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 0,1 l 6,00
Weingut Wirsching, Franken

CRÉMANT D´ALSACE 0,1 l 7,70
Henri Kieffer & Fils, Elsass

RIESLINGSEKT 0,1 l 7,70
Graf von Neipperg, Württemberg

HAUSGEMACHTER SPRIZZ 0,2 l 8,50
Wi´Secco – Erdbeer-Minze-Sirup

Winkler Bräu Special

BIERPROBE 3 x 0,1 l 8,10
drei Fassbiere Hefe Pils –
Helfenberger Hell – Kupfer Spezial

KUPFER BOCK 0,3 l 4,50
schokoladiger, nussiger Geschmack,
cremig & facettenreich

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“
Weingut Wirsching, Franken 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

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

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 Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben – Brotcroûtons – Balsamicodressing 22,50

Vegetarischer Genuss

SPINATKNÖDERL
Parmesanschaum – Pfifferlinge – Pesto 23,50

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

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

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

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 – Selleriepürée – Gnocchi 38,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE
Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren 23,50

Desserts aus unserer Patisserie

CRÈME BRÛLÉE 14,50
Kirschsorbet

MARINIERTE ERDBEEREN 16,50
Mousse au chocolat Valrhona Ivoire

ZITRONENTARTE
Zitronenthymian
Pistazien-Schokoladeneis 16,50

NOUGATPARFAIT 9,50
heißer Espresso

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL 10,50
Vanilleeis – Sahne

BAUERNHOFEIS 4,00
Familie Stengel – je Kugel

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

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

Offene Weine

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

Spitzenweine glasweise

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

Roséwein	**0,1 l**	**0,2 l**
2024 Rosé Kalk&Stein - trocken – *Weingut Unger, Burgenland*	6,50	12,00

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

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

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 *mit Juradistl Apfelsaft*	0,4 l	4,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90
Orangenschorle	0,4 l	5,20
Traubenschorle	0,4 l	5,50
Weinschorle *mit Silvaner*	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

(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)

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.

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

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, Rocksdorf / 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

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