

Speisen

Winzerstüble



Montag bis Samstag^{2,3} **BUSINESS LUNCH**

11:30 bis 14:30 Uhr
wöchentlich wechselnde
Mittagsgerichte ab 9,90,
inklusive Getränk 0,3l



täglich 17 bis 20 Uhr
BROT & WEIN
eine Flasche Wein des
Monats, rot oder weiß,
frisches Baguette,
hausgemachte Aioli
für 13,90

Montag^{1,2} **SCHNITZEL SATT**

jeden Montag gibt
es für nur 20,90 so
viele Schnitzel wie du
essen kannst!



DEINE WOCHE IM WINZERSTÜBLE



Dienstag^{1,2}
BURGERTAG
Für nur 1,90* mehr gibt's
zu deinem Lieblingsburger
die Beilage dazu.

*) 3,90 für Süßkartoffelpommes

Donnerstag & Freitag^{1,2} **STEAKTAG**

Donnerstags & Freitags
sind ein kleiner Salat und
die Beilage beim Steak mit
dabei. Ab 18,90.



jeden 1. Sonntag im Monat
reichhaltiges **FRÜHSTÜCKSBUFFET**
9 bis 12:00 | 23,90 € pro Person | Frag nach unserem Flyer.

HERZLICH WILLKOMMEN

HALLO GENGENBACH.

Willkommen im Winzerstüble.

Essen. Trinken. Freunde treffen.

Bei uns kann man relaxen, sich treffen,
sich kennen lernen, reden, entdecken und
genießen. Lehn Dich zurück und genieß den
Moment an diesem lebendigen Ort mit seiner
unverwechselbaren Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist so bunt und vielfältig
wie die Menschen, die zu uns kommen. Ganz
unkompliziert in Turnschuhen oder mit schicker
Abendgarderobe — sei wie du bist, sei unser Gast:

... das Leben ist schön! 

WO IST WAS?

Aktionstage	2	Flammkuchen & Vesper	17
Apero, Spritz & Sekt	5	Heimat-Küche	19
Kinderkarte	6	Schnitzel & Cordon bleu	21
Vorspeisen	9	Steaks	23
Tapas & Snacks	11	Burger	25
Salate & Bowl	13	Dessert, Kaffee & Co.	27
vitale Küche	15		

Winzerstüble

1) Aktionen ab 17 Uhr | 2) nicht an Feiertagen | 3) nicht an Ruhetagen



APERIO, SPRITZ & SEKT

MIT ALKOHOL

Lillet Wild Berry 0,2l 8,20
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,2l 8,20
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2l 8,20
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Sekt

Sarti Sprizz 0,2l 8,20
Sekt, Blutorange-Mango-Likör, Soda, Limetten

ALKOHOLFREI

Wild Berry Vibrante 0,2l 7,20
Martini Vibrante, Schweppes Wild Berry, Soda, Beeren

Vibrante Martini 0,2l 7,20
Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe

Hugo alkoholfrei 0,2l 7,20
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Schweppes Ginger Ale

Crodino Spritz 0,2l 7,20
italienischer Kräuteraperitif, Tonic Water, Orangensaft, Orange

SEKT

**Zeller Abtsberg
Pinot Noir Blanc de Noirs**
Glas 0,1l 6,80 Fl. 0,75l 36,90
Crémant Baden | brut
Weinmanufaktur Gengenbach | Baden

**Zeller Abtsberg
Pinot Noir Rosé** Fl. 0,75l 36,90
Crémant Baden | brut
Weinmanufaktur Gengenbach | Baden

Der besondere Aperitif

Wein-Rondell 6x 5cl 11,90
als Wein-Tasting oder für alle die sich nicht entscheiden können: 6 ausgesuchte Weine – weiß, rot, rosé – von lieblich bis trocken auf unserem Gläser-Rondell

KID'S MENU

leckeres für unseren kleinen
Gäste

Kid's Schorle 0,2l 1,90
Apfel/ Johannis/ Orange

Räuberteller 0,00
zum Räubern bei den Großen

Kid's Cheese Burger 8,90
Rinderpatty, Burgersauce, Cheddar. Ohne
Tomate und Grünzeugs.

Kinderschnitzel 7,70
kleines paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Ketchup oder Mayo

Hähnchenbrust 8,70
mit Rahmsauce und Spätzle

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

Käsespätzle 8,40
🌱 eine kleine Portion unserer leckeren
Käsespätzle

Kindereisbecher 3,60
Eine Kugel Vanille-Eis, Smarties, Sahne



ES GIBT IMMER ETWAS ZU
FEIERN.

FEIERN IM WINZERSTÜBLE

Das Winzerstüble macht Ihre Idee
zum Event. Sprechen Sie mit uns!



jetzt gleich hier mitnehmen
oder online kaufen

Winzerstüble

GUTSCHEIN

ein Winzerstüble-Gutschein ist
immer genau das Richtige!

täglich 17 bis 20 Uhr
Brot & Wein für 13,90 €

eine Flasche Wein des Monats,
rot oder weiß – frisches
Baguette und hausgemachte Aioli



MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL
🌱 Ketchup/ 🥄 Mayo je 0,80
🥄 Aioli/ 🥄 Cocktail/ 🥄 Curry/ 🌱 BBQ/
🥄 Sour Cream/ 🌱 Guacamole/ 🥄 Trüffel je 1,00

VORSPEISEN

Tomaten-Cremesuppe 6,40
🌱 mit Sahne und Baguette

Maultaschensuppe 6,90
Maultaschenstreifen, Rinderbrühe, Gemüse

Vorspeisensalat 6,90
🌱 bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Salätchen 3,90
🌱 Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Little Caesar 7,80
🌱 gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krosse
Brotwürfel, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Snacks & Tapas.



TAPAS SELECCIÓN 17,90

Hirtenkäse aus dem Ofen
Kartoffelbällchen mit Sauerrahm

kleiner, bunter Salat
Balsamico-Dressing

Brot & Aioli

Kalamanta-Oliven

Bruschetta italiano

Zum Schluss:
kleines Dessert
Panna Cotta mit Mango-Passionsfrucht

ohne Dessert 14,90

TAPAS & SNACKS

unsere Empfehlung:
2-3 zum Teilen

Kalamanta-Oliven 5,20
 mit Baguette & Dip nach Wahl

Garnelen Aioli 13,70
 mit würzigem Knoblauch-Olivenöl,
Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer
und Baguette

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

Kartoffelbällchen 8,90
 gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen,
gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu
Baguette und ein Dip nach Wahl

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

PAN DE TAPAS

Bruschetta italiano 7,90
 geröstete Weißbrotscheiben mit
marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-
Pesto, Rucola und italienischem Hartkäse

Brot & Aioli 5,20
 frisches Baguette und Aioli

Brot & Dip 8,90
 frisches Baguette, Guacamole, Aioli,
Kalamata-Oliven

TAPAS PATATAS

Fritten & Dip 5,50
 Pommes frites mit Ketchup & Mayo

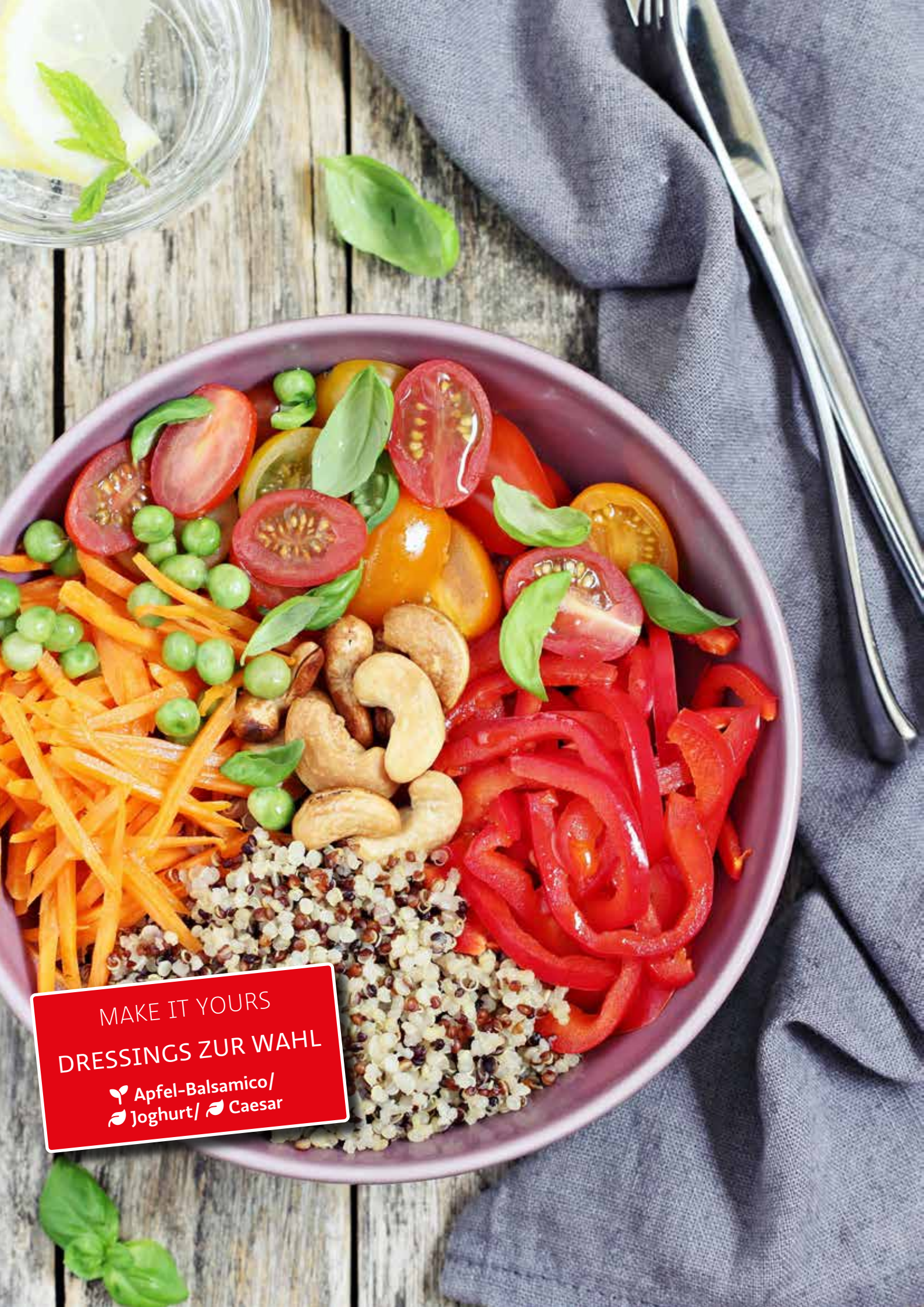
Sweetpotato Fries 7,90
 Süßkartoffelpommes mit zwei Dips nach
Wahl

Holli Cheese Fries 8,20
  Portion Fritten mit Käse und Chili-
Hollandaise überbacken

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL
 Ketchup/  Mayo je 0,80
 Aioli/  Cocktail/  Curry/  BBQ/
 Sour Cream/  Guacamole je 1,00

 veggie |  vegan |  pikant
 veggie, je nach Dip vegan

Winzerstüble



SALATE & BOWL

mediterraner Salat 14,70

🌱 großer, bunter Salat mit Rucola, Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse

Caesar Salat 13,90

🌱 gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse & Baguette **Tipp:** mit extra Bacon-Streifen + 2,20

Hirten Salat 14,20

🌱 bunter Blattsalat, Rucola, Apfel-Balsamico-Dressing, Hirtenkäse-Crumble, Tomate, Trauben, geröstete Nüsse, rote Zwiebeln, Gurke & Baguette

Sunshine Bowl 14,50

🌱 Couscous, Linsen-Quinoa-Salat, Avocado-Creme, Gurke, Tomate, Rucola mit Apfel-Balsamico, Edamame, Kichererbsen, Sesam-Sauce

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Hirtenkäse-Crumble 🌱 4,20

Kräuter-Falafel 🌱 4,50

Knoblauchgarnelen 6,90

MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL

🌱 Apfel-Balsamico/
🌱 Joghurt/ 🌱 Caesar



KICHERERBSEN-
SÜSSKARTOFFEL-CURRY

VITALE KÜCHE

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

Hot Bowl 16,80
Blattsalat und Rucola, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Teriyakisauce

Ofenkartoffel 10,90
Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Garden Potato 13,90
Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

UPGRADES ZU CURRY, BOWL & OFENKARTOFFEL

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Kräuter-Falafel 4,50

Knoblauchgarnelen 6,90

ETWAS BESONDERES

Lachsfilet sous-vide 22,90
schonend pochiertes Lachsfilet auf Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Basmatireis, mediterranem Schmorgemüse und Teriyaki-Sauce



FLAMMKUCHEN

aromatisch belegt & bei 350°C gebacken.

Elsass 11,90

Schmand, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Allgäu 12,90

Schmand, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Mediterran 13,90

 Schmand, Käse, Tomatenwürfel, Basilikum-Pesto, italienischer Hartkäse, Frühlingslauch

Räucherlachs 15,90

Sauerrahm, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Zitrone, grober Pfeffer

unsere Flammkuchen lassen sich auch prima teilen:
als Vorspeise oder als Snack zum Wein!

VESPER

Straßburger Wurstsalat 13,90

marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Wurstsalat 12,90

marinierte Lyonerstreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 16,50

Straßburger Wurstsalat, Salätchen & Pommes frites



HEIMAT-KÜCHE

hausgemachte Maultaschen 17,20
von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und hausgemachten Kartoffelsalat

Käsespätzle 13,90
🌱 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln
Tipp: mit extra Bacon +2,20 mit Salätchen + 3,90

AUS DER GUSS-PFANNE ❤️

Wirtshaus-Pfanne 22,50
Fleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche, Käsespätzle, Bratensauce

Badisches Pfännle 19,90
Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensauce

Hähnchen-Rahmpfanne 19,40
Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce

Montags gibt's Schnitzel satt

SCHNITZEL

„Wiener Art“

panierte Schweineschnitzel,
oder panierte Hähnchenbrust.

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken
gefüllt.

SCHNITZEL CORDON BLEU

Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

17,90

20,90

Rahm

mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salätchen

19,90

22,90

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

20,90

23,90

Jäger

mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

19,90

22,90

Kröstchen

belegt mit Schmorzwiebeln, krossem Speck und einem Spiegelei. Dazu
Pommes frites und Mayo

20,90

23,90

Neu: Wirtshaus

mit Chili-Hollandaise, Pommes frites & Salätchen

19,90

22,90

Tipp: alle Schnitzel auch
als kleine Portion - 3,00

Donnerstag & Freitag
ist Steaktag

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 28,50

250 g Hähnchenbrust 18,50

400g Grillteller 19,50

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak,
Bratwurst, Frikadelle, Bacon

300g Holzfällersteak 19,00

drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter

Schmorzwiebeln

 Chili-Hollandaise
dreierlei Grillsaucen

Aioli, Cocktail, Curry

jede weitere Sauce 2,00

BEILAGEN ZUM STEAK

Pommes frites 3,90

Süßkartoffelpommes 5,90

mediterranes Gemüse 4,70

Baked Potato 6,90
mit Sour Cream

Dienstag ist Burgertag

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL

🥄 Ketchup/ 🥄 Mayo je 0,80
🥄 Aioli/ 🥄 Cocktail/ 🥄 Curry/ 🥄 BBQ/
🥄 Sour Cream/ 🥄 Guacamole je 1,00

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

alle Burger auch low-carb:
ohne Brötchen, dafür ein Salätchen

Classic Burger 10,40
Rinderpatty, Brioche-Bun, hausgemachte
Spezialsauce, Tomate, Gewürzgurke, Salat

Cheese-Burger 12,60
Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar,
hausgemachte Spezialsauce, Salat, Tomate,
Gewürzgurke

Black Forest-Burger 14,80
Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm,
geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln,
Tomate, Gewürzgurke & Salat

Falafel-Burger 11,90
🌱 gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Rucola & roten Zwiebeln

BBQ Pulled Pork-Burger 13,90
in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch
im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Tomate,
Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln

Caesar Chicken-Burger 13,50
Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Caesar-Sauce, Tomaten, Blattsalat, roten
Zwiebeln & italienischer Hartkäse

Neu: Double Bacon Cheese 19,90
2x 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun,
hausgemachte Spezialsauce, Cheddar,
Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Salat

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites 🌱 3,90
Salätchen 🌱 3,90
Süßkartoffelpommes 🌱 5,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 2,20
würziger Cheddar 2,20
extra Patty 4,90
Rinder-Patty, medium gebraten



MAKE IT YOURS
MIT FLAVOUR
Vanille/ Karamell 2cl je 0,70

DESSERT

Affogato 4,50
Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

schokoladiger Schokobrownie 8,90
mit einer Kugel Salted Caramel-Eis, Karamellsauce & Sahne

warmer Apfelstrudel 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

Crème brûlée 6,20
zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste
Tipp: mit einer Kugel Eis + 2,40

kleines Dessert 3,90
cremigtes Vanille-Panna Cotta mit hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Topping

Eis & Heiß 8,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

eine Kugel Eis 2,40
oder zwei, oder drei ...
Vanille/ Schokolade/ Salted Caramel/ seedling Passionsfrucht-Sorbet mit Sahne + 1,20

Eiskaffee 7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit eiskaltem Kaffee und Sahne

KAFFEE & CO.

Café Crème 3,50

Espresso 2,90

Cappuccino Italiano 3,90
mit Sahne + 0,50

Milchkaffee 4,50

Latte Macchiato 4,50

heiße Schokolade XL 3,90
mit Sahne + 0,50

Tee Glas 3,50
Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/ Kräuter/ Früchte/ Grüntee

Chai Latte 4,70
würzig-lecker mit Schwarztee, Zimt, Kardamon, Ingwer, Nelken & viel heißer Milch

Iced Matcha Latte 4,70
leckerer Matcha mit cremiger Milch

Iced Raspberry Matcha Latte 5,20
lecker Matcha, Himbeer, kalte Milch

weitere Heißgetränke gibt's in unserer Getränkekarte

Winzerstüble

Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.

Stand: 06/2026 – alle Preise in Euro und inklusive Bedienungsgeld.

Verfügbarkeit, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Winzerstüble • Hauptstraße 20 • 77723 Gengenbach
+49 7803 36 36 • winzerstueble.de • hallo@winzerstueble.de



Proud Member of Bens Wirtshaus-Family.

Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung.

© 2026, BG Betriebs GmbH Gengenbach

v2026.06.01/1.2.3