



# Zaiss

WEINBAU  
BRENNEREI

## Unsere „Klingestube“

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

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

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

*Der letzte Termin  
„ Das Weinjahr in Heilbronn 2018 „  
mit der Weinerlebnislehrerin Frau Brigitte Riemer*

**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](mailto:brigitte.riemer@t-online.de) / Tel. 0171/93559583*

*Es ist wieder soweit*  
**Donnerstag, d. 6.12 – Dienstag, d. 18.12.2018**

*Grünkohl nach Holsteiner Art mit Käfler, Mettwurst, Schweinebacke u. Bratkartoffeln  
aus der Heimat der Chefin*

**Samstag, d. 12.01.2019 – 15. Winterliche Fackelwanderung**

*Planen Sie eine Feier oder Weinprobe? Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne  
und stehen mit herzlichem 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*

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

# Speisen - und Getränkekarte



**Weine - Sekte**

**Edelbrände – Liköre**

*Klinge 1*

*74074 Heilbronn*

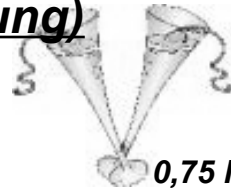
*Telefon 07131/575040*

*Fax 07131/572378*

*www.weinbau-zaiss.de*

*[info@weinbau-zaiss.de](mailto:info@weinbau-zaiss.de)*

# Sekt (Flaschengärung)



	0,1 l	0,75 l
<b>Riesling brut</b>	€ 3,00	€ 18,00
<b>Rose´ 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

## 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 J. im Eichenfaß gereift)</b>	2 cl	€ 3,00

## Für Leckermäuler was besonderes:

<b>Fruchtliköre</b> <i>(Zwetschge, Kirsch, Roter Weinbergpfirsich, Holunderbeer oder Himbeer )</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

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

## Für die Süßen

<b>1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>1 Stück selbstgebackene Mandarinen – Schmand Torte</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>1 Port.Panna Cotta mit Roter Grütze und Sahne</b>	<b>€ 3,20</b>

## Getränke

<i>Schwarzriesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Trollinger m. Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Lemberger Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Trollinger Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Dornfelder Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Schwarzriesling Rose´ Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Schillerwein Q.b.A.trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Müller-Thurgau Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Riesling Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Riesling Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Kerner Q.b.A. trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Schorle (rot oder weiß)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Traubensaft rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb aus eigenen Äpfeln</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Sprudel (süß oder sauer)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Cola oder Fanta*,</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Klingeschorle<sup>-1+6</sup> mit Alkohol</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Klingeschorle ohne Alkohol</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Pott Kaffee</i>		<i>€ 2,50</i>

## **Probieren Sie aus unserem Sortiment**

	<i>0,1 l</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>
2017er <b>Muskattrollinger Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2016er <b>Samtrot Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Kab. trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Spätburgunder Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er Weinsberger Ranzenberg <b>Zweigelt Q.b.A. tr.i.Holzfaß ger.</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2014er Heilbronner Stiftsberg <b>Lemberger Spätlese</b>	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2016er <b>Palas Q.b.A. trocken</b> im <b>Barrique</b> gereift	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2017er <b>Muskattrollinger Rose´Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Blanc de Noirs Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Riesling Kabinett trocken</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Gewürztraminer Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Muskateller Q.b.A.</b>	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er <b>Weißburgunder Q.b.A. tr.</b>	€ 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)*<sup>2,4,6</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>paniertes Schnitzel aus der Pfanne m.Brot</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>oder mit Kartoffelsalat<sup>5</sup></b>	<b>€ 8,50</b>
<b>gebackene Maultaschen <sup>*4,7</sup> ( auch vegetarisch )</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>mit grünem Salat und Kartoffelsalat<sup>4,5</sup></b>	
<b>Schlachtplatte</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Salzfleisch mit Kraut <sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Salzfleisch mit Brot <sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Grillschinken mit Kraut<sup>*2,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Grillschinken mit <sup>*2,</sup> Brot<sup>7</sup></b>	<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<sup>*4,7</sup></b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Bratwürste mit Brot <sup>*4,7</sup></b>	<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 <sup>*2,6</sup></b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Überbackenes Besenbrot <sup>*2,4,7</sup></b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Kartoffeln mit Lukelleskäs</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion grüner Salat <sup>*4,6</sup></b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Portion Kartoffelsalat <sup>*6</sup></b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Portion Kraut</b>	<b>€ 2,50</b>

Kennzeichnung : \*1 Farbstoff - \*2 Konservierungsstoffe - \*3Antioxidationsmittel  
\*4Geschmacksverstärker - \*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.

**Nordische Spezialität  
im September – Besen**

**Sauerfleisch  
mit Bratkartoffeln  
und selbstgemachter Remoulade**

**Portion 12,00€  
Kleine Portion 8,00 €**

**selbstgebackener**



**Zwiebel-  
oder  
Lauchkuchen**

**Stck. € 3,20**

**0,25 l „Neuer Süßer“**



**€ 2,50**