



Zaiß

WEINBAU
BRENNEREI

Unsere „Klingestube“

*ist für Sie wieder geöffnet - täglich ab 11 Uhr
Bei schönem Wetter mit Außenbewirtung*

„ Pfingstbesen“

Donnerstag, d. 17.05. - Dienstag, d. 23.05.2018

*mit verschiedenen Spargelgerichten und unserer Sommerkarte
u.a. mit Wengertertopf, Heringstopf, verschiedenen Salattellern,
frische Kartoffelpuffer und den Genießerteller*

Donnerstag, d. 26.07. - Sonntag, d. 5.08.2018

Mit leckeren Gerichten von der Sommerkarte

Donnerstag, d. 20.09. - Mittwoch, d. 3.10.2018

*selbstgebackener Zwiebel- u. Lauchkuchen, Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und endlichen wieder Kraut und unsere bekannten Besengerichte*

Die Termine für unsere Weinerlebnisführungen

„ Das Weinjahr in Heilbronn 2018 „

mit der Weinerlebnisführerin Frau Brigitte Riemer

2. Samstag, d. 02.06.2018 Traubenblüte
3. Sonntag, d. 05.08.2018 Beginn der Traubenreife
4. Sonntag, d. 23.09.2018 Traubenlese

*Teilnahme nur mit Voranmeldung – Info's erhalten Sie von uns s.u.
oder von Frau Riemer 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 u. 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**

Speisen - und Getränkekarte



Weine - Sekte

Edelbrände – Liköre

Klinge 1

74074 Heilbronn

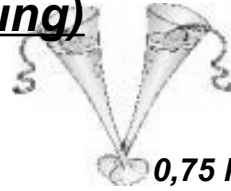
Telefon 07131/575040

Fax 07131/572378

www.weinbau-zaiss.de

info@weinbau-zaiss.de

Sekt (Flaschengärung)



| | 0,1 l | 0,75 l |
|--|--------|---------|
| Riesling brut | € 3,00 | € 18,00 |
| Rose´ Sekt extra trocken | € 3,00 | € 18,00 |
| Mc Secco 1987 <i>aus unserer neuen Rebsorte Muscaris</i> | € 2,50 | € 15,00 |
| Mt Secco 1836 <i>aus Muskattrollinger</i> | € 2,50 | € 15,00 |
| Quitten – Secco | € 2,50 | € 15,00 |

Aus der Hausbrennerei empfehlen wir !

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

Für Leckermäuler was besonderes:

| | | |
|---|------|--------|
| Fruchtliköre <i>(Zwetschge, Kirsch, Roter Weinbergpfirsich, Holunderbeer oder Himbeer)</i> | 2 cl | € 2,20 |
| Kräuterhexe | 2 cl | € 2,80 |

Eiskalt serviert:

| | | |
|-----------------------------|------|--------|
| Limonenkuß | 2 cl | € 2,20 |
| Sahne-Pfirsich-Likör | 2 cl | € 2,20 |

Vesper

| | |
|---|---------------|
| Wurstsalat | € 6,00 |
| Schweizer Wurstsalat | € 7,00 |
| Rauchfleischbrot*₂ | € 6,50 |
| Käsebrot | € 5,00 |
| Saurer Käs (eingelegter Weinkäs) | € 6,00 |
| Portion Käsewürfel | € 4,50 |
| Griebenschmalzbrot | € 2,80 |
| 1 Scheibe Brot | € 0,20 |

Für die Süßen

| | |
|---|---------------|
| 1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße | € 3,20 |
| 1 Stück selbstgebackene Mandarinen – Schmand Torte | € 3,50 |
| 1 Port.Panna Cotta mit Roter Grütze und Sahne | € 3,20 |

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 Rose´ 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</i> | <i>0,25 l</i> | € 2,30 |
| <i>Apfelsaft naturtrüb</i> | <i>0,25 l</i> | € 2,30 |
| <i>aus eigenen Äpfeln</i> | | |
| <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</i> ^{71,4*6} | <i>0,25l</i> | € 5,00 |
| <i>mit Alkohol</i> | | |
| | | |
| <i>Klingeschorle</i> | <i>0,25l</i> | € 3,00 |
| <i>ohne Alkohol</i> | | |
| | | |
| <i>Pott Kaffee</i> | | € 2,50 |

Probieren Sie aus unserem Sortiment

| | <i>0,1 l</i> | <i>0,25 l</i> | <i>0,75 l</i> |
|---|--------------|---------------|---------------|
| 2017er Muskattrollinger Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2016er Samtrot Kabinett trocken | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2015er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Kab. trocken | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2016er Spätburgunder Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2014er Weinsberger Ranzenberg Zweigelt Q.b.A. tr.i.Holzfaß ger. | € 3,00 | € 7,00 | € 18,00 |
| 2014er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese | € 3,00 | € 7,00 | € 18,00 |
| 2016er Palas Q.b.A. trocken im Barrique gereift | € 3,50 | € 8,50 | € 23,00 |
| 2016er Muskattrollinger Rose´Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2017er Blanc de Noirs Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2016er Riesling Kabinett trocken | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2016er Gewürztraminer Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2016er Muskateller Q.b.A. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2017er Weißburgunder Q.b.A. tr. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2017er Heilbronner Stiftsberg Grauburgunder Q.b.A. tr. | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2014er Pinot blanc edelsüß | € 2,20 | € 4,80 | € 13,00 |
| 2017er Heilbronner Stiftsberg Muscaris Spätlese | € 3,00 | € 7,00 | € 18,00 |
| 2015er Heilbronner Stiftsberg Riesling Auslese | € 3,00 | € 7,00 | € 18,00 |

Selbstgemachte

frische

Kartoffelpuffer

3 Stck. mit Lachs u.

Sahnemeerrettich € 9,00

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 Kartoffelsalat^{*5} | € 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 | € 8,50 |
| Bratwürste mit Brot ^{*4,7} | € 6,00 |
| Bratwürste ^{*4,7} mit Kartoffelsalat | € 8,50 |
| Camembert im Bierteig ^{*2,6} | € 7,50 |
| Überbackenes Besenbrot ^{*2,4,7} | € 5,50 |
| 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 bezügl. der Allergene können Sie auf Anfrage gerne bei uns einsehen oder fragen Sie die Bedienung.

Zur Spargelzeit empfehlen wir

1 Teller Spargelcremesuppe

mit Einlage

€ 5,00

Feiner

Spargelsalat

mit selbstgemachter

Sahne – Eierlikör – Soße und Brot

€ 6,00

1 Portion Spargel mit

Neuen Kartoffeln

an Zitronen – Buttersoße

€ 10,50

1 Portion Spargel mit Schinken

im Kräuterflädle

und Sauce Hollandaise

€ 12,50

Krustenbraten^{2,3} vom Spanferkel

mit Spargel an Zitronen - Buttersoße

und Neuen Kartoffeln

€ 16,00

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Zum
„ Sommeranfang “
empfehlen wir*

*gemischten Salatteller
mit Thunfisch und Ei*

€ 8,50

*gemischten Salatteller
mit gebratener
Hähnchenbrust*

€ 8,50

Selbstgemachter

Sahne - Heringstopf

mit Pell.- o. Bratkartoffeln

Portion € 10,00 kleine Portion € 7,00