



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

HERBSTGEMÜSE – Feldsalat – Räucherforelle – Kren

KÜRBISKREMSUPPE – Kernöl – Kerndl

JUNGHIRSCHRÜCKEN – Rotweinsauce – Selleriepüree – Trüffel – Gnocchi

SCHOKOLADENBIRNE – Mandeleis - Schokoladenschaum

4 Gang-Menü – 69,00 EUR

„Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!“

PRICKELNDER AUFTAKT

CRÉMANT D'ALSACE – <i>Henri Kieffer & Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,70
Hugo-Rosso – Wi´Secco – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	0,2 l	8,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	0,3 l	6,50
ALKOHOLFREIER SEKT Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	7,70

WINKLER BRÄU SPECIAL

BIERPROBE – drei Fassbiere – Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	8,10
MARTINI TRUNK – Das Lengenfelder Spezialbier zur Martini Kirchweih	0,3 l	4,10
KUPFER BOCK – frisch vom Fass	0,3 l	4,50

VORSPEISEN FÜR DEN KULINARISCHEN START

HERBSTGEMÜSE

Eingelegtes Herbstgemüse – Feldsalat – Räucherforelle – Kren	17,00
--	-------

LACHSTATAR

Kichererbsen – Sesamjoghurt – Rote Bete Sprossen	18,00
--	-------

BEEF-TATAR

Oberpfälzer Rind – Dijon-Senfcreme – Sauerteigbrot	19,50
--	-------

DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL

hausgemachtes Sauerteigbrot	8,00
-----------------------------	------

GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND

Winkler Bräu Hausdressing	5,00
---------------------------	------

BLATTSALATE aus dem Knoblauchland – gebratene Schwammerl – Sprossen – Äpfel

als Vorspeise	14,50
als Hauptgang	17,50

SUPPEN

RINDSSUPPE

Einlage nach Tagesangebot	9,00
---------------------------	------

KÜRBISKREMSUPPE

Kernöl – Kerndl	10,00
-----------------	-------

WINKLER BRÄU HAUPTGERICHTE

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND

Rotwein-Buttersoße – Hans-Girgerl

38,00

WIENER SCHNITZEL

in Butter gebraten – hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren

28,00

TOMAHAWK-KOTELETTE VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln - Feldsalat – Salbeibutter

32,00

KLASSIKER AUS DEM BRATROHR

KRUSTENBRATEN VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Kartoffelknödel

19,50

KALBSRAHMBRATEN VON DER UNTERSCHALE

hausgemachte Spätzle – Preiselbeeren

25,00

¼ FLUGENTE VOM SCHÖNACHER HOF

Kartoffelknödel – Blaukraut

29,50

GARTENSALATE

GEBRATENE LANDHENDLBRUST

Blattsalate aus dem Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben – Brotcroûtons – Balsamicodressing

22,50

WILD AUS DER HEIMISCHEN JAGD

GESCHMORTES VOM REH AUS EIGENER JAGD

Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel

28,00

JUNGHIRSCHRÜCKEN

Rotweinssoße – Selleriepüree – Trüffel – Gnocchi

40,00

FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

IM GANZEN – gefüllt mit Gartenkräutern – gebraten – Kartoffelsalat

28,00

FILET – Nussbuttersoße – Hokkaido – Äpfel – Drillinge – Kernöl

31,00

VEGETARISCHER GENUSS

SPINATNOCKERL

Petersilienschaum – Trüffel – Mangold – Parmesan

21,50

CREMIGE POLENTA

Ochsenherztomate – Hokkaido – Kürbiskernpesto – weißer Tomatenschaum

23,50

KÄSESPÄTZLE

Emmentaler – Bergkäse *Bergkäserei Diepolz* – Röstzwiebel
auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce

18,50

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

CRÈME BRÛLÉE

hausgemachtes Sorbet

14,50

TOPFENCRÊPE

Zwetschgenröster – Stengel´s Vanilleeis und -schaum

16,50

SCHOKOLADENBIRNE

in Rotwein pochiert – Mandeleis - Schokoladenschaum

16,50

NOUGATPARFAIT

heißer Espresso

9,50

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

Vanilleeis – Sahne

10,50

BAUERNHOFEIS

Familie Stengel – je Kugel

4,00

KÄSEVARIATION

KÄSESPEZIALITÄTEN

Maitre 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

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
COLA BIER Kupfer Spezial mit Coca Cola	0,5 l	4,80
	0,3 l	4,40

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



APÉRITIF

Rieslingsekt <i>Graf Neipperg</i>	10 cl	7,70
Wi´Secco <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	10 cl	5,70
Aperol Spritz - Wi´Secco - Soda	20 cl	8,50
Lustau Sherry - medium dry	5 cl	6,00
Sandeman Sherry - medium dry	5 cl	5,50
DeLaforce Portwein	5 cl	5,50
Campari Orange	20 cl	8,50
Campari Soda	20 cl	8,00

OFFENE WEINE

Schoppenweine		0,2 l
2023 Silvaner vom Fass – trocken – <i>Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken</i>		9,00
2021 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt - Blaufränkisch <i>Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee</i>		9,00

Spitzenweine Glasweise

Weißweine	0,1 l	0,2 l
2023 Silvaner – VDP - trocken – <i>Juliuspital</i>	6,00	9,50
2023 Riesling – trocken – <i>Schloss Reinhartshausen</i>	7,00	12,00
2023 Grüner Veltliner Terrassen – Federspiel – <i>Domäne Wachau</i>	6,00	10,00
2023 Chardonnay – trocken – <i>Gesellmann, Burgenland</i>	7,50	13,00
Roséwein	0,1 l	0,2 l
2023 Zweigelt Rosé - trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	6,50	12,00

Rotwein	0,1 l	0,2 l
2021 Villa Antinori Rosso – trocken – <i>Toskana - Italien</i>	8,00	15,50
2022 Lemberger – trocken – <i>Hirschmüller, Württemberg</i>	6,00	11,00
2022 Primitivo Puglia IGP – trocken – <i>Barbanera, Apulien</i>	7,50	12,00

Fragen Sie gerne auch nach unserer Weinkarte.

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

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei oder mit Hafermilch.

Tasse Kaffee	4,00
Haferl Kaffee	5,40
Haferl Milchkaffee	5,00
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

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