

Winzerstüble

STARTERS & SNACKS

- Maultaschensuppe** Maultaschen, Rinderbrühe, Kräuter 7,40 €
- Spargel-Cremesuppe** mit Sahne & Spargel-Stückchen 8,40 €
- Salätchen** verschiedene Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 3,80 €
- Vorspeisensalat** bunt gemischter Salat mit Joghurt Dressing 6,40 €
- Hirtenkäse aus dem Ofen** mit Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Baguette. 8,40 €
- Spätzle und Soß** hausgemachte Butterspätzle mit Rahmsauce 6,80 €

BUSINESS LUNCH

vom 11. Mai 2026 bis 16. Mai 2026

Inklusive einem Getränk 0,3l (Saftschote, Tafelwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bier)

- Schweinerückensteak** mit Kräuterbutter & Kartoffelsalat 10,90 €
- Cheese-Burger** im Brioche-Bun mit Pommes frites & Ketchup 11,90 €
- Chili con carne** vom Rind, mit Reis 9,90 €
- Süßkartoffel-Gnocchi** mit Käse-Sahne-Sauce & italienischem Hartkäse 9,90 €
- Gebratenes Fischfilet** mit Lauchsauce & Reis 10,90 €

MAINS

- Mediterraner Salat** großer, bunter Salat Rucola und Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse 14,50 €
- Cheese-Burger** 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke 12,00 € mit Pommes frites + 3,50 €
- Hähnchen-Rahmpfanne** Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle und Rahmsauce 18,90 €
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken mit Pommes frites und Bratensauce 20,90 €
- Spargel und Schnitzel** paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout, Zitronen-Hollandaise & Salzkartoffeln 22,50 €
- Spargel und Hähnchen** gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmspargel & Salzkartoffeln 23,50 €
- Flammkuchen Elsass** Schmand, Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 12,90 €
- Flammkuchen Spargel und Bärlauch** Sauerrahm, Spargelstückchen, Bärlauchpesto, Rucola, Grana Padano 17,90 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Affogato** Espresso mit cremiger Kugel Vanilleeis 4,50 €
- kleines Dessert** cremiges Vanille Panna-Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce 3,90 €