



Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!

Willkommen beim Winkler Bräu - schön, dass Sie uns in Lengenfeld besuchen.
Wir laden Sie ein, zu einer Auszeit vom Alltag, zu Genussmomenten für Leib & Seele!

Mit den besten Wünschen, Familie Böhm & G. Winkler

WIR TRAGEN VERANTWORTUNG

Wir legen großen Wert auf die hochwertige Qualität & die regionale Herkunft unserer Zutaten

OBST & GEMÜSE

Gemüsebauer Link, Knoblauchsland Nürnberg / Familie Plöckl, Kehrhof / Demeter Betrieb Nowack, Erasbach /
Familie Blümel, Sandharlanden

KÄSE

Familie Lücke, Laaber / Maitre Affineur Waltmann, Erlangen / Bergkäserei Diepolz, Allgäu /
Hofkäserei Wohlfahrt, Weisenberg

FISCH

Familie Grasse, Schneemühle / Familie Riedl, Neumarkt

GEFLÜGEL

Familie Heiselbetz, Rocks Dorf / Familie Schönacher, Haunwöhr

FLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN

Naturschutzprojekt „Juradistl“ / Jura Fleisch, Neumarkt / Bäuerl. Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall /
Familie Wittmann, Neumarkt / Familie Häring, Tartsberg

WILD

Familie Kürzinger, Ostermühle / eigene & heimische Jagd, Lengenfeld

BROT, MEHLE & BACKWAREN

Familie Bauer, Schleifmühle / Familien Hofmann, Velburg / Familie Strobl, Laaber

EIER

Familie Pfeiffer, Federhof

HONIG

Familie Bickel, Mitterkreith / Familie Mertl, Pilsach

KAFFEE

Kaffeerösterei Basilius, Velburg

BAUERNHOF-EIS

Familie Stengel, Mühlhausen

A P É R I T I F

CRÉMANT D'ALSACE, Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,00
HUGO ROSSO – Holunderbeere-Birne- Sirup von Gisela Harrer mit Wi´Secco	0,2 l	7,90
HAUSGEMACHTE LIMONADE mit Holunderbeere-Birne-Sirup von Gisela Harrer	0,3 l	5,90
KUPFER BOCK - Unsere saisonale Bierbesonderheit	0,33 l	3,90
GLÜHBIER mit winterlichen Aromen	0,2 l	4,00

G U T S H O F - M E N Ü

ROTE-BETE-TATAR mit Feldsalat, Salatherzen & Soja-Joghurtmarinade

PASTINAKENRAHMSUPPE mit Kupferbrot-Croutons

JUNGHIRSCHRÜCKEN mit Rotweinsoße, Schwammerl, Selleriepürée & Schupfnudeln

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN mit Buttermilcheis & Bierhefeschaum

4-Gänge-Menü 57,00

V O R S P E I S E N

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES im Töpferl & Kupfer Spezialbrot	5,90
CARPACCIO VOM JUNGHIRSCH mit Feldsalat, gerösteten Pistazien & Grana Padano	15,90
LACHS MIT WILDEM FENCHEL GEBEIZT, Senf-Dill-Soße, Butter & Baguette	14,90
ROTE-BETE-TATAR mit Feldsalat, Salatherzen & Soja-Joghurtmarinade	14,90
WINTERSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND mit Schwammerl, Hokkaido & gerösteten Kerndln	
als Vorspeise	12,90
als Hauptgang	15,90

S U P P E N

RINDSSUPPE mit Einlage - nach Tagesangebot	6,80
PASTINAKENRAHMSUPPE mit Kupfer Spezial Brotcroûtons	6,80

Preise in Euro

H A U P T G E R I C H T E

WINKLER BRÄU BOUILLABAISSE – Bayerische Garnele, Saibling & Bachforelle - Krustentierfond, Blattspinat & Trüffelkartoffeln	26,90
ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND mit Rotwein-Buttersoße & Hans-Girgerl	28,90
KOTELETTE VOM STROHSCHWEIN in Estragonbutter gebraten, bunte Bratkartoffeln & Spinatsalat	19,90
WIENER SCHNITZEL – in Butter gebraten – mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren	22,90
GESCHMORTES WILDSCHWEIN aus eigener Jagd, mit Wacholderrahmsoße, Serviettenknödel & Preiselbeerapfel	21,90
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE mit Schwammerlnudeln, Rotweinsoße & Preiselbeeren	17,90
GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Salaten aus dem Knoblauchsland, gerösteten Speckscheiben, Brotcroûtons & Balsamicodressing	16,90

K L A S S I K E R A U S D E M B R A T R O H R

Spitzenqualität von der IG Stroschwein & der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

RAHMBRATEN mager – aus Schulter oder Rücken – mit hausgemachten Spätzle & Blattsalaten	17,90
KRUSTENBRATEN aus durchwachsener Brust oder Schulter mit Kartoffelknödel & Blattsalaten	15,90

V E G E T A R I S C H

KNUSPRIGER KARTOFFEL-PILZSTRUDEL mit Steinpilzschaum & winterlichem Gemüse	18,90
SPINATNOCKERL mit Parmesanschaum, Blattspinat, jungem Lauch & confierten Kirschtomaten	17,80
KÄESPÄTZLE zubereitet mit Emmentaler von der Bergkäserei Diepolz, Röstzwiebeln & Blattsalaten auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße	15,80

N A C H S P E I S E N

KÄSESPEZIALITÄTEN von der Bergkäserei Diepolz & der Hofkäserei Wohlfahrt, mit Feigensenf	13,90
CRÈME BRÛLÉE mit hausgemachtem Sorbet	10,90
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Buttermilcheis & Bierhefeschaum	12,90
WINTERLICHE SORBETVARIATION mit eingelegten Zwetschgen	11,90
NOUGATPARFAIT mit heißem Espresso	8,20
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis & Sahne	8,90
BAUERNHOFEIS von Familie Stengel – 3 Kugeln nach Wunsch	6,50

– ausgezeichnet von SLOW FOOD Deutschland –
„Sinnlicher Genuss abseits des Massengeschmacks!“

Preise in Euro.

A P É R I T I F

Winzersekt Schloss Reinhartshausen	10cl	6,80
Prosecco	10cl	4,90
Aperol Spritz mit Prosecco & Soda	20cl	7,90
Lustau Sherry, medium dry	5cl	5,70
Sandeman Sherry, medium dry	5cl	4,70
Sandemann Tawny Portwein	5cl	4,70
Campari Orange	20cl	6,00
Campari Soda	20cl	6,00

W A S S E R , S Ä F T E & L I M O N A D E N

Adelholzener Mineralwasser – spritzig	0,5l	4,60
Adelholzener Mineralwasser – still	0,5l	4,60
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4l	3,60
Coca Cola	0,3l	4,00
Coca Cola light	0,3l	4,00
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,00
Traubensaft	0,2l	4,20
Johannisbeersaft	0,2l	4,20
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4l	3,80
Fanta	0,3l	4,00
Bitter Lemon	0,2l	4,40

S C H O R L E N

Apfelschorle, naturtrüb	0,4l	4,20
Johannisbeerschorle	0,4l	4,40
Orangenschorle	0,4l	4,60
Traubenschorle	0,4l	4,90
Holunderschorle	0,4l	4,80
Weinschorle mit Silvaner	0,4l	7,80

O F F E N E W E I N E 0,2l

Weißweine

2020 Silvaner, VDP, trocken Weingut May	6,80
2020 Riesling, trocken Weingut Schloss Reinhartshausen	8,50
2020 Grüner Veltliner „Ursprung“, trocken Weingut Franz Anton Mayer, Wagram	8,50
2018 Chardonnay, trocken Weingut Gesellmann, Burgenland	8,90

Roséwein

2020 Zweigelt Rosé, trocken Weinberghof Fritsch, Wagram	6,70
--	------

Rotwein

2019 Lemberger, trocken Weingut Hirschmüller, Württemberg	8,90
2020 Cuvée Romanello, Qualitätswein, trocken Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee	7,20
2019 Primitivo “Monte dei Cocci”, IGP, trocken Weingut Girolamo, Apulien	8,90

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

K A F F E E & T E E

Tasse Kaffee	3,40
Haferl Kaffee	4,80
Haferl Milchkaffee	4,20
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,20
Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch	
Kännchen Tee	4,70
(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner, Weißer Tee, Früchte, Kräutertee)	
Tee mit Rum - 2cl	6,00
Schokolade mit Sahne	4,20
Haferl Heiße Zitrone	3,20
Haferl Milch	2,70

Preise in Euro.

Sprechen Sie uns gerne auf unsere Deklaration von Allergenen und
Zusatzstoffen an.