



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 – Ringelbete – Sherry-Essigschaum

TOPINAMBUR-RAHMSUPPE – Schnittlauchöl

REHRÜCKEN – Rotweinsauce – Schwammerl – Petersilienwurzelpurée – Gnocchi

MOUSSE AU CHOCOLAT – Zitrusfrüchte – Minzpesto

4 Gang-Menü – 74,00 EUR

„Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!“

PRICKELNDER AUFTAKT

WI´SECCO – <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	5,70
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
HUGO ROSSO – Wi´Secco – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	0,2 l	8,50

ALKOHOLFREIER GENUSS

KUPFER ALKOHOLFREI – vom Fass	0,3 l	4,10
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI – vom Fass	0,3 l	4,10
ALKOHOLFREIER SEKT – <i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 l	7,70
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	0,3 l	6,50

WINKLER BRÄU SPECIAL

BIERPROBE – drei Fassbiere – Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	8,10
KUPFER BOCK	0,3 l	4,50

VORSPEISEN FÜR DEN KULINARISCHEN START

URKAROTTEN - TATAR Safranjoghurt – Feige – Wintersalate	17,00
LACHSTATAR Ringelbete – Sherry-Essigschaum	18,00
BEEF-TATAR Oberpfälzer Rind – Dijon-Senfcrem – 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 – Birne als Vorspeise	14,50
als Hauptgang	17,50

SUPPEN

RINDSSUPPE Einlage nach Tagesangebot	9,00
TOPINAMBUR-RAHMSUPPE Brotcroûtons – Schnittlauchöl	10,00

GARTENSALATE

GEBRATENE LANDHENDLBRUST Blattsalate aus dem Knoblauchsland – geröstete Speckscheiben – Brotcroûtons – Balsamicodressing	22,50
---	-------

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

WILD AUS DER HEIMISCHEN JAGD

GESCHMORTER JUNGHIRSCH Wacholderrahmsauce – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel	28,00
REHRÜCKEN Rotweinsauce – Schwammerl – Petersilienwurzelpüree – Gnocchi	38,50
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE Rotweinsauce – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren	23,50

FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

SCHNEEMÜHLER SAIBLING

IM GANZEN – gefüllt mit Gartenkräutern – gebraten – Kartoffelsalat 28,00

SCHNEEMÜHLER LACHSFORELLENFILET

Bouillabaisseschaum – confierte Kirschtomaten – Fregola Sarda 29,50

VEGETARISCHER GENUSS

ROTE BETE KNÖDERL

Parmesanschaum – Trüffel – Blattspinat – Pesto 22,50

GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE

Soja-Marinade – Hummus – Wintergemüse 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

WALNUSSKROKANTEIS

Eierlikörschaum – karamellisierte Ananas 16,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zitrusfrüchte – Minzpesto 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!“



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>Juliusspital</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
2022 Villa Antinori Rosso – trocken – <i>Toskana - Italien</i>	8,00	15,50
2022 Lemberger – trocken – <i>Hirschmüller, Württemberg</i>	6,00	11,00
2023 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 / 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

Bauernhof-Eis

Familie Stengel, Mühlhausen

Joghurt & Frischkäse

Familie Hollweck-Ziegl-Bauernhof

Sauerteigbrot

Eigene Herstellung