



Winkler Bräu

*****S

Gutshofhotel & Privatbrauerei

Willkommen bei uns im Winkler Bräu - schön, dass Sie uns in Lengsfeld 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

Unsere Empfehlung:

GUTSHOF - MENÜ

LACHSTATAR – Dill – Sauerrahm – Rucola

PIFFERLINGSCREMESUPPE – Sauerteigbrotcroûtons

JUNGHIRSCHRÜCKEN – Rotweinsauce – Selleriepüree – Sommertrüffel – Gnocchi

HIMBEER-MASCARPONEPARFAIT – Vanillemosse – Salzkaramell

4 Gang-Menü – 65,00 EUR

„Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!“

PRICKELNDER AUFTAKT

CRÉMANT D´ALSACE – <i>Henri Kieffer & Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,50
SOMMER-SPRIZZ – Wi´Secco – Weißer Pfirsich – <i>Obstkellerei van Nahmen</i>	0,2 l	8,00
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Holunderblüten-Sirup	0,3 l	6,00
ALKOHOLFREIER SEKT – <i>Obstkellerei van Nahmen</i>	0,1 l	7,50
ALKOHOLFREIER CRODINO SPRITZ – Soda – Holunderblütensirup	0,3 l	8,20

WINKLER BRÄU SPECIAL

BIERPROBE – drei Fassbiere – Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	7,90
---	-----------	------

VORSPEISEN FÜR DEN KULINARISCHEN START

GEMÜSESÜLZE Tropea-Zwiebel – Kopfsalat – Gerstenmiso Krem	16,90
LACHSTATAR Dill – Sauerrahm – Rucola	17,90
BEEF-TATAR Oberpfälzer Rind – Dijon-Senfcrem – Sauerteigbrot	18,90
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL hausgemachtes Sauerteigbrot	7,50
GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND Winkler Bräu Hausdressing	4,90
BLATTSALATE aus dem Knoblauchland – gebratene Pfifferlinge – Sprossen – Radieserl als Vorspeise	13,90
als Hauptgang	16,90

SUPPEN

RINDSSUPPE Einlage nach Tagesangebot	8,50
PFIFFERLINGSCREMESUPPE Sauerteigbrotcroûtons	9,50

WINKLER BRÄU HAUPTGERICHTE

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND Rotwein-Buttersoße – Hans-Girgerl	36,90
WIENER SCHNITZEL in Butter gebraten – hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren	26,90
KALBSKOTELETTE Thymiansoße – Pfifferlinge – junger Lauch – Ofenkartoffeln	36,90

KLASSIKER AUS DEM BRATROHR

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN Kartoffelknödel	19,50
KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren	23,90

GARTENSALATE

GEBRATENE LANDHENDLBRUST Blattsalate aus dem Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben – Brotcroûtons – Balsamicodressing	21,90
---	-------

WILD AUS DER HEIMISCHEN JAGD

HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE Schwammerlnudeln – Rotweinsauce – Preiselbeeren	22,90
GESCHMORTES VOM REH AUS EIGENER JAGD Wacholderrahmsauce – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel	26,90
JUNGHIRSCHRÜCKEN Rotweinsauce – Selleriepüree – Sommertrüffel – Gnocchi	39,50

FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

SCHNEEMÜHLER SAIBLING IM GANZEN – gefüllt mit Gartenkräuter – gebraten – Kartoffelsalat	26,90
FILET – Sesamjoghurt – lauwarmer Brokkolisalat – Ofenkartoffeln	29,50

VEGETARISCHER GENUSS

SPINATNOCKERL Petersilienschaum – Sommertrüffel – junger Spinat – Parmesan	20,50
SCHLUTZKRAPFERL Salbeischaum – Mangold – Paprika – Pecorino	22,50
KÄSESPÄTZLE Emmentaler – Bergkäse <i>Bergkäserei Diepolz</i> – Röstzwiebel auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce	17,80

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

CRÈME BRÛLÉE hausgemachtes Sorbet	13,90
APRIKOSEN-MANDELTARTE Lavendeleis	15,90
HIMBEER-MASCARPONEPARFAIT Vanillemousse – Salzkaramell	15,90
NOUGATPARFAIT heißer Espresso	9,50
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL Vanilleeis – Sahne	9,50
BAUERNHOFEIS <i>Familie Stengel</i> – je Kugel	3,80

KÄSEVARIATION

KÄSESPEZIALITÄTEN <i>Maitre Affineur Waltmann & Biokäserei Wohlfahrt</i> – Feigensenf	17,90
--	-------

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	4,50
	0,3 l	3,90
LENGENFELDER HEFE PILS vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90
HELFENBERGER HELL vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90

FLASCHENBIERE

WINKLER PILS	0,3 l	3,90
WINKLER EXPORT	0,5 l	4,50

LEICHT & ALKOHOLFREI

KUPFER NATUR RADLER	0,5 l	4,50
KUPFER RADLER vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90
KUPFER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90
BRÄUSTÜBERL LEICHTE 0,2 l Tafelwasser & 0,3 l Hefe-Pils	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,90
COLA BIER Kupfer Spezial mit Coca Cola	0,5 l	4,60
	0,3 l	4,20

**„Melden Sie sich zu unserem Winkler Bräu Newsletter an
und verpassen Sie keine Neuigkeiten!“**



APÉRITIF

Rieslingsekt <i>Graf Neipperg</i>	10 cl	7,50
Wi´Secco <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	10 cl	5,50
Aperol Spritz - Wi´Secco - Soda	20 cl	8,20
Lustau Sherry - medium dry	5 cl	5,80
Sandeman Sherry - medium dry	5 cl	5,00
DeLaforce Portwein	5 cl	5,00
Campari Orange	20 cl	6,50
Campari Soda	20 cl	6,50

OFFENE WEINE

Schoppenweine		0,2 l
2023 Silvaner vom Fass – trocken – <i>Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken</i>		8,50
2021 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt - Blaufränkisch <i>Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee</i>		8,50

Spitzenweine Glasweise

Weißweine	0,1 l	0,2 l
2023 Silvaner – VDP - trocken – <i>Juliuspital</i>	5,50	9,50
2023 Riesling – trocken – <i>Schloss Reinhartshausen</i>	6,50	11,50
2023 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	5,50	9,50
2022 Chardonnay – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	7,00	12,50
Roséwein	0,1 l	0,2 l
2023 Zweigelt Rosé - trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	6,00	11,50
2021 Côtes du Rhône, Village Séguret Rosé Loubié – trocken – <i>Domaine Mourchon, Rhône</i>	6,00	11,50
Rotwein	0,1 l	0,2 l
2020 Villa Antinori Rosso – trocken – <i>Toskana - Italien</i>	7,50	15,00
2022 Lemberger – trocken – <i>Hirschmüller, Württemberg</i>	5,50	10,50
2022 Primitivo Puglia IGP – trocken – <i>Barbanera, Apulien</i>	6,00	11,50

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

WASSER-SÄFTE-LIMONADEN

Adelholzener Mineralwasser spritzig oder still	0,5 l	5,00
Tafelwasser „Winkler Bräu“	0,4 l	4,00
Coca Cola	0,3 l	4,50
Coca Cola light	0,3 l	4,50
Cola Mix „Winkler Bräu“	0,4 l	4,50
Orangensaft	0,2 l	4,40
Traubensaft	0,2 l	4,60
Johannisbeersaft	0,2 l	4,60
Zitronenlimo „Winkler Bräu“	0,4 l	4,30
Fanta	0,3 l	4,40
Bitter Lemon	0,2 l	4,90

SCHORLEN

Apfelschorle naturtrüb <i>mit Juradistl Apfelsaft</i>	0,4 l	4,60
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,70
Orangenschorle	0,4 l	5,00
Traubenschorle	0,4 l	5,30
Weinschorle <i>mit Silvaner</i>	0,3 l	7,00

KAFFEE & TEE

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch.

Tasse Kaffee	3,90
Haferl Kaffee	5,20
Haferl Milchkaffee	4,60
Espresso	3,60
Espresso Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	4,90
Doppelter Espresso Macchiato	5,90
Cappuccino	4,70
Latte Macchiato	4,70
Kännchen Tee	5,50
<i>(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)</i>	
Tee mit 2 cl Rum	7,50
Haferl Heiße Schokolade	4,70
Haferl Heiße Zitrone	3,70

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 / Familie Stigler Lengenfeld

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 / Gailertsreuter 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

Bauernhof-Eis

Familie Stengel, Mühlhausen

Joghurt & Frischkäse

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

Sauerteigbrot

Eigene Herstellung