiten Bohnen, Rosmarin & Ofenkartoffeln	28,90
ZANDERFILET VOM GRILL mit Nuss-Buttersoße, gebratenem Hokkaido & Äpfeln, dazu Salzkartoffeln	27,90
SCHNEEMÜHLER SAIBLING mit Gartenkräutern gefüllt & gebraten, dazu Kartoffelsalat	23,90
KALBSRÜCKEN mit Herbstrüffel, zweierlei Blumenkohl & Gnocchi	36,90
RUMPSTEAK VOM HOHENLOHER RIND mit Cognac-Pfeffersoße, Zwiebelconfit & Hans-Girgerl	33,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	24,90
GESCHMORTES VOM JUNGHIRSCH mit Wacholderrahmsoße, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	24,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE mit Schwammerlnudeln, Rotweinsöße & Preiselbeeren	19,50
KALBSRAHMBRATEN von der Unterschale mit hausgemachten Spätzle	21,90
TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN mit Bratkartoffeln, Rucola & Estragon	26,90
GEBRATENE LANDHENDLBRUST mit Salaten aus dem Knoblauchland, 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
ZWETSCHGENKNÖDERL mit Zitronensorbet & Vanilleschaum	12,90
WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Beeren	14,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,90
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90
BAUERNHÖFEIS 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

„Sinnlicher Genuss abseits des Massengeschmacks!“

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 Ihnen Kaffee auch
koffeinfrei oder mit Hafermilch.*

Kännchen Tee	5,50
(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)	
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 Graf Neipperg	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

Weißweine

2022 Silvaner, VDP, trocken Weingut Juliusspital	8,90
2022 Riesling, trocken Weingut Schloss Reinhartshausen	8,90
2022 Grüner Veltliner, Federspiel Terrassen, Domäne Wachau eGen, Wachau	8,50
2022 Chardonnay, trocken Weingut Gesellmann, Burgenland	9,50

Roséwein

2022 Zweigelt Rosé, trocken Weinberghof Fritsch, Wagram	8,50
--	------

Rotwein

2022 Lemberger, trocken Weingut Hirschmüller, Württemberg	9,20
2020 Cuvée Romanello, Qualitätswein, trocken Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee	7,50
2021 Primitivo Puglia IGP, trocken Weingut Barbanera, Apulien	8,90

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

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