

Speisen - und Getränkekarte

„Aprilbesen“ 12.04.-22.04.2018



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

„Aprilbesen“

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, u.a. mit Wengertertopf, Heringstopf, verschiedenen Salattellern; frische Kartoffelpuffer und Genießerteller

Donnerstag, 26.07. – Sonntag, 05.08.2018

mit leckeren Gerichten von der Sommerkarte

Die Termine für unsere Weinerlebnisführungen

„Das Weinjahr in Heilbronn 2018“

mit der Weinerlebnisleiterin Frau Brigitte Riemer

1. *Sonntag, 22.04.2018: Frühlingserwachen im Weinberg*
2. *Samstag, 02.06.2018: Traubenblüte*
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

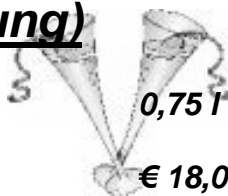
Während des ganzen Jahres können Sie Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre bei uns kaufen. Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich. Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen Besenbesuch auch als Geschenkgutschein

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

...und 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 Portion Panna Cotta mit Roter Grütze	€3,20

Getränke

<i>Schwarzriesling QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Trollinger mit Lemberger QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Lemberger QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Trollinger QbA trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Dornfelder QbA trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Schwarzriesling Rosé QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Schillerwein QbA trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Müller-Thurgau QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Riesling QbA</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Riesling QbA trocken</i>	<i>0,25 l</i>	€2,90
<i>Kerner QbA 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*₁</i>	<i>0,33 l</i>	€2,30
<i>Klingeschorle</i> ^{-1*4*6} <i>mit Alkohol</i>	<i>0,25 l</i>	€5,00
<i>Klingeschorle</i> <i>ohne Alkohol</i>	<i>0,25 l</i>	€3,00
<i>Pott Kaffee</i>		€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 <i>im Barrique gereift</i>	€ 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.

Spaghetti

Portion

mit Bolognese € 7,50

*mit Schinken-Sahne
Soße* € 7,50

*mit selbstgemachtem
Basilikum-Bärlauch
Pesto* € 7,50

~ Wir wünschen Ihnen guten Appetit! ~