

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

LACHSTATAR

Rote Bete – Meerrettich – Haselnuss – Forellenkaviar

KÜRBISCREMESUPPE

Kernöl

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Rosenkohl – Schupfnudeln – Preiselbeergelée

MOUSSE AU CHOCOLAT

karamellisierte Ananas

4 Gang-Menü – 74,00 EUR



Scan the code for our english menu



Prickelnder Auftakt

WI'SECCO	0,1 l	6,00
<i>Weingut Wirsching, Franken</i>		
CRÉMANT D'ALSACE	0,1 l	7,70
<i>Henri Kieffer & Fils, Elsass</i>		
RIESLINGSEKT	0,1 l	7,70
<i>Graf von Neipperg, Württemberg</i>		
HUGO ROSSO	0,2 l	8,50
<i>Wi'Secco - Holunderbeere-Minze-Sirup</i>		

Winkler Bräu Special

BIERPROBE	3 x 0,1 l	8,10
drei Fassbiere Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial		
KUPFER BOCK	0,3 l	4,70
frisch vom Fass		
WINKLER BRÄU GLÜHBIER		
hausgemachte, heiße Spezialität mit winterlichen Aromen		
	0,2 l	5,00

Alkoholfreier Genuss

KUPFER ALKOHOLFREI		
vom Fass		
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI		
vom Fass		
ALKOHOLFREIER SEKT „WI'ZERO“		
<i>Weingut Wirsching, Franken</i>		
ALKOHOLFREIER SPRIZZ		
<i>Wi'Zero - Holunderbeere-Minze-Sirup</i>		
HAUSGEMACHTE LIMONADE		
<i>Holunderbeere-Minze-Sirup</i>		

Vorspeisen für den kulinarischen Start

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE		
eingelegtes Gemüse – Ofenzwetschge – Feldsalat		
		17,00
LACHSTATAR		
Rote Bete – Meerrettich – Haselnuss – Forellenkaviar		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

KÜRBISCREMESUPPE

Kernöl 10,00

Gartensalate

BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

gebratene Schwammerl – Sprossen – marinierter Kürbis

als Vorspeise 14,50

als Hauptgang 17,50

GEBRATENE LANDHENDLBRUST

Blattsalate aus dem Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben –

Brotcroûtons – Balsamicodressing 22,50

Vegetarischer Genuss

SPINATKNÖDERL

Parmesanschaum – gebratene Schwammerl – junger Lauch 23,50

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

Kürbispolenta – Topinamburschaum – Kürbiskernpesto 23,50

KÄSESPÄTZLE

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

Fisch aus Oberpfälzer Gewässern

LACHSFORELLENFILET 36,50

Karottenbutter – Hokkaido

Birne – Ofenkartoffeln

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

28,00

im Ganzen gebraten –

gefüllt mit Gartenkräutern –

Kartoffelsalat

Wild aus der heimischen Jagd

GESCHMORTES VOM JUNGHIRSCH

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel 28,00

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Rosenkohl – Schupfnudeln – Preiselbeergelée 38,50

Winkler Bräu Hauptgerichte

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND

Rotwein-Buttersoße – Hans-Girgerl

38,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten – hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren

30,00

TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln – Feldsalat – Salbeibutter

32,50

Klassiker aus dem Bratrohr

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Kartoffelknödel

19,50

KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE

hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren

26,50

¼ FLUGENTE VOM SCHÖNACHER HOF

Kartoffelknödel – Blaukraut

29,50

Desserts aus unserer Patisserie

CRÈME BRÛLÉE

Mandarinensorbet

14,50

ORANGEN-ROSMARINTARTE

Cardamom - Sauerrahmeis

16,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

karamellisierte Ananas

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 & Biokäseküche Wohlfahrt – Feigensenf

19,00

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
HELPENBERGER 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
2024 Silvaner vom Fass – trocken – <i>Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken</i>	10,00
2023 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>Juliusspital, Franken</i>	7,00	12,50
2024 Riesling – trocken – <i>Dönnhoff, Nahe</i>	7,00	12,50
2024 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	6,50	12,00
2023 Chardonnay – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	7,50	13,50

Roséwein	0,1 l	0,2 l
2024 Rosé Kalk&Stein – trocken – <i>Weingut Unger, Burgenland</i>	7,00	12,50

Rotwein	0,1 l	0,2 l
2023 Villa Antinori Rosso – trocken – <i>Toskana - Italien</i>	8,00	15,50
2023 Lemberger – trocken – <i>Graf Neipperg, Württemberg</i>	7,00	12,50
2023 Primitivo Puglia IGP – trocken – <i>Barbanera, Apulien</i>	7,50	13,50

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 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
<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

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, Ziegler-Bauernhof, Ammelhofen

Sauerteigbrot Winkler Bräu Backstube