



# 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

GEBEIZTE LACHSFORELLE – Rettich – Soja – Sesam

TOPINAMBUR-RAHMSUPPE – Schnittlauchöl

HIRSCHKALBSRÜCKEN – Rotweinsauce – Schwammerl – Petersilienwurzelpüree – 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 &amp; Fils, Elsass</i>	0,1 l	7,70
RIESLINGSEKT – <i>Graf von Neipperg, Württemberg</i>	0,1 l	7,70
HUGO ROSSO – <i>Wi´Secco – Holunderbeere-Minze-Sirup – 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 „WI´ZERO“ – <i>Weingut Wirsching, Franken</i>	0,1 l	5,70
HAUSGEMACHTE LIMONADE – <i>Holunderbeere-Minze-Sirup – Gisela Harrer</i>	0,3 l	6,50
ALKOHOLFREIER SPRIZZ – <i>Wi´Zero – Holunderbeere-Minze-Sirup – Gisela Harrer</i>	0,2 l	8,50

## WINKLER BRÄU SPECIAL

BIERPROBE – drei Fassbiere – Hefe Pils – Helfenberger Hell – Kupfer Spezial	3 x 0,1 l	8,10
KUPFER BOCK – <i>schokoladener, nussiger Geschmack – cremig &amp; facettenreich</i>	0,3 l	4,50

## VORSPEISEN FÜR DEN KULINARISCHEN START

RHABARBER – AVOCADO SALAT Ziegenkäse – Cashew Nüsse – Feldsalat	17,00
GEBEIZTE LACHSFORELLE Rettich – Soja – Sesam	18,00
BEEF-TATAR Hohenloher Rind – Dijon-Senfcrem – 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 Knoblauchland – gebratene Schwammerl – Sprossen – Birne als Vorspeise	14,50
als Hauptgang	17,50

*Preise in Euro. Sprechen Sie uns gerne auf unsere Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen an.*

## **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 – Estragonbutter	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
HIRSCHKALBSRÜCKEN Rotweinsoße – Schwammerl – Petersilienwurzel-pürée – Gnocchi	38,50
HAUSGEMACHTE WILDBRATWÜRSTE Rotweinsoße – Schwammerl – Tagliatelle – Preiselbeeren	23,50

## FISCH AUS OBERPFÄLZER GEWÄSSERN

### SCHNEEMÜHLER SAIBLING

im Ganzen – gefüllt mit Gartenkräutern – gebraten – Kartoffelsalat 28,00

### WINKLER BRÄU BOUILLABAISSE

Black Tiger Garnele – Bachsaibling – Lachsforelle – Krustentierfond – Blattspinat – Drillinge 36,50

## VEGETARISCHER GENUSS

### ROTE BETE KNÖDERL

Parmesanschaum – Trüffel – Blattspinat – Pesto 22,50

### GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE

Pak Choi – Petersilienwurzelpürée – Sesam 23,50

### KÄSESPÄTZLE

Emmentaler – Bergkäse *Bergkäserei Diepolz* – Röstzwiebel 18,50  
auf Wunsch klassisch mit Rahmsauce

---

## DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

### CRÈME BRÛLÉE

hausgemachtes Sorbet 14,50

### KOKOSNUSS-PANNA COTTA

karamellierter Blätterteig – eingelegter Rhabarber – weißer Schokoladen-Espuma 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

	<b>0,2 l</b>
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

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
2023 Silvaner – VDP – trocken – <i>Juliuspital, 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

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
2023 Zweigelt Rosé - trocken – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	6,50	12,00

#### Rotwein

	<b>0,1 l</b>	<b>0,2 l</b>
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 – <i>Weinberghof Fritsch, Wagram</i>	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 <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
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