

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

URKAROTTEN TATAR

gebackener Ziegenfrischkäse – Zitronenmayonnaise

PFIFFERLINGS CREMESUPPE

Sauerteig-Brotcroûtons – Schnittlauch

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Rotweinsoße – Sommertrüffel – Selleriepüree – Gnocchi – Preiselbeergelée

DREIERLEI SORBET

marinierte Blaubeeren – Minze

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

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

URKAROTTEN TATAR gebackener Ziegenfrischkäse – Zitronenmayonnaise	17,00
TAFELSPITZSÜLZE VOM HOHENLOHER RIND Kürbiskernöl – Sommersalate – Tropeazwiebeln	18,50
GEBEIZTER LACHS Gurkengazpacho – Salatherzen – Dill	18,00
CARPACCIO VOM OBERPFÄLZER RIND ligurisches Olivenöl – Grana Padano – Rucola	18,50
BEEF-TATAR Hohenloher Rind – Dijon-Senfcrem – hausgemachtes Sauerteigbrot	19,50
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL hausgemachtes Sauerteigbrot	8,00
GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND Winkler Bräu Hausdressing	5,50

Suppen

RINDSSUPPE

Einlage nach Tagesangebot 9,00

PFIFFERLINGSCREMESUPPE

Sauerteig-Brotcroûtons – 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 Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben –
Brotcroûtons – Balsamicodressing 22,50

Vegetarischer Genuss

GEBRATENER BLUMENKOHL

weißer Tomatenschaum – cremige Polenta – Cashewkerne 23,50

SPINATNOCKERL

Parmesanschaum – Sommertrüffel – Kresse 23,50

KÄSESPÄTZLE

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

Fisch aus Oberpfälzer Gewässern

LACHSFORELLENFILET 34,50
Forellenkaviar – Nussbuttersoße –
Romanesco – grüner Spargel –
Salzkartoffeln

SCHNEEMÜHLER SAIBLING 28,00
im Ganzen gebraten –
gefüllt mit Gartenkräutern –
Kartoffelsalat
oder als Filet 29,50

Winkler Bräu Hauptgerichte

KALBSKOTELETTE

Thymiansjus – Pfifferlinge – junger Lauch – Gnocchi 37,50

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

Rotweinsoße – Sommertrüffel – Selleriepüree – Gnocchi – Preiselbeergelée 38,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE

Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren 23,50

Desserts aus unserer Patisserie

CRÈME BRÛLÉE

Erdbeersorbet 14,50

APRIKOSENTARTE

Pistazien – weißes Schokoladeneis 16,50

DREIERLEI SORBET

marinierte Blaubeeren – Minze 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
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
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
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>Toscana - 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, 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