

Speisen - und Getränkekarte

Dezember-Besen 07.12.-19.12.2017



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

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

14. Winterliche Fackelwanderung

Samstag, 13. Januar 2018 – Beginn 17:00 Uhr

mit anschließendem Essen und einer Weinprobe

pro Person 36,00 € mit Weinprobe / 26,50 € ohne Weinprobe

Teilnahme nur mit Voranmeldung bei der

Tourist Information Heilbronn Marketing GmbH

Tel. 07131-562270 und 563751 oder info@heilbronn-marketing.de

„Faschingsbesen“

Donnerstag, 08.02. – Sonntag, 18.02.2018

mit leckerem Labskaus und Sahne-Heringstopf

Die Termine für unsere Weinerlebnisführungen

„Das Weinjahr in Heilbronn 2018“

mit der Weinerlebnisleiterin Frau Brigitte Riemer

werden ca. im Januar / Februar festgelegt

Teilnahme nur mit Voranmeldung – Infos erhalten Sie bei uns

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 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.

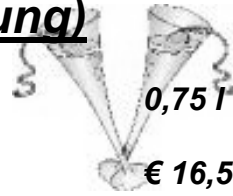
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen Besenbesuch auch als Geschenkgutschein

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	€ 2,20
Mirabellen- oder Williamswasser	2 cl	€ 2,20
Kirschwasser	2 cl	€ 2,20
Quittenwasser	2 cl	€ 2,20
Johannisbeerwasser	2 cl	€ 2,20
Gewürztraminer Tresterbrand	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. Orangen-Gewürzmousse mit Sahne	€ 3,50

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
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 Barrique 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
2016er Riesling Kabinett trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er Gewürztraminer QbA	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er 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.

**Genießen Sie,
passend zur
kalten Jahreszeit**

Grünkohlfee
2 cl 1,60 €

*zum Grünkohl empfehlen wir Ihnen
unseren Kerner QbA trocken
oder Schillerwein QbA trocken*

Grünkohl nach Holsteiner Art

(mit Kassler, Mettwurst, Schweinebacke) *3,7

auf Wunsch auch mit süßen Bratkartoffeln!

Portion	€ 14,00
kleine Portion	€ 9,00

bei der kleinen Portion sollten Sie zwischen
Kassler oder Mettwurst wählen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

~~~~~