

Speisen - und Getrankkarte

Juli-/Augustbesen 27.07. – 06.08.2017



Weine - Sekte

Edelbrände – Liköre

Klinge 1

74074 Heilbronn

Telefon 07131-575040

Fax 07131-572378

www.weinbau-zaiss.de

info@weinbau-zaiss.de



Zaiß

WEINBAU
BRENNEREI

Unsere „Klingestube“

*ist – wenn nicht anders angegeben – täglich ab 11 Uhr
für Sie geöffnet, bei schönem Wetter mit Außenbewirtung*

Donnerstag, 27.07. – Sonntag, 06.08.2017
mit unserer bekannten Sommerkarte >> siehe Pfingsten

Donnerstag, 21.09. – Dienstag, 03.10.2017
*Endlich wieder Kraut und alle anderen leckeren Besengerichte,
selbstgebackener Zwiebel- oder Lauchkuchen und Neuer Wein,
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln*

Donnerstag, 07.12. – Dienstag, 19.12.2017
*Spezialität – außer den Besengerichten:
Grünkohl nach Holsteiner Art*

***4 Weinerlebnisführungen – Das Weinjahr in Heilbronn
mit der Weinerlebnisführerin Frau Brigitte Riemer
Termine: 29. April – 04. Juni – 29. Juli – 03. Oktober 2017
Fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne***

***Planen Sie eine Feier oder Weinprobe?
Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne und stehen mit Herzhaftem und Feinem aus
dem Keller sowie eigenem Partyservice gern zur Verfügung***

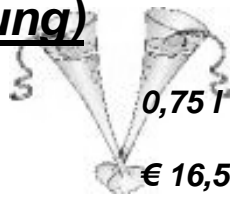
***Während des ganzen Jahres können Sie
Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre bei uns kaufen.
Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen
Besenbesuch auch als Geschenkgutschein***

Weinbau & Brennerei Reinhold Zaiß – Klinge 1 – 74074 Heilbronn – Tel. 07131/575040

www.weinbau-zaiss.de - info@weinbau-zaiss.de

~ Änderungen bei allen Terminen vorbehalten ~

Sekt (Flaschengärung)



	0,1 l		0,75 l
Riesling brut	€ 2,70		€ 16,50
Rosé Sekt extra trocken	€ 2,70		€ 16,50
Secco	€ 2,30		€ 14,00
R – Secco	€ 2,30		€ 14,00
<i>fruchtiger</i> Quitten – Secco	€ 2,50		€ 15,00

Aus der Hausbrennerei empfehlen wir

Obst- oder Zwetschgenwasser	2 cl	€ 2,00
Mirabellen- oder Williamswasser	2 cl	€ 2,00
Kirschwasser	2 cl	€ 2,00
Quittenwasser	2 cl	€ 2,00
Johannisbeerwasser	2 cl	€ 2,00
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	€ 2,50
(aus dem Eichenfass)		
Muskattrollinger Tresterbrand	2 cl	€ 2,50
Weinbrand (10 J. im Eichenfass gereift)	2 cl	€ 3,00

Für Leckermäuler was Besonderes

Fruchtliköre	2 cl	€ 2,20
(Zwetschge, Kirsch, Pfirsich, Holunderbeere, Himbeere, Mirabelle oder Williams)		
Kräuterhexe	2 cl	€ 2,80

...und eiskalt serviert

Limonenkuss	2 cl	€ 2,20
Sahne-Pfirsich-Likör	2 cl	€ 2,20

Vesper

Wurstsalat	€5,50
Schweizer Wurstsalat	€6,50
Rauchfleischbrot*₂	€6,00
Käsebrot	€4,50
Saurer Käs (eingelegter Weinkäs)	€5,50
Portion Käsewürfel	€4,00
Griebenschmalzbrot	€2,50
1 Scheibe Brot	€0,20

Der leckere „Genießerteller“

u.a. mit Roastbeef, Lachsrolle, Rauchfleisch und verschiedenen Käsesorten

€8,00

Für die Süßen

1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße	€3,00
1 Stück selbstgebackene Mandarinen-Schmand-Torte	€3,20
1 Port. Panna Cotta mit Roter Grütze	€3,00

Getränke

<i>Schwarzriesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Trollinger m. Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Trollinger Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Dornfelder Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Schwarzriesling Rosé Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Schillerwein Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Müller-Thurgau Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Riesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Riesling Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Kerner Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,90
<i>Schorle (rot oder weiß)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,30
<i>Traubensaft (rot oder weiß)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,30
<i>Apfelsaft naturtrüb aus eigenen Äpfeln</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,20
<i>Sprudel (süß oder sauer)</i>	<i>0,5 l</i>	€ 2,00
<i>Cola oder Fanta*</i>	<i>0,33 l</i>	€ 2,30
<i>Klingeschorle^{1*4*6} mit Alkohol</i>	<i>0,25l</i>	€ 5,00
<i>Klingeschorle ohne Alkohol</i>	<i>0,25l</i>	€ 3,00
<i>Pott Kaffee</i>		€ 2,50

Probieren Sie aus unserem Sortiment

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2016er Muskattrollinger Q.b.A.	€2,20	€4,80	€13,00
2015er Samtrot Kabinett trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Kabinett trocken	€2,20	€4,80	€13,00
2014er Lemberger Q.b.A. süß	€2,20	€4,80	€13,00
2014er Weinsberger Ranzenberg Zweigelt Q.b.A. tr.i.Holzfass ger.	€2,70	€6,00	€16,00
2015er Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder Spätlese	€3,00	€7,00	€16,00
2006er Lemberger Q.b.A.tr. im Barrique gereift	€3,50	€8,50	€23,00
2016er Muskattrollinger Rosé Q.b.A.	€2,20	€4,80	€13,00
2016er Blanc de Noirs Q.b.A.	€2,20	€4,80	€13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg Grauburgunder Q.b.A. tr.	€2,20	€4,80	€13,00
2015er Riesling Kabinett trocken	€2,20	€4,80	€13,00
2015er Gewürztraminer Q.b.A.	€2,20	€4,80	€13,00
2016 er Weißburgunder Q.b.A. tr.	€2,20	€4,80	€13,00
2014er Muskateller Q.b.A.	€2,20	€4,80	€13,00
2014er Pinot blanc edelsüß	€2,20	€4,80	€13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg Riesling Auslese	€3,00	€7,00	€18,00

Selbstgemachte

frische

Kartoffelpuffer

3 Stück mit Lachs und

Sahnemeerrettich € 8,50

mit Apfelmus € 4,50

mit Zucker € 3,50

Speisen

Besenzpizza (braucht etwas Geduld)^{2,4}	€8,50
Paniertes Schnitzel aus der Pfanne mit Brot	€6,00
Paniertes Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffelsalat⁵	€8,50
gebackene Maultaschen ^{4,7}(auch vegetarisch) mit grünem Salat und Kartoffelsalat^{4,5}	€8,00
Wengertertopf mit Brot	€7,50
Grillschinken mit Brot ^{2,7}	€6,00
Grillschinken ^{2,7} mit Kartoffelsalat	€8,00
Bratwürste mit Brot ^{4,7}	€6,00
Bratwürste ^{4,7}mit Kartoffelsalat	€8,00
Camembert im Bierteig ^{2,6}	€7,50
Überbackenes Besenbrot ^{2,4,7}	€5,50
Neue Kartoffeln m. Lukelleskäse	€5,50
Portion Bratkartoffeln	€2,80
Portion Kartoffelsalat ⁶	€2,80
Kleiner grüner Salat ^{4,6}	€3,00
Gemischter Salatteller	€6,00

Kennzeichnung :^{*}1 Farbstoff

^{*}2 Konservierungsstoffe

^{*}3 Antioxidationsmittel

^{*}4 Geschmacksverstärker

^{*}5 geschwefelt

^{*}6 Süßungsmittel

^{*}7 Phosphat

Eine schriftliche Dokumentation bezüglich der Allergene können Sie auf Anfrage gerne bei uns einsehen oder fragen Sie die Bedienung.

Wir empfehlen Ihnen

- ***gemischten Salatteller
mit Thunfisch und Ei***

€8,50

- ***gemischten Salatteller
mit gebratener
Hähnchenbrust***

€8,50

- ***und unseren selbstgemachten
Heringstopf***

mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln

Portion € 10,00 kleine Portion € 7,00

...und wünschen Ihnen einen guten Appetit!