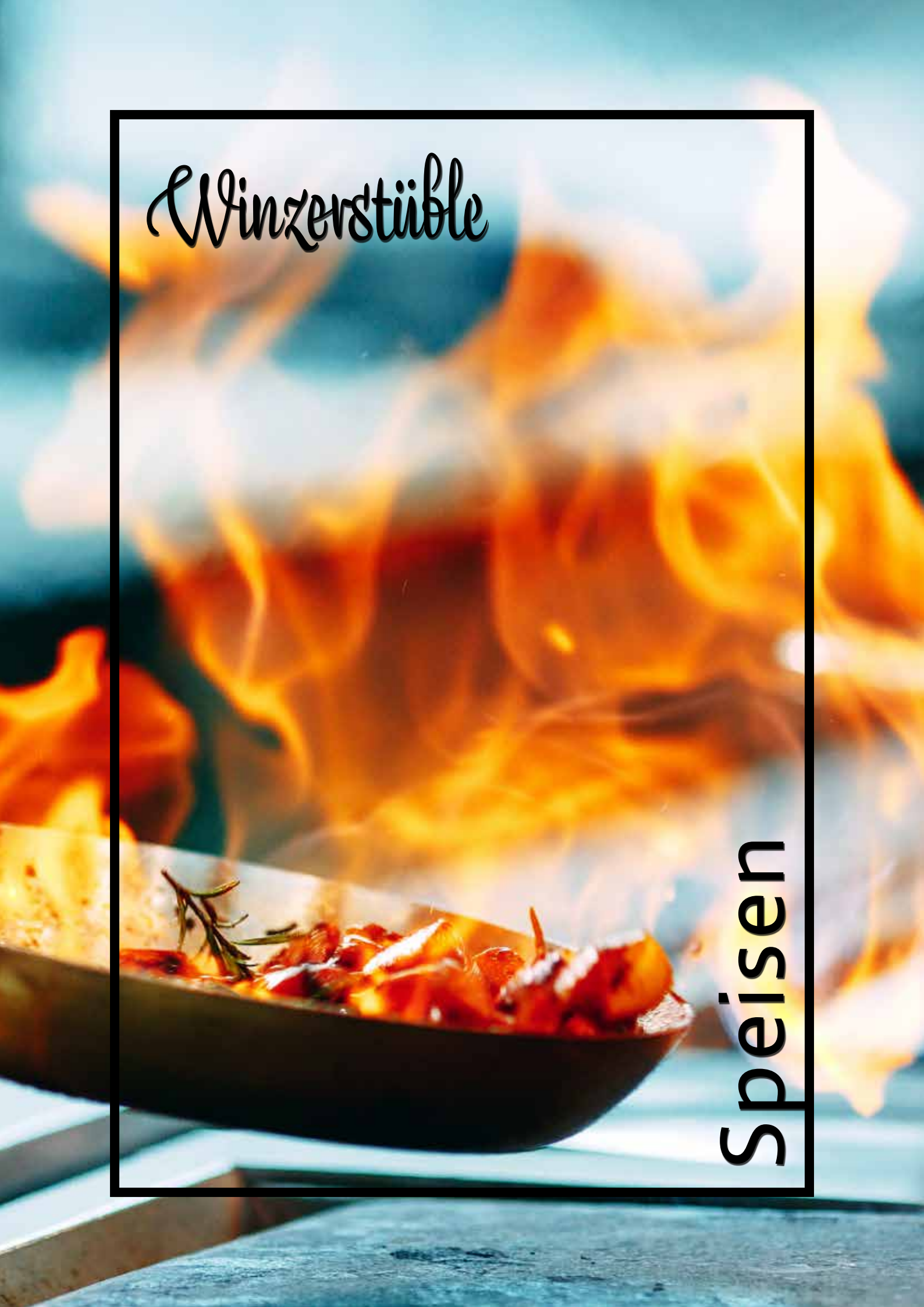
Winzerstüble



Speisen



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.

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

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

Winzerstüble



Apero, Spritz & Sekt

MIT ALKOHOL

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

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

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

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

Neu: **Aperol Maracuja Spritz** 0,2l 8,20
Aperol, Prosecco, Maracuja, Soda, Orange

ALKOHOLFREI

Wild Berry Vibrante 0,2l 7,20
Martini Vibrante, 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, Limejuice, 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 oder Bratensauce

Käsespätzle 8,40
eine kleine Portion unserer leckeren Käsespätzle

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

veggie







VORSPEISEN

Flädlesuppe 6,40
Rinderbrühe, Flädle, Gemüse

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

Feldsalat 7,80
mit Balsamico-Dressing, Speck und Krächerle

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



TAPAS SELECCIÓN 17,90

Hirtenkäse aus dem Ofen

Kartoffelbällchen mit Sauerrahm

kleiner, Feldsalat

Balsamico-Dressing, Speck & Krächerle

Brot & Aioli

Kalamanta-Oliven

Bruschetta italiano

Zum Schluss:

kleines Dessert

Schoko-Zimt-Crème mit glasierten Kirschen und karamellisierten Mandelstückchen

ohne Dessert 15,90

unsere Empfehlung:
2-3 zum Teilen

TAPAS & SNACKS

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

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 oder Bratensauce

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

MAKE IT YOURS

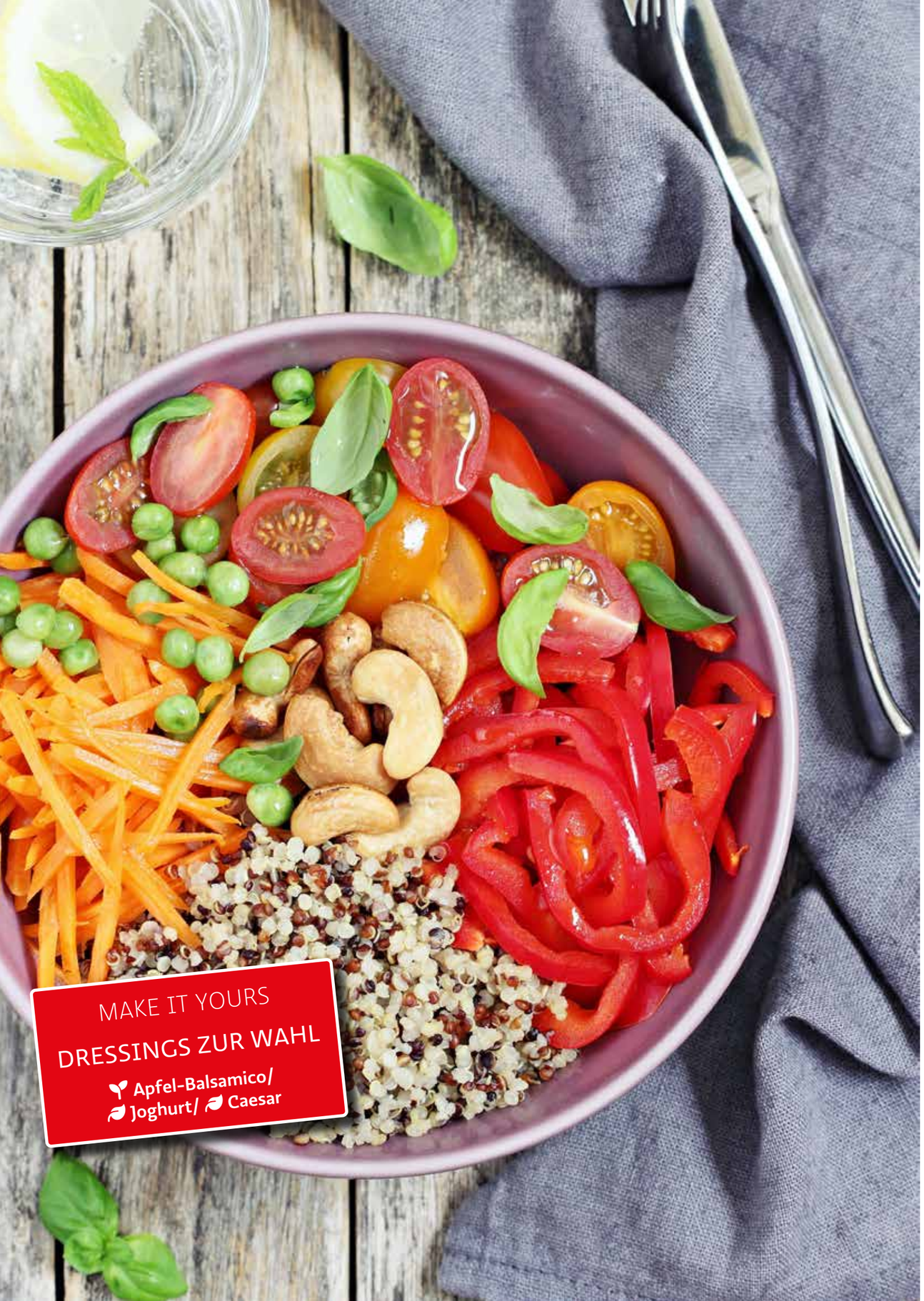
DIPS ZUR WAHL

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 Winter-Edition 15,90
winterlicher Blattsalat, Apfel-Balsamico-Dressing, ofenwarmer Hirtenkäse, Speck, Krächerle, Tomate, Trauben, 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
Pulled Salmon 6,90

VESPER

Straßburger Wurstsalat 13,90
marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 16,50
Straßburger Wurstsalat, Salätchen & Pommes frites



VITALE KÜCHE

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

Neu: Salmon Bowl 18,90
Feldsalat, Pulled Salmon, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, rote Beete, Sesamsauce

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



Flammkuchen

aromatisch belegt & bei 350°C gebacken.

Elsass 12,90
Schmand, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Allgäu 13,90
Schmand, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Mediterran 14,90
Schmand, Käse, Tomatenwürfel, Basilikum-Pesto, italienischer Hartkäse, Frühlingslauch

Lachs 16,90
Sauerrahm, Pulled Salmon, Rucola, rote Zwiebeln, Zitrone, grober Pfeffer

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



HEIMAT-KÜCHE

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

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

wieder da: **Rösti & Waldpilze** 17,50
hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat mit Krächerle

AUS DER GUSS-PFANNE

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

Badisches Pfännle 19,50
Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensauce

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

ETWAS BESONDERES

Wildragout 21,90
Hirsch, Reh und Wildschwein, Walpilze, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

Entenkeule 22,90
aus Ofen mit Spätburgundersauce, hausgemachtem Kartoffelrösti & kleinem Feldsalat mit Speck und Krächerle



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
wieder da: **Winter** mit Waldpilzen in Rahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat mit Speck und Krächerle	21,90	24,90
Schwarzwald mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce	20,90	23,90
Krüstchen belegt mit Schmorzwiebeln, krossem Speck und einem Spiegelei. Dazu Pommes frites und Mayo	20,90	23,90

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



UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 28,50

250 g Hähnchenbrust 18,50

400 g Grillteller 19,50
Hähnchenbrust, Schweinerückensteak,
Bratwurst, Frikadelle, Bacon

300 g Holzfällersteak 19,00
drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
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

pikant
alle Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht.

Winzerstüble



BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

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

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

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

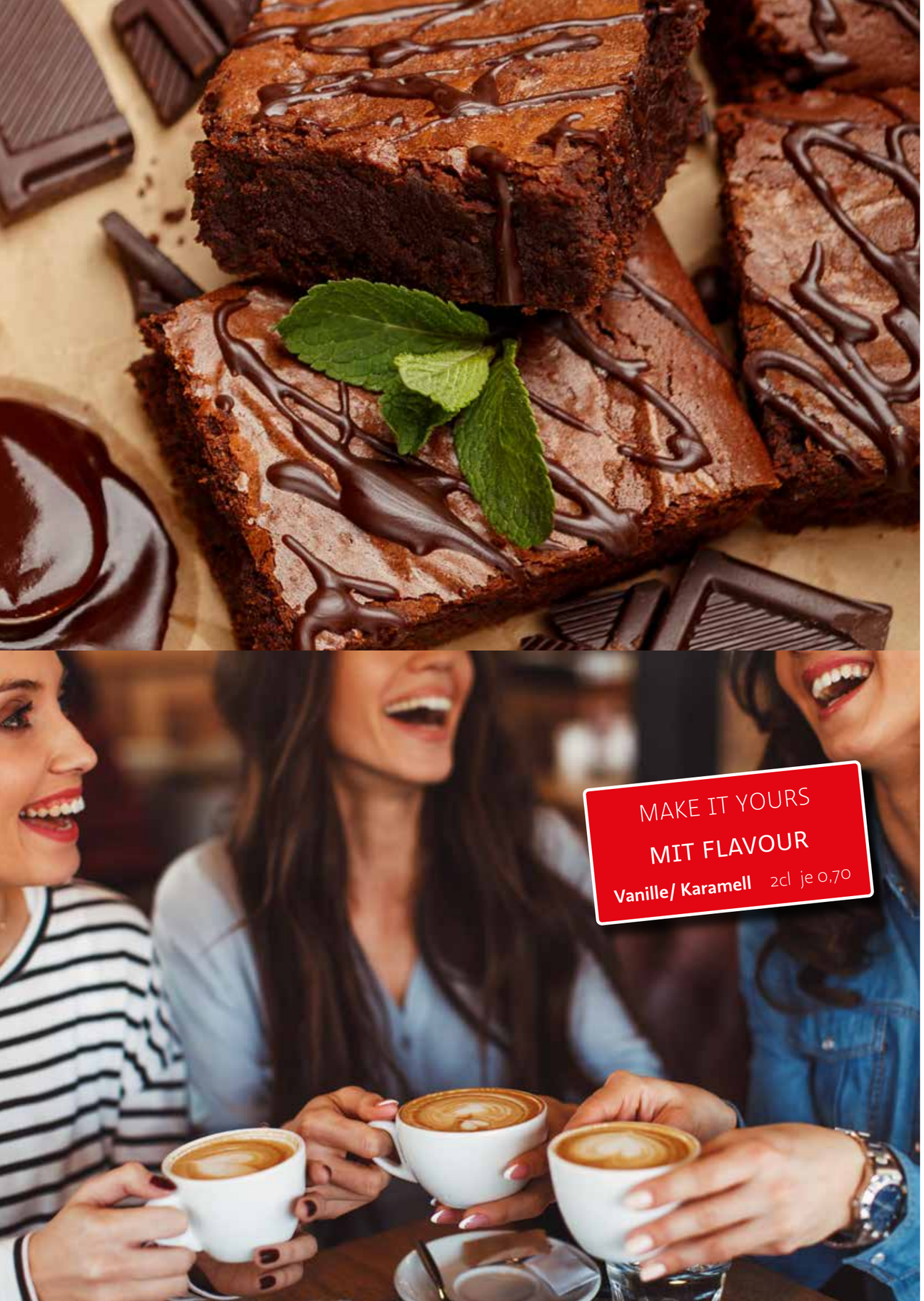
BEILAGEN ZUM BURGER

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

vegan



DESSERT

Affogato 4,80
Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

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

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

Winter-Liebe 8,90
Heißer Kirsch-Crumble mit Vanilleeis & Sahne

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

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

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

KAFFEE & CO.

Café Crème 3,80

Espresso 2,90

Espresso dopio 3,60

Cappuccino italiano 3,90
mit Sahne + 0,50

Milchkaffee XL 4,80

Latte Macchiato 4,50

Tee Glas 3,70
Tea Diamonds von Eilles
Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/ Kräuter/ Früchte/ Grüntee Sencha

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

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

weitere Heißgetränke gibt's in unserer Getränkekarte

vegan

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: 10/2026 – alle Preise in Euro und inklusive Bedienungsgeld.

Verfügbarkeit, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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

Proud Member of Bens Wirtshaus-Family.

Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung.

© 2026, BG Betriebs GmbH Gengenbach v2026.10.15/1.2.4