

Deftiges und schmackhaftes aus der Winzerküche

<i>Spessart Wildschweinbratwurst*₆ Sauerkraut</i>	
<i>und mit Brot</i>	€ 8,90
<i>und Rotkraut dazu Bratkartoffel</i>	€ 10,90
<i>hausgemachte Rindersülze</i>	
<i>mit Grüner Soße und Bratkartoffel</i>	€ 9,90
<i>Winzernackensteak mit Zwiebelsoße und Brot</i>	€ 7,90
<i>und dazu Bratkartoffeln</i>	€ 9,90
<i>Winzergeschnetzeltes aus dem Töpfchen</i>	€ 12,90
<i>feine Fleischstreifen vom Kalb und Rind, an einer würzigen Marinade mit Majoran, dazu Bandnudel und hausgemachtem Krautsalat</i>	
<i>Steak vom Schweinerücken</i>	€ 13,90
<i>zwei kleine Schweinerückensteaks sehr mager, auf Champignonrahmsoße dazu hausgemachte Butterspätzle und marktfrischem Beilagensalat</i>	
<i>Filet vom Schwein auf gebratenen Champignon</i>	€ 15,90
<i>dazu Butterspätzle und marktfrischem Beilagensalat</i>	
<i>zart geschmortes Kalbsbäckchen es zerfällt auf der Zunge</i>	€ 17,90
<i>auf Rotweinzwiebeln dazu Bandnudel und marktfrischem Beilagensalat</i>	

Beachten Sie bitte, bei den Soßen:

*Alle Soßen werden mit unseren Weinen verfeinert
dadurch erhalten diese, einen feinen edlen Geschmack.
Es ist jedoch möglich, dass noch Spuren von Alkohol
vorhanden sind!*

*Wir verzichten auf die Verwendung von
Geschmacksverstärkern völlig.*

*Alle Weine enthalten Sulfite, * 6 enthält Phosphat Allergene Infos vom Service*

Rumpsteak ca. 220g vom Roastbeef des Weiderindes
Saftig und zart, mit naturbelassenem Fettrand und krossen Röstzwiebeln
oder Kräuterbutter dazu hausgemachte Bratkartoffeln € 22,90
und vorher ein marktfrischer Beilagensalat

Rumpsteak ca. 220 g nur mit Brot € 18,90
auch als XXL, Dino, Grundpreis plus Gewicht zu je 100g € 3,60
Wie schmeckt Ihnen Ihr Rumpsteak am besten, Englisch, rare, medium rare, medium,
well done oder very well done = völlig durch gebraten.-Bitte bei der Bestellung angeben-

Tafelspitz von der Kalbsbrust zart und saftig € 14,90
mit Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb € 16,90
mit Pommes Frites und marktfrischem Beilagensalat

„Winzer Wildschweinbraten“ € 15,90
marinierter, geschmorter Wildschweinbraten
an einer feinen dichten Spätburgunder-Sauce
Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Servittenknödel

rosa gebratener Wildschweintrücker € 19,90
an einer dicht konzentrierten Rotwein Sauce, Preiselbeeren
dazu Apfelblaukraut und Kartoffelrösti

Die Weinempfehlung zum den Beef Steaks und den Wildgerichten:

2011er Dornfelder kräftig und voll im Geschmack
Qualitätsrotwein trocken Schoppen 0,25 l € 4,20

Die Wein Empfehlung fruchtig & frisch
zu allen hellen Fleischspeisen

der beste blaue Silvaner erwartet Sie, ausgezeichnet mit großem

Gold der internationalen
Berliner Wein Trophy:

2015er blauer Sylvaner trocken

die Urform des Silvaners

Gutsabfüllung aus dem „Steinwingert“
am Wasserloser Schloßberg Spätlese

Bocksbeutel 0,75l €17,50 Probierglas 0,1 l € 3,--Schoppen 0,25 l
€ 5,90