

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

# Unsere Empfehlung:

## GUTSHOF-MENÜ

LACHSTATAR - Ringelbete - Sherry-Essigschaum

TOPINAMBUR-RAHMSUPPE - Schnittlauchöl

REHRÜCKEN – Rotweinsoße – Schwammerl – Petersilienwurzelpürée – Gnocchi

MOUSSE AU CHOCOLAT - Zitrusfrüchte - Minzpesto

4 Gang-Menü – 74,00 EUR

"Sich Zeit nehmen, bedeutet Wertschätzung!"

P	R	I	C	K	E	L	N	D	E	R	Α	IJ	F	Т	Α	K	Т
-	1.		~	17			7.4	$\boldsymbol{\mathcal{L}}$	_	1	4 1	$\mathbf{v}$	-	-	4 4	17	_

als Hauptgang

WI'SECCO - Weingut Wirsching, Franken	0,1 l	5,70
CRÉMANT D'ALSACE - Henri Kieffer & Fils, Elsass	0,1 l	7,70
RIESLINGSEKT – Graf von Neipperg, Württemberg	0,1 l	7,70
HUGO ROSSO – Wi´Secco – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	٥,2 ل	8,50
ALKOHOLFREIER GENUSS		
KUPFER ALKOHOLFREI – vom Fass	0,3 l	4,10
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI – vom Fass	٥,3 ا	4,10
ALKOHOLFREIER SEKT – Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	7,70
HAUSGEMACHTE LIMONADE – Holunderbeere-Minze-Sirup – <i>Gisela Harrer</i>	0,3 l	6,50
VORSPEISEN FÜR DEN KULINARISCHEN START		
URKAROTTEN - TATAR Safranjoghurt - Feige - Wintersalate		17,00
LACHSTATAR Ringelbete – Sherry-Essigschaum		18,00
BEEF-TATAR Oberpfälzer Rind – Dijon-Senfkrem – hausgemachtes Sauerteigbrot		19,50
DURCHGEDREHTES GERÄUCHERTES IM TÖPFERL hausgemachtes Sauerteigbrot		8,00
GEMISCHTE BLATTSALATE AUS DEM KNOBLAUCHSLAND Winkler Bräu Hausdressing		5,00
BLATTSALATE aus dem Knoblauchsland – gebratene Schwammerl – Sprossen – Birne als Vorspeise		14,50

17,50

C	TT	D	D		NI
2	U	М	М	Ľ	IN

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	
RINDERFILET VOM HOHENLOHER RIND Pfefferjus – Blattspinat – Hans-Girgerl	44,50
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 Wacholderrahmsoße – Serviettenknödel – Preiselbeerapfel	28,00
REHRÜCKEN Rotweinsoße – Schwammerl – Petersilienwurzelpürée – Gnocchi	38,50
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren	23,50

# FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

FISCH AUS OBERPFALZER GEWASSERN	
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 <i>Bergkäserei Diepolz</i> – Röstzwiebel auf Wunsch klassisch mit Rahmsoße	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	

# BIERBESONDERHEITEN

Unsere Bierspezialitäten aus der eigenen Brauerei – naturbelassen und unfiltriert, im Keller gelagert & gereift.

B	ΙF	R	F	Δ	П	2	D	$\mathbf{F}$	M	$\mathbf{F}$	Δ	S	S
ъ.	11	1.	10	$\boldsymbol{\Lambda}$	U	J	$\boldsymbol{\nu}$	- 14	TAT	Т.	$\boldsymbol{\Lambda}$	J	J

KUPFER SPEZIAL vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 4,10
LENGENFELDER HEFE PILS vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 4,10
HELFENBERGER HELL vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 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 0,3 l	4,70 4,10
KUPFER RADLER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 4,10
KUPFER ALKOHOLFREI vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,70 4,10
BRÄUSTÜBERL LEICHTE 0,2 l Tafelwasser & 0,3 l Hefe-Pils	0,5 l 0,3 l	4,70 4,10
COLA BIER Kupfer Spezial mit Coca Cola	0,5 l 0,3 l	4,80 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 – Weingut Schmitt, Bergtheim, Franken		9,00
2021 Cuvée Romanello – trocken – Merlot – Zweigelt - Blaufränkisch		
Weingut Roman Stoiber, Neusiedlersee		9,00
Spitzenweine Glasweise		
Weißweine	0,1 l	0,2 l
2023 Silvaner – VDP – trocken – <i>Juliusspital, Franken</i>	6,00	9,50
2023 Riesling – trocken – <i>Schloss Reinhartshausen, Rheingau</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
2022 Accordo – trocken – <i>Il Conventino, Toskana</i>	6,50	12,50
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
2017 Foggathal No.23 – trocken – Weinberghof Fritsch, Wagram	9,00	17,00

# 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 mit Juradistl Apfelsaft	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
(Assam, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Früchte Tee, Kräutertee)	
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