

Winkler Bräu

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

Willkommen bei uns im Winkler Bräu!

Schön, dass Sie uns in Lengenfeld besuchen.
Wir laden Sie ein, zu einer Auszeit vom Alltag, zu GenussMomenten für Leib & Seele!

Ausgezeichnet von SLOW FOOD Deutschland.
Sinnlicher Genuss abseits des Massengeschmacks.

Mit den besten Wünschen
Familie Böhm & G. Winkler

Gutshof Menü

GEBEIZTER SAIBLING

Wassermelone – Saiblingskaviar – Gazpachofond

SPARGELCREMESUPPE

Schnittlauch

REHRÜCKEN

Rotweinsoße – Pfifferlinge – Selleriepürée – Gnocchi

MARINIERTE ERDBEEREN

Mousse au chocolat Valrhona Ivoire

4 Gang-Menü — 74,00 EUR



Scan the code for our english menu



Prickelnder Auftakt

WI´SECCO <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	6,00
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
HAUSGEMACHTER SPRIZZ Wi´Secco – Erdbeer-Minze-Sirup	0,2 l	8,50

Winkler Bräu Special

BIERPROBE dreifassbiere Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	8,10
KUPFER BOCK schokoladiger, nussiger Geschmack, cremig & facettenreich	0,3 l	4,50

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 – Erdbeer-Minze-Sirup	0,2 l	8,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE Erdbeer-Minze-Sirup	0,3 l	6,50

Vorspeisen für den kulinarischen Start

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Bunte Tomaten – Basilikumöl – Rucola	17,00
GEBEIZTER SAIBLING Wassermelone – Saiblingskaviar – Gazpachofond	18,00
CARPACCIO VOM OBERPFÄLZER RIND Grana Padano – Olivenöl – Zitrone – Kresse	18,50
BEEF-TATAR Hohenloher Rind – Dijon-Senfkrem – hausgemachtes Sauerteigbrot	19,50
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL hausgemachtes Sauerteigbrot	8,00
GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND Winkler Bräu Hausdressing	5,00

Suppen

RINDSSUPPE

Einlage nach Tagesangebot

9,00

SPARGELCREMESUPPE

Schnittlauch

10,00

Gartensalate

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

Vegetarischer Genuss

SPINATKNÖDERL

Parmesanschaum – Pfifferlinge – Pesto

23,50

KÄSESPÄTZLE

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

18,50

Abensberger Spargel von Fam. Blümel aus Sandharlanden

BUTTERSPARGEL (ca. 250 g)

Sauce Hollandaise oder flüssige Butter – Salzkartoffeln

23,50

wahlweise mit

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

38,50

LACHSFORELLENFILET VOM GRILL

38,50

Fisch aus Oberpfälzer Gewässern

LACHSFORELLENFILET

36,50

grüner Spargel – Fregola Sarde –
Bärlauchschaum

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

28,00

im Ganzen gebraten –
gefüllt mit Gartenkräutern –
Kartoffelsalat

Winkler Bräu Hauptgerichte

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND

Rotwein-Buttersoße – Hans-Girgerl 38,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

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

TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln – Rucola – Estragonbutter 32,50

Klassiker aus dem Bratrohr

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Kartoffelknödel 19,50

KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE

hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren 25,50

¼ FLUGENTE VOM SCHÖNACHER HOF

Kartoffelknödel – Blaukraut 29,50

Wild aus der heimischen Jagd

GESCHMORTES VOM REH

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel 28,00

REHRÜCKEN

Rotweinsoße – Pfifferlinge – Selleriepüree – Gnocchi 38,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE

Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren 23,50

Desserts aus unserer Patisserie

CRÈME BRÛLÉE

Kirschsorbet 14,50

MARINIERTE ERDBEEREN

Mousse au chocolat Valrhona Ivoire 16,50

ZITRONENTARTE

Zitronenthymian
Pistazien-Schokoladeneis 16,50

NOUGATPARFAIT

heißer Espresso 9,50

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

Vanilleeis – Sahne 10,50

BAUERNHOFEIS

Familie Stengel – je Kugel 4,00

Käsevariation

KÄSESPEZIALITÄTEN

Maître Affineur Waltmann & Biokäserei Wohlfahrt – Feigensenf 19,00

Preise in Euro. Sprechen Sie uns gerne auf unsere Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen an.

Bierbesonderheiten

Unsere Bierspezialitäten aus der eigenen Brauerei.
Naturbelassen und unfiltriert, im Keller gelagert & gereift.

Biere aus dem Fass

KUPFER SPEZIAL vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

LENGENFELDER HEFE PILS vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

HELFENBERGER HELL vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

Flaschenbiere

WINKLER PILS	0,3 l	4,10
--------------	-------	------

WINKLER EXPORT	0,5 l	4,70
----------------	-------	------

Leicht & Alkoholfrei

KUPFER NATUR RADLER	0,5 l	4,70
---------------------	-------	------

KUPFER RADLER vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

KUPFER RADLER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

KUPFER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

BRÄUSTÜBERL LEICHTE 0,2 l Tafelwasser & 0,3 l Hefe-Pils	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

Offene Weine

Schoppenweine	0,2 l
2023 Silvaner vom Fass – trocken – <i>Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken</i>	9,00
2021 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt – Blaufränkisch <i>Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee</i>	10,00

Spitzenweine glasweise

Weißweine	0,1 l	0,2 l
2024 Silvaner – VDP – trocken – <i>Juliussspital, Franken</i>	6,50	12,00
2023 Riesling – trocken – <i>Schloss Reinhartshausen, Rheingau</i>	7,00	12,00
2024 Sauvignon Blanc – trocken – <i>Bassermann-Jordan, Pfalz</i>	6,50	12,00
2024 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	6,00	10,00
2023 Chardonnay – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	7,50	13,00

Roséwein	0,1 l	0,2 l
2023 Zweigelt Rosé – trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	6,50	12,00

Rotwein	0,1 l	0,2 l
2022 Villa Antinori Rosso – trocken – <i>Toskana – Italien</i>	8,00	15,50
2022 Lemberger – trocken – <i>Hirschmüller, Württemberg</i>	6,00	11,00
2023 Primitivo Puglia IGP – trocken – <i>Barbanera, Apulien</i>	7,50	13,50
2018 Foggathal No.24 – trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	9,00	17,00

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

Melden Sie sich zu unserem
Winkler Bräu Newsletter an und
verpassen Sie keine Neuigkeiten!



Wasser, Säfte & 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
Orangensaft	0,2 l	4,60
Traubensaft	0,2 l	4,80
Johannisbeersaft	0,2 l	4,80
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4 l	4,50
Fanta	0,3 l	4,60
Bitter Lemon	0,2 l	5,10

Schorlen

Apfelschorle naturtrüb <i>mit Juradistl Apfelsaft</i>	0,4 l	4,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90
Orangenschorle	0,4 l	5,20
Traubenschorle	0,4 l	5,50
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	5,70
<i>(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)</i>	
Tee mit 2 cl Rum	7,70
Haferl Heiße Schokolade	4,90
Haferl Heiße Zitrone	3,90

Gerne servieren wir den Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch.

Unsere Lieferanten

Wir tragen Verantwortung und legen großen Wert auf die hochwertige Qualität und 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 / Biokäserei 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 / Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall / Familie Wittmann, Neumarkt / Familie Häring, Tartsberg

Wild

Familie Kürzinger, Ostermühle / eigene & heimische Jagd, Lengenfeld

Mehle & Backwaren

Poschenrieder Mühle, Sinzing / Gailertsreuther 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

Sirup

Gisela Harrer, Beratzhausen

Bauernhof-Eis

Familie Stengel, Mühlhausen

Joghurt & Frischkäse

Familie Hollweck, Ziegl-Bauernhof, Ammelhofen

Sauerteigbrot

Winkler Bräu Backstube