

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

ROTE BETE TATAR

Räucherforellenmousse – Trüffelmariade – Bittersalate

HOKKAIDORAHMSUPPE

Steirisches Kernöl

KALBSFILET

Rahmpfifferlinge – Blattspinat – Gnocchi

GEBACKENE ZWETSCHGE

Mousse au chocolat – Thymian-Mandelschaum

4 Gang-Menü – 75,50 EUR



Scan the code for our english menu



PRICKELNDER AUFTAKT

WI´SECCO 0,1 l 6,10
Weingut Wirsching, Franken

CRÉMANT D´ALSACE 0,1 l 7,90
Henri Kieffer & Fils, Elsass

RIESLINGSEKT 0,1 l 7,90
Graf von Neipperg, Württemberg

HAUSGEMACHTER SPRITZ 0,2 l 8,70
Wi´Secco – Holunderbeere-Minze-Sirup

WINKLER BRÄU SPECIAL

BIERPROBE 3 x 0,1 l 8,30
drei Fassbiere Hefe Pils –
Helfenberger Hell – Kupfer Spezial

KUPFER BOCK 0,3 l 4,80
vom Fass

MARTINI TRUNK 0,3 l 4,20
Das Lengenfelder Spezialbier
zur Martini Kirchweih

ALKOHOLFREIER GENUSS

ALKOHOLFREIER SEKT „WI´ZERO“
Weingut Wirsching, Franken 0,1 l 6,10

ALKOHOLFREIER SPRITZ
Wi´Zero – Holunderbeere-Minze-Sirup
0,2 l 8,70

HAUSGEMACHTE LIMONADE
Holunderbeere-Minze-Sirup 0,25 l 6,60

KUPFER ALKOHOLFREI
vom Fass 0,3 l 4,20

KUPFER RADLER ALKOHOLFREI
vom Fass 0,3 l 4,20

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

ROTE BETE TATAR

Räucherforellenmousse – Trüffelmariade – Bittersalate 17,30

TAFELSPITZSÜLZE VOM HOHENLOHER RIND

Kürbiskernöl – Herbstsalate – Tropeazwiebeln 18,90

GEBEIZTER LACHS

Portulak – Sauerrahm – Selleriestroh 18,40

CARPACCIO VOM OBERPFÄLZER RIND

Ligurisches Olivenöl – Grana Padano – Rucola 18,90

BEEF-TATAR

Hohenloher Rind – Dijon-Senfcreme – hausgemachtes Sauerteigbrot 19,90

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL

Hausgemachtes Sauerteigbrot 8,20

GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

Winkler Bräu Hausdressing 5,60

SUPPEN

RINDSSUPPE

Einlage nach Tagesangebot 9,00

HOKKAIDORAHMSUPPE

Steirisches Kernöl 10,00

GARTENSALATE

BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

Gebratene Schwammerl – eingelegter Kürbis

als Vorspeise

14,80

als Hauptgang

17,80

GEBRATENE LANDHENDLBRUST

Blattsalate aus dem Knoblauchland – geröstete Speckscheiben –

Brotcroûtons – Balsamicodressing

23,00

VEGETARISCHER GENUSS

GEBRATENER BLUMENKOHL

Weißer Tomatenschaum – cremige Polenta – Cashewkerne

24,00

SPINATNOCKERL

Parmesanschaum – Herbsttrüffel – Kresse

24,00

KÄSESPÄTZLE

Emmentaler – Bergkäse *Bergkäserei Diepolz* – Röstzwiebeln

18,90

auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße

FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

LACHSFORELLENFILET

Nussbuttersoße – Hokkaido – Birne – Kernöl – Salzkartoffeln

33,50

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

im Ganzen gebraten – gefüllt mit Gartenkräutern – Kartoffelsalat

28,50

oder als Filet

30,00

WINKLER BRÄU HAUPTGERICHTE

KALBSFILET

Rahmpfifferlinge – Blattspinat – Gnocchi 39,50

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND

Rotwein-Buttersoße – Hans-Girgerl 39,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butter gebraten – hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren 30,50

TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln – Rucola – Estragonbutter 33,50

KLASSIKER AUS DEM BRATROHR

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Kartoffelknödel 19,50

KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE

Hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren 27,00

¼ FLUGENTE VOM SCHÖNACHER HOF

Kartoffelknödel – Blaukraut 30,00

WILD AUS DER HEIMISCHEN JAGD

GESCHMORTES VOM REH

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel 28,50

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Steinpilzschaum – Selleriepüree – Gnocchi – Preiselbeergelée 39,50

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE

Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren 24,00

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

CRÈME BRÛLÉE

Mirabellensorbet 14,80

TARTE TATIN

Tonkabohneneis – Malzcrumble – Apfelgeleé 16,80

GEBACKENE ZWETSCHGE

Mousse au chocolat – Thymian-Mandelschaum 16,80

NOUGATPARFAIT

Heißer Espresso 14,80

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

Vanilleeis – Sahne 10,80

BAUERNHOFEIS

Familie Stengel – je Kugel 4,10

KÄSEVARIATION

KÄSESPEZIALITÄTEN

Maître Affineur Waltmann & Biokäserei Wohlfahrt – Feigensenf 19,50

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	4,80
	0,3 l	4,20
LENGENFELDER HEFE PILS vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20
HELFENBERGER HELL vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20

FLASCHENBIERE

WINKLER PILS	0,3 l	4,20
WINKLER EXPORT	0,5 l	4,80

LEICHT & ALKOHOLFREI

KUPFER NATUR RADLER	0,5 l	4,80
KUPFER RADLER vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20
KUPFER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20
BRÄUSTÜBERL LEICHTE 0,2 l Tafelwasser & 0,3 l Hefe-Pils	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,20

OFFENE WEINE

Schoppenweine

0,2 l

2024 Silvaner vom Fass – trocken – *Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken* 10,50

2023 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt – Blaufränkisch
Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee 10,00

Spitzenweine glasweise

Weißweine

0,1 l

0,2 l

2025 Silvaner – VDP – trocken – *Rudolf May, Franken* 7,50 13,00

2025 Riesling – trocken – *Dönnhoff, Nahe* 7,50 13,00

2025 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – *Domäne Wachau* 7,00 12,50

2024 Chardonnay – Bourgogne AOC – *Vincent Girardin, Burgund* 8,50 16,50

Roséwein

0,1 l

0,2 l

2025 Rosé Kalk&Stein – trocken – *Weingut Unger, Burgenland* 7,50 13,00

Rotwein

0,1 l

0,2 l

2023 Villa Antinori Rosso – trocken – *Toskana – Italien* 8,50 16,50

2023 Lemberger – trocken – *Graf Neipperg, Württemberg* 7,50 13,00

2024 Primitivo Puglia IGP – trocken – *Barbanera, Apulien* 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	5,30
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4 l	4,30
Coca Cola	0,3 l	4,90
Coca Cola light	0,3 l	4,90
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4 l	4,80
Orangensaft	0,2 l	4,70
Traubensaft	0,2 l	4,90
Johannisbeersaft	0,2 l	4,90
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4 l	4,60
Fanta	0,3 l	4,70
Bitter Lemon	0,2 l	5,20

SCHORLEN

Apfelschorle naturtrüb <i>mit Juradistl Apfelsaft</i>	0,4 l	4,90
Johannisbeerschorle	0,4 l	5,00
Orangenschorle	0,4 l	5,30
Traubenschorle	0,4 l	5,60
Weinschorle <i>mit Silvaner</i>	0,3 l	7,30

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	4,10
Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,10
Doppelter Espresso	5,10
Doppelter Espresso Macchiato	6,30
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,00
Kännchen Tee	5,80
<i>(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)</i>	
Tee mit 2 cl Rum	7,90
Haferl Heiße Schokolade	5,00
Haferl Heiße Zitrone	4,00

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