

Winkler Bräu

———— * * * * S ————
Gutshofhotel & Privatbrauerei

Nachmittagskarte von 14.00 - 17.30 Uhr

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche Montag bis Donnerstag zwischen 16:00 und 17:30 Uhr eine kurze Nachmittagspause macht.

In dieser Zeit bieten wir Kaffee & Kuchen an.

Apéritif

CRÉMANT D´ALSACE – <i>Henri Kieffer & 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 SPRITZ – Wi´Secco – Erdbeer-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 SPRITZ – Wi´Zero – Erdbeer-Minze-Sirup	0,2 l	8,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Erdbeer-Minze-Sirup	0,25 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

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

Suppen

RINDSSUPPE – Einlage nach Tagesangebot	9,00
RAHMSUPPE – nach Tagesangebot	10,00

Klassiker aus dem Bratrohr

KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE hausgemachte Spätzle - Preiselbeeren	26,50
KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN Kartoffelknödel	19,50
GESCHMORTES VOM REH Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel	28,00

Winkler Bräu Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten – Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren 30,00

KÄSESPÄTZLE

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

BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

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

GEBRATENE LANDHENDLBRUST

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

Spezialitäten aus der Region

dazu hausgemachtes Sauerteigbrot, gebacken mit dem Kupfer Spezial Bier

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

Nachspeisen

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