



Zaiss

WEINBAU
BRENNEREI

Unsere
„Klingestube“

ist für Sie wieder geöffnet - täglich ab 11 Uhr

Es ist wieder soweit

Donnerstag, d. 6.12 – Dienstag, d. 18.12.2018

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

Samstag, d. 12.01.2019 – 15. Winterliche Fackelwanderung

mit anschließendem Essen und einer 6er Weinprobe

Teilnahme nur mit Voranmeldung bei der

Touristinformation Heilbronn Marketing GmbH

Tel. 07131/562270 oder 563751

info@heilbronn-marketing.de

Der neuen Termine

„ Das Weinjahr in Heilbronn 2019 „

mit der Weinerlebnisführerin Frau Brigitte Riemer

werden im Februar/März festgelegt

*Teilnahme nur mit Voranmeldung – Info's erhalten Sie von uns s.u.
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 herzlichem u. feinem aus Keller und Küche
gerne 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

Speisen - und Getränkekarte



Weine - Sekte

Edelbrände – Liköre

Klinge 1

74074 Heilbronn

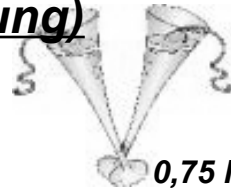
Telefon 07131/575040

Fax 07131/572378

www.weinbau-zaiss.de

info@weinbau-zaiss.de

Sekt (Flaschengärung)



	0,1 l	0,75 l
Riesling brut	€ 3,00	€ 18,00
Rose´ 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
Apfel – Quitten Secco o. Alkohol	€ 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, Roter Weinbergpfirsich, Holunderbeer oder Himbeer)		
Kräuterhexe	2 cl	€ 2,80

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 Port. Orangen-Gewürzmousee mit Sahne	€ 3,50

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>Traubensaft weiß-verperlt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>aus eigenen Äpfeln</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^{-1+4*6}</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>mit Alkohol</i>		
<i>Klingeschorle</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>ohne Alkohol</i>		
<i>Glühwein rot oder weiß</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Kinderpunsch</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Pott Kaffee</i>		<i>€ 2,50</i>

Probieren Sie aus unserem Sortiment

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2017er Muskattrollinger Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Samtrot Kabinett trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Kab. trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Spätburgunder Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2014er Weinsberger Ranzenberg Zweigelt Q.b.A. tr.i.Holzfaß ger.	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2014er Heilbronner Stiftsberg Lemberger Spätlese	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00
2016er Palas Q.b.A. trocken im Barrique gereift	€ 3,50	€ 8,50	€ 23,00
2017er Muskattrollinger Rose Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Blanc de Noirs Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Riesling Kab. trocken	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Grauburgunder Q.b.A. tr.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Gewürztraminer Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Muskateller Q.b.A.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Weißburgunder Q.b.A. tr.	€ 2,20	€ 4,80	€ 13,00
2017er Heilbronner Stiftsberg Muscaris Spätlese	€ 3,00	€ 7,00	€ 18,00

Speisen

Besenpizza (braucht etwas Geduld)^{*2,4,6}	€ 8,50
paniertes Schnitzel aus der Pfanne m.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
Grillschinken mit Kraut ^{*2,7}	€ 8,00
Grillschinken mit ^{*2} Brot⁷	€ 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}	€ 6,00
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 - *3Antioxidationsmittel
*4Geschmacksverstärker - *5 geschwefelt - *6 Süßungsmittel - *7 Phosphat

Eine schriftliche Dokumentation bezügl. der Allergene können Sie auf Anfrage gerne bei uns

**Genießen Sie,
passend zur
kalten Jahreszeit**

Grünkohlfee

2 cl 1,60 €

*zum Grünkohl
empfehlen wir Ihnen
z.B. Kerner Q.b.A. tr.
oder
Schillerwein Q.b.A. tr.*

Grünkohl

nach Holsteiner Art

(Kassler, Mettwurst, Schweinebacke) *3,7

auf Wunsch auch mit süßen Bratkartoffeln!

Portion € 15,00

kleine Portion € 10,00

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