

# Speisen - und Getrankkarte

„Faschingsbesen“ 08.02.-18.02.2018



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 für Sie wieder täglich ab 11 Uhr geöffnet – wenn nicht anders angegeben*

### *„Faschingsbesen“*

*Donnerstag, 08.02. – Sonntag, 18.02.2018  
mit leckerem norddeutschen Labskaus und Sahne-Heringstopf  
mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln*

*Donnerstag, 08.03. – Sonntag, 18.03.2018  
mit leckeren verschiedenen Pfannkuchen und allen Besengerichten*

*Donnerstag, 12.04. – Sonntag, 22.04.2018  
Spaghetti mit verschiedenen Soßen sowie die bekannte Besenkarte*

### *„Pfingstbesen“*

*Donnerstag, 17.05. – Dienstag, 23.05.2018  
mit verschiedenen Spargelgerichten und unserer Sommerkarte*

### *Die Termine für unsere Weinerlebnisführungen „Das Weinjahr in Heilbronn 2018“*

*mit der Weinerlebnislehrerin Frau Brigitte Riemer  
werden ca. im Februar/März 2018 festgelegt  
Teilnahme nur mit Voranmeldung – Infos erhalten Sie bei uns  
oder von Frau Riemer [brigitte.riemer@t-online.de](mailto:brigitte.riemer@t-online.de) / Tel. 0171-93559583*

*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*

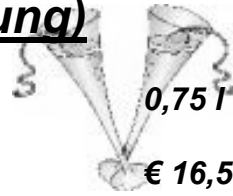
*Während des ganzen Jahres können Sie Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre  
bei uns kaufen. Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.  
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen  
Besenbesuch auch als Geschenkgutschein*

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

[www.weinbau-zaiss.de](http://www.weinbau-zaiss.de) - [info@weinbau-zaiss.de](mailto:info@weinbau-zaiss.de)

~ Änderungen bei allen Terminen vorbehalten ~

# Sekt (Flaschengärung)



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

## Aus der Hausbrennerei empfehlen wir

<b>Obst- oder Zwetschgenwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Mirabellen- oder Williamswasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Kirschwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Quittenwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Johannisbeerwasser</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Gewürztraminer Tresterbrand</b>	2 cl	€ 2,50
<b>(aus dem Eichenfass)</b>		
<b>Muskattrollinger Tresterbrand</b>	2 cl	€ 2,50
<b>Weinbrand (10 J. im Eichenfass gereift)</b>	2 cl	€ 3,00

## Für Leckermäuler was Besonderes

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

## ...und eiskalt serviert

<b>Limonenkuss</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Sahne-Pfirsich-Likör</b>	2 cl	€ 2,20

## Vesper

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

## Für die Süßen

<b>1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>1 Stück selbstgebackene Mandarinen-Schmand-Torte</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>1 Portion Waldmeister-Wackelpudding mit Vanillesoße</b>	<b>€ 3,50</b>

# Getränke

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

## Probieren Sie aus unserem Sortiment

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2016er <b>Samtrot Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Spätburgunder QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er Weinsberger Ranzenberg <b>Zweigelt QbA trocken holzfassgereift</b>	€ 2,70	€ 6,00	€ 16,00
2015er Heilbronner Stiftsberg <b>Spätburgunder Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 16,00
2006er <b>Lemberger QbA trocken</b> <i>im Barrique gereift</i>	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2016er <b>Muskattrollinger Rosé QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Blanc de Noirs QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Riesling Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Gewürztraminer QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Muskateller QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er <b>Pinot blanc edelsüß</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg <b>Riesling Auslese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00

# *Labskaus*

\*2,4,6,7

*wahlweise*

*mit Matjes oder Bismarckhering*

*inkl. roter Pirat*

**Portion € 12,00**

**Kl. Portion € 9,50**



Böse Zungen sollen behauptet haben, dass der Seemann im Labskaus alles wiederfindet, was er während der letzten Reise verlor...

Wie dem auch sei, alten Aufzeichnungen zufolge enthielt der Labskaus Salzhering, gepökeltes Fleisch, Pellkartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, eingelegte Gurken, Fett und Gewürze.

Heute finden wir viele Abwandlungen, so Frischkostbeilagen, Petersiliengarnitur, Rollmops, Paprika- und Tomatengewürz, die dem Geschmack der Gäste angeglichen sind. Oft schon ist der Streit darüber entbrannt, ob das Spiegelei als Garnierung klassisch sei.

Historisch kann das nicht nachgewiesen werden. Vielmehr muss man annehmen, dass kluge Köche das Spiegelei zum Bedecken der gewolften Labskauszutaten nutzten.

## ***Heringsfilet in feiner Sahnesoße***

nach Art des Hauses

*mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln*

**Portion € 10,00 kl. Portion € 7,00**

# Speisen

<b>Besenzpizza (braucht etwas Geduld)*<sup>2,4,6</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>paniertes Schnitzel aus der Pfanne mit Brot</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>oder mit Kartoffelsalat*<sup>5</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>gebackene Maultaschen *<sup>4,7</sup> (auch vegetarisch)</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>mit grünem Salat und Kartoffelsalat*<sup>4,5</sup></b>	
<b>Schlachtplatte</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Salzfleisch mit Kraut *<sup>2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Salzfleisch mit Brot *<sup>2,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Farmerrolle mit Kraut *<sup>4,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Farmerrolle mit Brot *<sup>4,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Grillschinken mit Kraut *<sup>2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Grillschinken mit Brot*<sup>2,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Kesselfleisch mit Kraut</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Kesselfleisch mit Brot</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Bratwürste mit Kraut *<sup>4,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Bratwürste mit Brot *<sup>4,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Leber- und Griebenwurst mit Kraut</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Leber- und Griebenwurst mit Brot</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Camembert im Bierteig *<sup>2,6</sup></b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Überbackenes Besenbrot *<sup>2,4,7</sup></b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Kartoffeln mit Lukelleskäs</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion grüner Salat *<sup>4,6</sup></b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Portion Kartoffelsalat *<sup>6</sup></b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion Kraut</b>	<b>€ 2,50</b>

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.