

Für Zwischendurch

(16 UHR – 24 UHR)

„WEINBAR SCHINKEN BRETT“ ^(L, F)

Ammerländer Dielenrauchschinken, Kräuter-Gourmetkochschinken, geräucherter Farmerschinken, Pfefferbeißer, Rettich und Cornichons

€ 20,90

SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“ ^(A, G)

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 10,80

WEINBAR S BRIZZA CLASSICA ^(A, G)

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 16,00

MEDITERRANE WEINBAR BRIZZA ^(A, G)

mit Schmand, roten Zwiebeln, Mediterranem Gemüse,
Oliven und Rucola

€ 16,00

„CLUB SANDWICH“ ^(A, C, G)

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Country Fries

€ 25

HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING ^(A, D, G)

mit Eiskraut, Crostini und Kopfsalat-Nage

€ 23



FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT ^(A, G, H, M, O)
mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf
€ 22

„FAVORITE PIZZA“ AUS DEM STEINOFEN ^(A, G)
mit Mozzarella, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,
Italienischem Rohschinken und Parmesan
€ 18

WEINBAR TAPAS ^(A, G, F, P)
Mediterrane, gebackene Oliven | gegrillte Artischockenherzen
Tomaten-Frischkäse-Creme | Manchego
Chorizo-Salami | Nuss-Salami-Praline | Aprikosen-Salami-Sticks
Mediterrane Brotauswahl | Käse-Grissini | gesalzene Butter
€ 24,00

Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

GONSENHEIMER BLATTSALAT ^(A, G)
mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette
€ 16,50
EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 10
Scheiben vom geräucherten Lachs € 10

SUPPE VOM MUSKATKÜRBIS ^(F)
mit Rote Bete Chip
€ 13,50

MARINIERTER FELDSALAT ^(H, M, O)

mit Sous Vide gegartem Butternutkürbis
sowie Mandel und Himbeer-Balsamico

€ 16,00

VEGANE BROCCOLI SUPPE ^(L, G, F)

mit Mandel und Hafer

Wahlweise mit geräuchertem Speck oder Kartoffelchip

€ 14

SPANISCHER IBERICO SCHINKEN ^(O, F)

- 48 Monate gereift -

mit Oliven, Olivenöl, Meersalz und Mediterraner Brotauswahl

€ 24,00

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

- NUR AUF VORBESTELLUNG -

Knusprige Hafermastgans tranchiert
und in der großen Pfanne serviert
mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen
und Soße

Preis für 4 Pers. € 130

mit einer Flasche Hauswein € 145

Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

WEINBAR BBQ BURGER DELUXE ^(A, G, C)

Saftiger Burger vom Wagyu Beef (200g) mit Rauch-BBQ,
gebratenen Jalapeños, geschmorten Zwiebeln, grünem Spargel,
Romanasalat und Curly Fries

€ 25

HEALTHY MEDITERRANEAN BURGER (VEGAN) ^(L, A, G, C)

mit gebratenen Lupinen, getrockneten Tomaten-Oliven-Chutney,
Kräutermayonnaise, Romanasalat
und Süßkartoffelchips mit Guacamole-Dip

€ 22,00

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^(A, C, L, M)

- VOM KALBSRÜCKEN -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 30,50

WEINBAR STEAK ^(G, L)

Steak vom Rumpsteak(250g)
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

€ 37

GESCHMORTE OCHSENBACKE ^(A, G, C)

mit gebratenem Spitzkohl, Kartoffelgratin und Cranberries

€ 36

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS - BRUST & KEULE - (A, L, O)

mit Beifußjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,
karamellisierten Maronen und Bratapfel

€ 33,50

TAGLIATELLE IN STEINPILZRAHM (A, G, C)

mit Filetstreifen, Pecorino und gebackener Tomate

€ 25,00

GEBRATENER LACHS (D, O, G)

mit Kürbis-Risotto und Curryschaum

€ 26,50

ORIGINAL SCHWÄBISCHE „HERR KÄCHELE“ MAULTASCHEN (A, C, L, M)

Maultaschen mit Schweinefleisch

oder

Vegetarische Maultaschen

oder

Vegane Maultaschen

Jeweils serviert mit cremigem Spinat und gerösteten Zwiebeln

€ 26

Für zwei Personen

TOMAHAWK STEAK (800 - 1000 G) FÜR 2 PERSONEN (G, L, C)

(30 MIN ZUBEREITUNGSZEIT)

mit gebratenen Pilzen, sautiertem Gemüse, gebackenen Mini-Kartoffeln,
Kartoffelsticks, Kräuterbutter und Sauce aus grünem Pfeffer

€ 125

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

DUETT VON DER SCHOKOLADE ^(C, G)
mit Kaki-Ragout und Orangen-Espuma
€ 13,50

BUTTER-ZIMT-KUCHEN ^(C, G)
mit Pflaumenkompott und Joghurteis
€ 13,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET
pro Kugel
€ 4

EIS ^(C, G)

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET ^(C)

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere