Winzerstüble

STARTERS & SNACKS

Flädlesuppe Rinderbrühe, Flädle, Gemüse 6,40 €

Salätchen verschiedene Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 3,90 €

Brot Aioli frisches Baguette und hausgemachte Aioli 5,20 €

Hirtenkäse aus dem Ofen mit Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Baguette. 8,90 €

kleiner Feldsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing, krossem Speck & Krächerle 7,80 €

hausgemachte Spätzle mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce oder Bratensauce 7,40 €

BUSINESS LUNCH

vom 23. November 2026 bis 28. November 2026

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

Kleines Cordon Bleu mit Chilli-Hollandaise, Pommes frites & Salätchen 11,90 €

Hähnchen-Burger Hähnchen vom Grill, im Brioche-Bun, Salat, Tomate, Pommes frites & Ketchup 12,90 €

Sauerbraten mit Spätburgundersauce, Nudeln & Preiselbeeren 13,90 €

Baked Potato mit Sauerrahm & Salätchen 9,90 €

Gedünstetes Fischfilet mit Rieslingsauce & Reis 10,90 €

MAINS

Caesar Salat gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse & Baguette 13,90 €

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Basmati-Reis, Sesam 14,60 €

Hausgemachte Maultaschen von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und kleinem Feldsalat mit Speck & Krächerle 17,20 €

Rösti und Waldpilze hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat mit Krächerle 17,50 €

Cheese-Burger 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Spezialsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke 12,60 € mit Pommes frites + 3,90 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Bratensauce 20,90 €

ClassicSchwein paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratensauce 17,90 €

Hähnchen-Rahmpfanne Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce 18,70 €

Flammkuchen Elsass mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 11,90 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

Crème brûlée zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste – wie in Frankreich 6,20 €

Affogato al caffè Espresso mir einer cremigen Kugel Vanilleeis 4,80 €

kleines Dessert Schoko-Zimt-Crème mit glasierten Kirschen und karamellisierten Mandelstückchen 3,90 €

Business-Luch gibt's Montag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 Uhr (nicht an Feiertagen).
vegetarisch | vegan | Bei Unverträglichkeiten frag bitte nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.