

Winzerstüble

STARTERS & SNACKS

- 🍷 **Salätchen** verschiedene Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 3,90 €
- 🍷 **Vorspeisensalat** bunt gemischter Salat mit Joghurt Dressing 6,90 €
- 🍷 **Brot Aioli** frisches Baguette und hausgemachte Aioli 5,20 €
- 🍷 **Hirtenkäse aus dem Ofen** mit Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Baguette. 8,90 €
- 🍷 **Little Caesar** gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krosse Brotwürfel, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse 7,80 €
- hausgemachte Spätzle** mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder Champignonrahmsauce 7,40 €

BUSINESS LUNCH

vom 21. September 2026 bis 26. September 2026

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

- Schweineschnitzel** mit Bacon, Spätzle, Bratensauce & Röstzwiebeln 12,90 €
- Hähnchen-Burger** Hähnchen vom Grill, im Brioche-Bun, Salat, Tomate, Pommes frites & Ketchup 11,90 €
- Spaghetti Carbonara** mit Schinken-Sahne-Sauce 10,90 €
- 🍷 **Bunter Salatteller** mit Joghurt-Dressing, gekochtem Ei, Käse-Streifen & Baguette 9,90 €
- Backfisch** mit Kartoffelsalat & Kräutersauce 11,90 €

MAINS

- 🍷 **Mediterraner Salat** großer, bunter Salat Rucola und Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse 14,70 €
- 🍷 **Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry** mit Basmati-Reis & Sesam 14,60 €
- 🍷 **Käsespätzle** Hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln 13,90 €
- Cheese-Burger** 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke 12,60 € mit Pommes frites + 3,90 €
- Straßburger Wurstsalat** marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette 13,90 €
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken mit Pommes frites und Bratensauce 20,90 €
- Schnitzel Klassik** paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratensauce 17,90 €
- Flammkuchen Elsass** mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 11,90 €
- Badisches Pfännle** Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Bratensauce 19,90 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Crème brûlée** zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste – wie in Frankreich 6,20 €
- Affogato al caffè** Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis 4,50 €
- kleines Dessert** cremiges Vanilla Panna-Cotta mit hausgemachtem Mango-Passionsfrucht-Topping 3,90 €

Business-Lunch 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.