

# Winkler Bräu

———— \* \* \* \* s ————  
Gutshofhotel & Privatbrauerei

Nachmittagskarte

14.00 – 17.30 Uhr

## Apéritif

CRÉMANT D´ALSACE – <i>Henri Kieffer &amp; Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,70
RIESLINGSEKT – <i>Graf von Neipperg, Württemberg</i>	0,1 l	7,70
WI´SECCO – <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	6,00
HAUSGEMACHTER SPRIZZ – Wi´Secco – Pfirsich-Minze Sirup	0,2 l	8,50
APEROL SPRITZ – Wi´Secco – Aperol – Soda	0,2 l	8,50
WINKLER BRÄU BIERPROBE Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	8,10

## Alkoholfreier Genuss

KUPFER ALKOHOLFREI – vom Fass	0,3 l	4,10
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI – vom Fass	0,3 l	4,10
ALKOHOLFREIER SEKT „WI´ZERO“ – <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	6,00
ALKOHOLFREIER SPRIZZ – Wi´Zero – Pfirsich-Minze-Sirup	0,2 l	8,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Pfirsich-Minze-Sirup	0,3 l	6,50

## Nachmittagsangebot

Montag – Donnerstag von 16.00 – 17.30 Uhr

### DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL

hausgemachtes Sauerteigbrot

8,00

### WINKLER BRÄU AUFSTRICH

nach Tagesangebot – hausgemachtes Sauerteigbaguette

5,00

### OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

Vanilleeis – Sahne

10,50

### HAUSGEMACHTER GUGELHUPF

4,00

## Vorspeisen

<b>DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL</b> – hausgemachtes Sauerteigbrot	8,00
<b>WINKLER BRÄU AUFSTRICH</b> nach Tagesangebot – hausgemachtes Sauerteigbaguette	5,00

## Suppen

<b>RINDSSUPPE</b> – Einlage nach Tagesangebot	9,00
<b>RAHMSUPPE</b> – nach Tagesangebot	10,00

## Klassiker aus dem Bratrohr

<b>KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE</b> hausgemachte Spätzle - Preiselbeeren	25,50
<b>KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN</b> Kartoffelknödel	19,50

## Winkler Bräu Hauptgerichte

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten – Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren 28,50

### KÄSESPÄTZLE

Emmentaler – Bergkäse *Bergkäserei Diepolz* – Röstzwiebeln  
auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce 18,50

### BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

gebratene Pfifferlinge – Sprossen – Radieserl  
als Vorspeise 14,50  
als Hauptgang 17,50

### GEBRATENE LANDHENDLBRUST

Blattsalate aus dem Knoblauchland – geröstete Speckscheiben  
Brotcroûtons – Balsamicodressing 22,50

## Spezialitäten aus der Region

*dazu hausgemachtes Sauerteigbrot, gebacken mit dem Kupfer Spezial Bier*

<b>WINKLER BRÄU BROTZEITTELLER</b> – ausgesuchte, regionale Besonderheiten	15,00
<b>KALTER KRUSTENBRATEN VON DER SCHWEINSBRUST</b> – gemahlener Pfeffer – Kren	13,00
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT VON DER LYONER</b> – Zwiebel – Paprika	13,50
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT VON DER LYONER</b> – Emmentaler – Zwiebel – Paprika	16,00

## Nachspeisen

<b>NOUGATPARFAIT</b> – heißer Espresso	9,50
<b>OFENFRISCHER APFELSTRUDEL</b> – Vanilleeis – Sahne	10,50
<b>BAUERNHOFEIS</b> <i>Familie Stengl</i> – je Kugel	4,00
<b>HAUSGEMACHTER GUGELHUPF</b>	4,00

## Wasser & Limonaden

Adelholzener Mineralwasser spritzig oder still	0,5 l	5,20
Tafelwasser "Winkler Bräu"	0,4 l	4,20
Coca Cola	0,3 l	4,70
Coca Cola light	0,3 l	4,70
Cola Mix "Winkler Bräu"	0,4 l	4,70
Fanta	0,3 l	4,40

## Schorlen

Apfelschorle naturtrüb <i>mit Juradistl Apfelsaft</i>	0,4 l	4,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90
Weinschorle <i>mit Silvaner</i>	0,3 l	7,20

## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	4,00
Espresso	3,80
Espresso Macchiato	4,00
Doppelter Espresso	5,00
Doppelter Espresso Macchiato	6,00
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	4,90
Kännchen Tee (Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)	5,70

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