

# 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 – Selleriepüree – Schupfnudeln – Preiselbeergelée

#### RHABARBERTARTE

Erdbeersorbet – Crumble

4 Gang-Menü – 74,00 EUR



Scan the code for our english menu



## Prickelnder Auftakt

<b>WI´SECCO</b> <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	6,00
<b>CRÉMANT D´ALSACE</b> <i>Henri Kieffer &amp; Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,70
<b>RIESLINGSEKT</b> <i>Graf von Neipperg, Württemberg</i>	0,1 l	7,70
<b>HAUSGEMACHTER SPRITZ</b> Wi´Secco – Erdbeer-Minze-Sirup	0,2 l	8,50

## Winkler Bräu Special

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

## Alkoholfreier Genuss

<b>KUPFER ALKOHOLFREI</b> vom Fass	0,3 l	4,10
<b>KUPFER RADLER ALKOHOLFREI</b> vom Fass	0,3 l	4,10
<b>ALKOHOLFREIER SEKT „WI´ZERO“</b> <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	6,00
<b>ALKOHOLFREIER SPRITZ</b> Wi´Zero – Erdbeer-Minze-Sirup	0,2 l	8,50
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b> 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

<b>GELBE BETE TATAR</b> gebackener Ziegenfrischkäse – Zitronenmayonnaise	17,00
<b>GEBEIZTER LACHS</b> Kerbelkrem – Frisée – Forellenkaviar	18,00
<b>BEEF-TATAR</b> Hohenloher Rind – Dijon-Senfcreme – hausgemachtes Sauerteigbrot	19,50
<b>DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL</b> hausgemachtes Sauerteigbrot	8,00
<b>GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND</b> 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

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**

39,00

**LACHSFORELLENFILET VOM GRILL**

38,50

**HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE**

38,50

**WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL** – 2025 Silvaner – VDP – trocken – *Rudolf May, Franken*

## 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 – Estragonbutter

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 REH

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel

28,00

### JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Selleriepürée – 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

<b>KUPFER SPEZIAL</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

<b>LENGENFELDER HEFE PILS</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

<b>HELFENBERGER HELL</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

## Flaschenbiere

<b>WINKLER PILS</b>	0,3 l	4,10
---------------------	-------	------

<b>WINKLER EXPORT</b>	0,5 l	4,70
-----------------------	-------	------

## Leicht & Alkoholfrei

<b>KUPFER NATUR RADLER</b>	0,5 l	4,70
----------------------------	-------	------

<b>KUPFER RADLER</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

<b>KUPFER RADLER ALKOHOLFREI</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

<b>KUPFER ALKOHOLFREI</b> vom Fass	0,5 l	4,70
	0,3 l	4,10

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

## Offene Weine

<b>Schoppenweine</b>		<b>0,2 l</b>
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

<b>Weißweine</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
2025 Silvaner – VDP – trocken – <i>Rudolf May, Franken</i>	7,00	12,50
2025 Riesling – trocken – <i>Dönnhoff, Nahe</i>	7,00	12,50
2025 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	6,50	12,00
2024 Chardonnay – Bourgogne AOC – <i>Vincent Girardin, Burgund</i>	8,50	16,50
<b>Roséwein</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
2025 Rosé Kalk&Stein – trocken – <i>Weingut Unger, Burgenland</i>	7,00	12,50
<b>Rotwein</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
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
2024 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, 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