

Speisen - und Getränkekarte

„Sommerbesen“ 26.07.-05.08.2018



Weine – Sekte
Edelbrände – Liköre

Klinge 1
74074 Heilbronn
Telefon 07131-57 50 40
Fax 07131-57 23 78
www.weinbau-zaiss.de
info@weinbau-zaiss.de



Zaiß

WEINBAU
BRENNEREI

Unsere „Klingestube“

ist für Sie täglich ab 11 Uhr geöffnet - bei schönem Wetter mit Außenbewirtung

„Sommerbesen“

Donnerstag, 26.07. – Sonntag, 05.08.2018

Leckerer von der Sommerkarte

*u.a. Wengertertopf, Heringstopf, verschiedene Salatteller,
frische Kartoffelpuffer und Genießerteller*

Donnerstag, 20.09. – Mittwoch, 03.10.2018

*Selbstgebackener Zwiebelkuchen und Lauchkuchen, Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
und endlich wieder Kraut & unsere bekannten Besengerichte*

Die Termine für unsere Weinerlebnisführungen

„Das Weinjahr in Heilbronn 2018“

mit der Weinerlebnislehrerin Frau Brigitte Riemer

3. Sonntag, 05.08.2018: Beginn der Traubenreife
4. Sonntag, 23.09.2018: Traubenlese

*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**

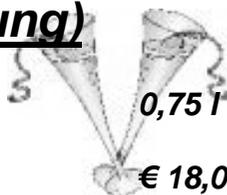
**Während des ganzen Jahres können Sie Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre
bei uns kaufen. Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen Besenbesuch
auch als Geschenkgutschein**

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	€ 3,00	€ 18,00
Rosé 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 Jahre im Eichenfass gereift)	2 cl	€ 3,00

Für Leckermäuler was Besonderes

Fruchtliköre <i>(Zwetschge, Kirsch, Pfirsich, Holunderbeere, Himbeere, Mirabelle oder Williams)</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

<i>Wurstsalat</i>	€6,00
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	€7,00
<i>Rauchfleischbrot*₂</i>	€6,50
<i>Käsebrot</i>	€5,00
<i>Saurer Käs (eingelegter Weinkäs)</i>	€6,00
<i>Portion Käsewürfel</i>	€4,50
<i>Griebenschmalzbrot</i>	€2,80
<i>1 Scheibe Brot</i>	€0,20
<i>Der leckere „Genießerteller“</i>	€8,50
u.a. mit Roastbeef, Lachsrolle, Rauchfleisch, Dips und verschiedenen Käsesorten	

Für die Süßen

<i>1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße</i>	€3,20
<i>1 Stück selbstgebackene Mandarinen-Schmand-Torte</i>	€3,50
<i>1 Portion Panna Cotta mit Roter Grütze und Sahne</i>	€3,20

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	0,25 l	€ 2,30
Apfelsaft naturtrüb aus eigenen Äpfeln	0,25 l	€ 2,30
Sprudel (süß oder sauer)	0,5 l	€ 2,00
Cola oder Fanta*₁	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
2017er Muskattrollinger QbA	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er 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	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2014er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2016er Pallas QbA trocken im Barrique gereift	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2016er Muskattrollinger Rosé QbA	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er 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
2017er Weißburgunder QbA trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg Grauburgunder QbA trocken	€ 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

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) mit grünem Salat und Kartoffelsalat ^{*4,5}	€8,00
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.

Es gibt sie wieder...

selbstgemachte, frische

Kartoffelpuffer

3 Stück mit Lachs und

Sahnemeerrettich € 9,00

mit Apfelmus € 4,50

mit Zucker € 3,50

zum „Sommeranfang“

empfehlen wir

*gemischter Salatteller
mit Thunfisch und Ei*

€8,50

*gemischter Salatteller
mit gebratener Hähnchenbrust*

€8,50

Selbstgemachter

Sahne-Heringstopf

mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln

Portion € 10,00 kleine Portion € 7,00

~ Wir wünschen Ihnen guten Appetit! ~