

# 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](mailto: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*

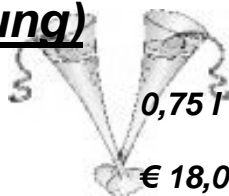
*Während des ganzen Jahres können Sie Wein, Sekt, Edelbrände und Liköre  
bei uns kaufen. Suchen Sie noch ein Geschenk? Wir sind Ihnen gerne behilflich.  
Gerne erhalten Sie unsere Veranstaltungen, Produkte oder einen Besenbesuch  
auch als Geschenkgutschein*

**Weinbau & Brennerei Reinhold Zaiß | Klinge 1 | 74074 Heilbronn | Tel. 07131-575040**

[www.weinbau-zaiss.de](http://www.weinbau-zaiss.de) | [info@weinbau-zaiss.de](mailto:info@weinbau-zaiss.de)

*~ Änderungen bei allen Terminen vorbehalten ~*

## Sekt (Flaschengärung)



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

### Aus der Hausbrennerei empfehlen wir

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

### Für Leckermäuler was Besonderes

<b>Fruchtliköre</b> <i>(Zwetschge, Kirsch, Pfirsich, Holunderbeere, Himbeere, Mirabelle oder Williams)</i>	2 cl	€ 2,20
<b>Kräuterhexe</b>	2 cl	€ 2,80

### Eiskalt serviert

<b>Limonenkuss</b>	2 cl	€ 2,20
<b>Sahne-Pfirsich-Likör</b>	2 cl	€ 2,20

## Vesper

<i>Wurstsalat</i>	€6,00
Schweizer Wurstsalat	€7,00
<i>Rauchfleischbrot*</i> <sub>2</sub>	€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
<b><i>Der leckere „Genießerteller“</i></b>	€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

<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*<sub>1</sub></i>	<i>0,33 l</i>	€2,30
<i>Klingeschorle<sup>-1*4*6</sup></i>	<i>0,25 l</i>	€5,00
<i>mit Alkohol</i>		
<i>Klingeschorle</i>	<i>0,25 l</i>	€3,00
<i>ohne Alkohol</i>		
<b>Pott Kaffee</b>		€2,50

## Probieren Sie aus unserem Sortiment

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017er <b>Muskattrollinger QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Samtrot Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2015er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Spätburgunder QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er Weinsberger Ranzenberg <b>Zweigelt QbA trocken holzfassgereift</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2014er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2016er <b>Pallas QbA</b> trocken <i>im Barrique gereift</i>	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2016er <b>Muskattrollinger Rosé QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Blanc de Noirs QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Riesling Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Gewürztraminer QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Muskateller QbA</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Weißburgunder QbA</b> trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Grauburgunder QbA trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er <b>Pinot blanc</b> edelsüß	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Muscaris Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2015er Heilbronner Stiftsberg <b>Riesling Auslese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00

# Speisen

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

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! ~**