

## *-Suppen-*

*Kräftige Rinderbrühe* 6,90

*mit hausgemachten Kräuterflädle, Streifen von buntem Gemüse  
und Tafelspitzwürfeln*

## *-Vorspeisen / Salate-*

*Kleiner marktfrischer gemischter Salat mit Hausdressing* 5,40

*Gebatener Ziegenkäse im Seranoschinkenmantel auf kleinem  
Salatbukett mit Feigen-Senf-Dressing an karamellisierten Wallnüssen*

*Vitello-Tonnato "Winzerstube" aus der Kalbsnuss an  
sämiger Sauce vom geräucherten Seesaibling und Kapern* 11,80

*Großer gemischter Salat mit feinem Hausdressing wahlweise*

*mit gebratenen Edelfischfilets und Scampi* 21,40

*oder mit rosagebratenen Roastbeefstreifen* 21,40

## *-Vegetarische Gerichte-*

*Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem Basilikumpesto mit* 16,80

*geschmolzenen Kirschtomaten und frisch gehobelten Parmesanspänen*

## *-Fischgerichte-*

*Zanderfilet „Grenobler Art“ in Zitronen – Kapernbutter 21,80*

*auf jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

*Forellenfilet «Winzerstube» in Butter gebraten 21,80*

*abgelöscht mit Müller-Thurgau dazu servieren wir Ihnen*

*Salzkartoffeln*

## *ZUR WINZER* *-Fleischgerichte-*

*Deutsches Dry-Aged Roastbeef mit Speckbohnen 31,80*

*und hausgemachter Kräuterbutter und krossen Bratkartoffeln*

*Medaillons vom Landschwein an Pilzrahmsauce 17,80*

*mit hausgemachten Butternudeln*

## *-Dessert-*

*Hausgemachter warmer Schokokuchen mit Bananeneis 8,80*

*Halbgefrorenes vom Hagnauer Kirschbrand mit Kirschragout und Mandeln 7,80*

*Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeermark 5,90*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 7,10*

*Sanfter Engel mit Orangensaft und Vanilleeis 6,80*

*Affogato mit Espresso und Vanilleeis 4,50*

*Kugel Eis 2,20*

*Geschmacksrichtungen: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Wallnuss*