

Speisen - und Getränkekarte

September-/Oktoberbesen 21.09.-03.10.17



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, 21.09. – Dienstag, 03.10.2017

*Endlich wieder Kraut und alle anderen leckeren Besengerichte,
selbstgebackener Zwiebel- oder Lauchkuchen und Neuer Wein,
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln*

***die 11. Kulinarische Weinprobe
am Samstag, 11.11.2017 ist bereits ausverkauft***

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
nur noch am Dienstag, 03. Oktober 2017
Fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne***

***14. Winterliche Fackelwanderung
Samstag, 13. Januar 2018 – Beginn 17:00 Uhr***

***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***

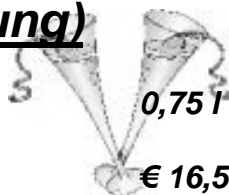
***Während des ganzen Jahres können Sie Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre
bei uns kaufen. Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen
Besenbesuch auch als Geschenkgutschein***

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

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

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

Probieren Sie aus unserem Sortiment

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

Speisen

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

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.

**Nordische Spezialität
im September-Besen**

**Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln
und selbstgemachter Remoulade**

Portion 12,00 €

Kleine Portion 8,00 €

selbstgebackener



**Zwiebel- oder
Lauchkuchen**

Stück 3,00 €



0,25 l „Neuer Süßer“

2,30 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!