

Speisen

Winzerstübe



Montag bis Samstag²
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 12,90



Montag^{1,2}
SCHNITZELTAG
 alle Schnitzel für 16,90

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



DEINE WOCHE IM WINZERSTÜBLE



Donnerstag
FLAMM- KUCHENTAG
 Donnerstags gibt's soviele
 Flammkuchen, wie du essen
 kannst. Für 16,90.

Freitag^{1,2}
STEAKTAG
 Freitags ist ein kleiner Salat
 und die Beilage beim Steak
 mit dabei. Ab 18,50.



jeden 1. Sonntag im Monat ab Mai 2026
 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 _____	17
Apero, Spritz & Sekt _____	5	Heimat-Küche _____	19
Kinderkarte _____	6	Schnitzel & Cordon bleu _____	21
Vorspeisen _____	9	Steaks _____	23
Snacks _____	9	Burger _____	25
Tapas _____	11	Dessert _____	27
Salate & Bowl _____	13	Kaffee & Co. _____	27
vitale Küche & Spargel _____	15		

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



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
kleines Apfel-Saft-Schorle


Räuberteller 0,00
zum Räubern bei den Großen

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

Kinderschnitzel 8,40
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo

Hähnchenbrust 8,40
mit Rahmsauce und Spätzle

hausgemachte Spätzle 6,90
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder  Champignonrahmsauce

Käsespätzle 7,50
 eine kleine Portion unserer leckeren Käsespätzle

Kindereisbecher 3,70
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 12,90 €

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



VORSPEISEN

Maultaschensuppe 7,40
Maultasche, Rinderbrühe, Kräuter

Vorspeisensalat 6,40
🌿 bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Salätchen 3,80
🌿 Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Little Caesar 7,60
🌿 gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krosse Brotwürfel, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Grana Padano

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Tapas.

SNACKS

hausgemachte Spätzle 6,90
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder
🌿 Champignonrahmsauce

Brot & Dip 8,20
🌿 frisches Baguette, Tomatenfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Mango-Curry-Frischkäse

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

Brot & Aioli 5,20
🌿 frisches Baguette und Aioli



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

TAPAS

unsere Empfehlung:
2-3 zum Teilen

auch ideal zum Teilen

MEDITERRANE TAPAS

Garnelen Aioli 13,40

🔥 mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette

Hirtenkäse aus dem Ofen 8,40

🌿 mit mediterranem Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.

Kartoffelbällchen 7,90

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

Bruschetta italiano 7,80

🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano

SCHWARZWALD TAPAS

Neu: Schwarzwälder Tarte 8,70

mit Schinken, Speck, Lauch, Rahm & Käse. Dazu Apfel-Chutney & Bibeleskäse

Käsespätzle 7,50

🌿 cremige Käsespätzle mit Bergkäse & geschmorten Zwiebeln

Maultasche 7,90

hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat & Spätburgundersauce

Spargelsalat 8,70

mit Honig-Senf-Vinaigrette, Radieschen und Kresse

TAPAS SELECCIÓN 19,90

Hirtenkäse aus dem Ofen

Kartoffelbällchen mit Sauerrahm

kleiner, bunter Salat

Balsamico-Dressing

Schwarzwälder Tarte

mit Apfel-Chutney & Bibeleskäse

Brot & Aioli

Bruschetta italiano

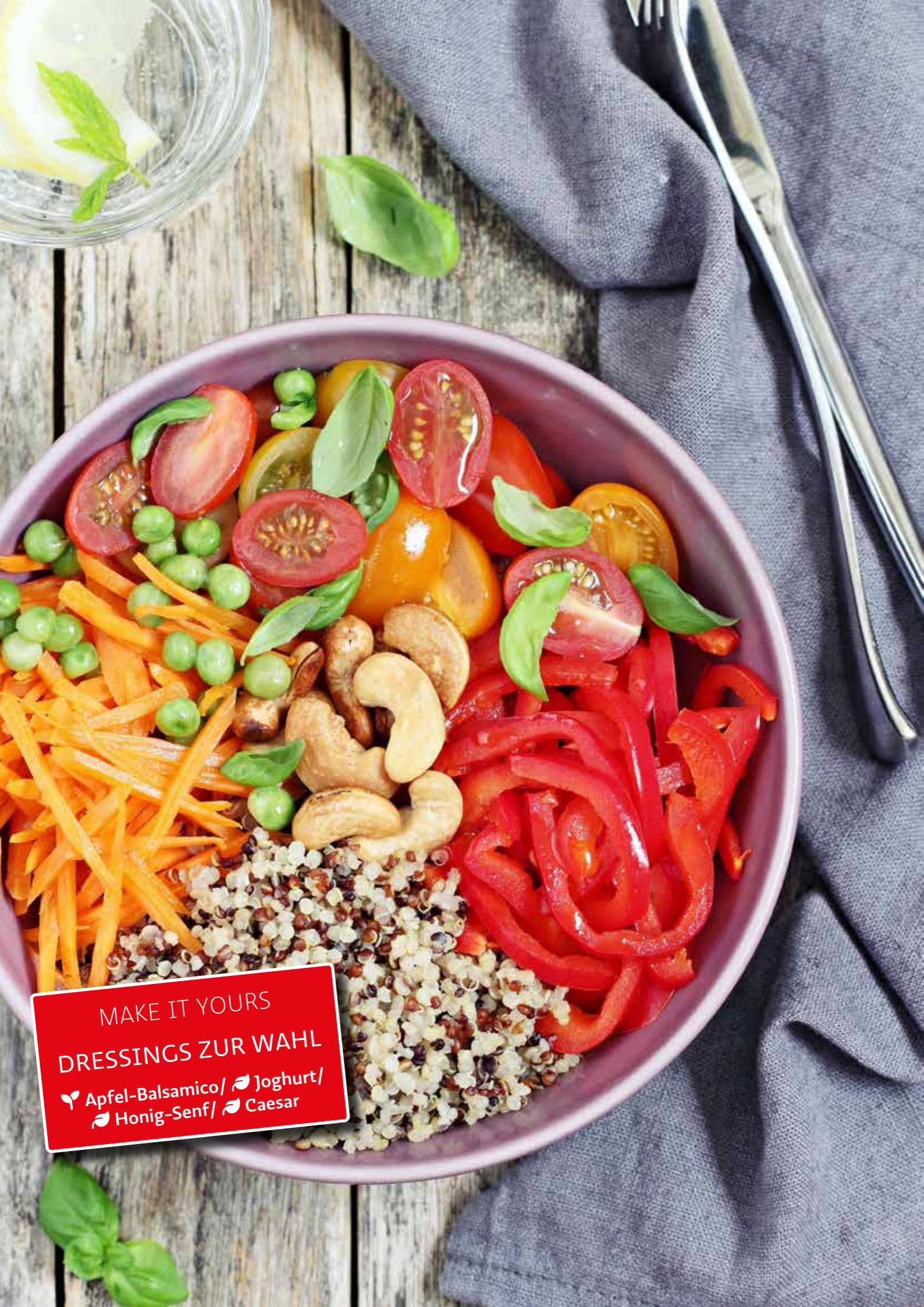
Zum Schluss:

kleines Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce

ohne Dessert 16,90

🌿 veggie
🔥 pikant



MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL
🌿 Apfel-Balsamico / 🌿 Joghurt/
🌿 Honig-Senf / 🌿 Caesar

SALATE & BOWL

mediterraner Salat 14,50

🌿 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, Grana Padano & Baguette **Tipp:** mit extra Bacon-Streifen + 1,80

Neu: Hirten Salat 14,00

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

Sunshine Bowl 14,20

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

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Hirtenkäse-Crumble 🌿 4,50

Kräuter-Falafel 🌿 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90

VESPER

Straßburger Wurstsalat 12,90

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

Wurstsalat 11,90

marinierte Lyonerstreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 15,90

Straßburger Wurstsalat, Salätchen & Pommes frites



KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY

VITALE KÜCHE

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry 13,80
🌱 mit Basmati-Reis, Sesam

Hot Bowl 15,90
🌱 Blattsalat und Rucola, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Teriyakisauce

Ofenkartoffel 9,90
🌱 Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Garden Potato 12,90
🌱 Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

UPGRADES ZU CURRY, BOWL & OFENKARTOFFEL

- Hähnchenbrust vom Grill 4,90
- Kräuter-Falafel 🌱 4,90
- Knoblauchgarnelen 6,90

SPARGEL

Spargel & Lachs 27,90
Pochiertes Lachsfilet mit Zitronen-Hollandaise, Spargelragout & Bandnudeln

Spargel & Hähnchen 23,50
gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmspargel und Salzkartoffeln

Spargel & Schnitzel¹⁾ 22,50
paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout, Zitronen-Hollandaise und Salzkartoffeln

Extra Spargel 9,60
🌱 Spargelragout mit Sauce Hollandaise — als Beilage zu deinem Lieblingsgericht

1) vom Schnitzeltag ausgenommen.

Donnerstag ist Flammkuchentag



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

Räucherlachs 16,90

Sauerrahm, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Zitrone, grober Pfeffer

Spargel & Bärlauch 17,90

🌿 Sauerrahm, Spargelstückchen, Bärlauchpesto, Rucola, Grana Padano

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




HEIMAT-KÜCHE

hausgemachte Maultaschen 17,50

von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat

Käsespätzle 13,80

 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln

Tip: mit extra Bacon + 1,80 mit Salätchen + 3,80

Hirschragout 24,50

Pilze, Butterspätzle, Preiselbeeren

AUS DER GUSS-PFANNE

Wirtshaus-Pfanne 20,90

Fleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche, Käsespätzle, Bratensauce

Badisches Pfännle 18,50

Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensauce

Förster-Pfanne 18,90

Fleischküchle von Rind und Schwein auf Käsespätzle mit Rahm-Champignons

Hähnchen-Rahmpfanne 18,90

Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce

Montags gibt's alle Schnitzel für 16,90

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Panierte Schweineschnitzel,
auf Wunsch auch mit
Hähnchenbrust.

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken
gefüllt.

SCHNITZEL CORDON BLEU

Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

17,50

20,90

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

19,50

22,90

Jäger

mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

19,50

22,90

Kröstchen

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

19,50

22,90

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



Freitag ist Steaktag

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 25,50

250 g Hähnchenbrust 16,00

400g Grillteller 18,00

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, Bratwurst,
hausgemachte Frikadelle, Bacon

300g Holzfäller-Steak 18,00

drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
Zitronen-Hollandaise
dreierlei Grillsaucen
Aioli, Cocktail, Curry

jede weitere Sauce 3,00

BEILAGEN ZUM STEAK

Pommes frites 3,50
Waffelkartoffeln 3,90
mediterranes Gemüse 4,40
Baked Potato 5,90
mit Sour Cream

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL

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

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

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

Cheese-Burger 12,00

Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar,
hausgemachte Spezielsauce, Salat, Tomate,
Gewürzgurke

Black Forest-Burger 13,50

Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm,
geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln,
Tomate, Gewürzgurke & Salat

Falafel-Burger 12,00

🌿 gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Rucola & roten Zwiebeln

Neu: Chicken Curry-Burger 13,00

Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Curry-Sauce, Rucola, Tomate & Apfel-
Chutney

BBQ Pulled Pork-Burger 13,50

in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch
im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Tomate,
Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln

Caesar Chicken-Burger 13,00

Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Caesar-Sauce, Tomaten, Blattsalat, roten
Zwiebeln & Grana Padano

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites 🌿 3,50

Salätchen 🌿 3,80

Waffelkartoffeln 3,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 1,80

würziger Cheddar 1,80

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 7,90
mit einer Kugel Salted Caramel-Eis, Karamellsauce & Sahne

warmer Apfelstrudel 8,20
mit Vanilleeis und Sahne

Erdbeer-Crumble 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

Crème brûlée 5,90
zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste
Tipp: mit einer Kugel Eis + 2,40

kleines Dessert 3,90
cremig Vanille-Panna Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce

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 3,50

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

Tipp: **Matcha Latte** 4,70
leckerer Matcha mit cremiger 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: 03/2026 – 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.

© 2025, BG Betriebs GmbH Gengenbach

v2026.03.16/1.2.2

