

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 LACHS

Kerbelkrem – Frisée – Forellenkaviar

SPARGELCREMESUPPE

Schnittlauch

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Selleriepürée – Schupfnudeln – Preiselbeergelée

RHABARBERTARTE

Erdbeersorbet – Crumble

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

Winkler Bräu Special

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

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

Kennen Sie schon die neue HUBI BAR?

Starten Sie vor Ihrem Restaurantbesuch mit einem erfrischenden Aperitif an der HUBI BAR oder lassen Sie den Abend in lässiger Atmosphäre bei feinen Drinks & frisch gezapftem Bier dort ausklingen! (Außer So/Mo)

Vorspeisen für den kulinarischen Start

GELBE BETE TATAR gebackener Ziegenfrischkäse – Zitronenmayonnaise	17,00
GEBEIZTER LACHS Kerbelkrem – Frisée – Forellenkaviar	18,00
BEEF-TATAR Hohenloher Rind – Dijon-Senfcreme – 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 Schwammerl – Sprossen – Radieserl

als Vorspeise

14,50

als Hauptgang

17,50

GEBRATENE LANDHENDLBRUST

Blattsalate aus dem Knoblauchland – geröstete Speckscheiben –

Brotcroûtons – Balsamicodressing

22,50

Vegetarischer Genuss

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

Sojamarinade – Selleriepürée – Pak Choi

23,50

SPINATNOCKERL

Erbsenschaum – Pecorino – Rucola

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

39,00

LACHSFORELLENFILET VOM GRILL

38,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE

38,50

Fisch aus Oberpfälzer Gewässern

LACHSFORELLENFILET

34,50

Wurzelgemüse – Nussbuttersoße

geriebener Kren – Salzkartoffeln

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

28,00

im Ganzen gebraten –

gefüllt mit Gartenkräutern –

Kartoffelsalat

oder als Filet

29,50

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 – Rucola – 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

Wild aus der heimischen Jagd

GESCHMORTES VOM JUNGHIRSCH

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel

28,00

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Selleriepüree – Schupfnudeln – Preiselbeergelée

38,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE

Rotweinssoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren

23,50

Desserts aus unserer Patisserie

CRÈME BRÛLÉE

Rhabarbersorbet

14,50

RHABARBERTARTE

Erdbeersorbet – Crumble

16,50

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT

marinierte Erdbeeren – Minze

16,50

NOUGATPARFAIT

heiße 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

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
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
2025 Silvaner – VDP – trocken – <i>Rudolf May, 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>Domaine de Rochebin, Burgund</i>	7,50	13,50
Roséwein	0,1 l	0,2 l
2025 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
2022 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 <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

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