

# **Speisen & Getränke**

## **Advent 2015**



**Herzlich Willkommen  
in der Bacchusstube  
im Winzerhof Rainer Klöckner**

# Unsere Öffnungszeiten, Termine:

**27.11.-29.11.2015**    **Adventzeit im Winzerhof**  
**Bacchusstube geöffnet**  
**FR + SA ab 18.00 Uhr, SO ab 16.00 Uhr**



**04.12.-06.12.2015**    **Weihnachts-Shopping im Winzerhof**  
**Präsentkiste geöffnet von 16.00 bis 19.30 Uhr**

**18.12.-20.12.2015**    **Weihnachts-Shopping im Winzerhof**  
**Präsentkiste geöffnet von 16.00 bis 19.30 Uhr**

**INFO: Die Termine für das Jahr 2016 sind ab Ende Januar auf unserer Website unter [www.winzerhof-kloeckner.de](http://www.winzerhof-kloeckner.de) ersichtlich.**

# **Hinweise Allergene**

**Mit Inkrafttreten der neuen EU-Lebensmittelverordnung vom 13. Dezember 2014 finden Sie zu allen Speisen die Hinweise über die 14 Hauptallergene bzw. Informationen über Zutaten, welche verwendet worden sind. Diese Angaben sind auf der Speise- und Getränkekarte verpflichtend. Falls Sie hierzu noch Fragen haben , so wenden Sie sich bitte an Ulrike Klöckner – Ihre Köchin.**

# Salate & Vorspeisen



**Salatteller mit gebratenen Schweinefiletmedaillons  
Bunter Salat der Saison (vorwiegend Feldsalat)  
mit hausgemachten Dressings**

**Dressing mit Kürbiskernöl und Balsamico-Essig  
und Majonnaise-Dressing**

**Allergene:** Unsere Dressings (Majonnaise-Dressing enthält eiweißhaltige Zutaten) werden mit Senf verfeinert, dazu gereichtes Brot/Brötchen enthält Weizenmehl.

**Beilagensalat extra  
(vorwiegend Feldsalat)**

**Veg**

**Karamellisiertem Ziegenkäse  
mit Feldsalat - als VORSPEISE**

**mit Birnen-Datteln-Senf und Mango  
serviert mit Gebäck/Brot**

**Allergene: Der Ziegenkäse enthält Milcheiweiß, Gebäck enthält Weizen und Gluten.**



**Wein  
Empfehlung:  
Nr. 15  
Riesling Spätlese  
feinherb**

# Kaspressknödel

kein typischer Knödel, aber echt lecker!



Die hausgemachten Kaspressknödel servieren wir mit grüner Kräutersauce und warmer Sauce, sowie Feldsalatbouquet

**Veg**

Der Kaspressknödel ist eine Spezialität aus dem Salzburger Land. Dieser knusprig gebratenen (gepressten) Knödel wird zubereitet aus geriebenen Kartoffeln, Weißbrotcroutons, geschmorten Zwiebeln, Salz und Majoran.

Auf Wunsch gerne ohne Bratensauce - für Vegetarier geeignet, dafür gibt's mehr Kräutersauce.



Wein  
Empfehlung:  
Nr. 9  
Grauburgunder  
haltrocken

**Allergene:** Weißbrot enthält Weizen bzw. Gluten. Der Käse aus dem Pinzgau ist farbstoff-frei und laktosefrei. Die Bratensauce enthält Mehl (Weizenmehl bzw. Gluten), meist wird die Sauce noch verfeinert mit Senf und Wein – Wein enthält Sulfite und Senf zählt auch zu den Allergenen. Die Kräutersauce wird angereichert mit Majonaisse (enthält Eiweiß).

# Für die Kleinen

**Kindersteak vom Schwein  
mit Bratkartoffeln  
Sauce wird separat gereicht.**

**Allergene: In der Soße ist Milch (Laktose) enthalten, sowie Weizen bzw. Gluten.**



**Saft  
Empfehlung:**

Traubensaft

# Rinderhüft-Steak



Wein  
Empfehlung:  
Nr. 27  
Cabernet Dorsa  
Rotwein trocken

**mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter  
serviert mit Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller**

**Allergene: Kräuterbutter enthält Milcheiweiß, Laktose., Brot enthält Gluten.**

**serviert mit Brot**

**serviert mit Brot und Salat  
(vorwiegend Feldsalat)**

**...oder mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller**

**Um ein Optimum an Qualität und Genuss mit möglichst geringer Garzeit auf den Teller zu bringen, servieren wir Ihnen meist mehrere kleine Rinderhüftsteaks.**

**Wir schneiden deshalb das Fleisch aufwendig zu und legen es selber ein.**



# Steaks vom Grill

## „Waldsteak“

### Gebratenes Hacksteak

(Vorwiegend mit Fleisch von der Steakhüfte - selbstgemacht)

serviert mit Bratkartoffeln und einer  
pikanten Champignon-Rahmsauce  
sowie ein Feldsalat dazu



**Wein  
Empfehlung:  
Nr. 20**  
Spätburgunder  
Rotwein trocken

## „Pfefferrahm-Steak“

### vom Schweinerücken

serviert mit Rosmarin-Schupfnudeln und Feldsalat



**Wein  
Empfehlung:  
Nr.8**  
Riesling trocken

**Hinweis Allergene zu Soßen:** Wir stärken unsere Saucen mit Kartoffeln und Mehl oder Maisstärke. Insofern können Gluten bzw. Weizenmehl enthalten sein. Helle Saucen enthalten zusätzlich Milch oder Creme fraiche (mit Laktose). Für den runden Geschmack verfeinern wir unsere Saucen mit unseren Weinen (enthalten Sulfite) und Senf.

*glutenfrei*

# Hirsch-Steakmedaillons

nach Ulrike's Art  
mit Burgundersauce,  
Preiselbeerbirne  
serviert mit Bratkartoffeln und Feldsalat



**Wein**  
**Empfehlung:**  
**Nr. 20**  
Spätburgunder  
Rotwein trocken

**Nr. 27**  
Cabernet Dorsa

**Allergene:** Die Sauce zum Hirsch enthält Senf, im Wein sind Sulfite enthalten.

# **Kartoffel-Käse-Aufstrich**

**mit Gebäck, Brezeln und Co**

**... wird mit Frischkäse zubereitet!**

**Allergene: Laktose**



**Wein  
Empfehlung:  
Nr. 14  
Blanc de  
noir**

**Lachskartoffeln** nach Winzer's Art

**mit gebratenen Garnelenschwänzchen,**

**Pellkartoffeln serviert mit Räucherlachs, Kräutercreme  
und Feldsalat-Bouquet**

**Allergene: Garnelenschwänzchen (Schalentiere), Kräutercreme mit Laktose**

**AUSZUG AUS DER GULDENTALER [www.PRAESENTKISTE.de](http://www.PRAESENTKISTE.de)**

**Hier erhältlich:**

<b>Hausgemachter Apfel-Riesling Senf</b>	<b>Glas 3,50 €</b>
<b>Hausgemachter Birnen-Datteln-Senf</b>	<b>Glas 3,50 €</b>
<b>Hausgemachter Vesper-Senf</b>	<b>Glas 3,50 €</b>
<b>Winzerwürze rouge</b>	<b>Glas 5,50 €</b>
<b>Winzerwürze terra</b>	<b>Glas 5,50 €</b>
<b>Gewürzmühle mit Keramikmahlwerk</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Sonnenaufgang Fruchtaufstrich</b>	<b>Glas 3,50 €</b>
<b>Kürbiskernöl 250 ml</b>	<b>Flasche 8,50 €</b>



**GROSSES SHOPPING-VERGNÜGEN im WINZERHOF**

**04.12. – 06.12.2015 FR – SO 16.00 Uhr bis 19.30 Uhr**  
**18.12. – 20.12.2015 FR – SO 16.00 Uhr bis 19.30 Uhr**

# Desserts



## **Eispalatschinken**

**Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,  
garniert mit Schokoladensauce und Sahne**

## **Eispalatschinken**

**garniert mit steirischem Kürbiskernöl**

**Allergene:** Dessert enthalten Ei, Milch (Laktose), Mehl (Weizen,Gluten),  
das Eis enthält Sahne und Ei (Laktose, Hühnereiweiss).

**Empfehlung zum Dessert: 2012er Kerner Spätlese, süß 0,1 l**

## **Darf's was Hochprozentiges zum Verdauen sein?**

**Apfelbrand, Weinbrand, Traubenlikör,  
vielleicht ein Avena oder Jägermeister?**

**Alk. ab 35 %**

**2 cl**



## **Single-Malt Whisky aus Bayern**

**SLYRS Destillerie vom Schliersee**

**Alk. 43 %**

**2 cl**



# Wein & Getränkete



**Alle unsere Weine sind Gutsabfüllungen,  
gewachsen in unseren Guldentaler Weinbergen!  
Unsere Weine enthalten Sulfite.**

# Sekt & Perlwein

		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
		0,1 l	0,75 l	Alkohol	
36	<b>Weißburgunder brut</b> traditionelle Flaschengärung, extra trocken	3,00 €	16,50 €	10,5 RZ 12,5 A	7,2
38	<b>Perlegro® Secco</b> Perlwein, mit zugesetzter Kohlensäure Frisch, fruchtig, prickelnd	2,50 €	12,50 €	23,7 RZ 10,5 A	7,0





# Weißweine trocken

Nr.			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
1	<b>2014er</b>	<b>Rivaner, trocken*</b> fruchtig, lebendig, herb	2,50 €	10,00 € (1L)	4,4 RZ 12,0 A	6,8
8	<b>2015er</b>	<b>Riesling, trocken*</b> feinfruchtig, erfrischend, anregend	3,00 €	10,00 €	7,7 RZ 12,0 A	8,0
10	<b>2014er</b>	<b>Weißburgunder trocken**</b> blumig, fruchtig, elegant	3,00 €	10,00 €	6,9 RZ 12,5 A	6,4
7	<b>2014er</b>	<b>Grauer Burgunder, trocken**</b> körperreich, gut eingebundene Fruchtsäure	3,00 €	10,00 €	6,0 RZ 13,0 A	7,0
13	<b>2014er</b>	<b>Sauvignon Blanc***</b> frische Stachelbeeraromen, mineralisch	3,30 €	11,00 €	8,0 RZ 12,5 A	7,5
14	<b>2014er</b>	<b>Blanc de noir, trocken**</b> der weiße Wein aus roten Trauben ...	3,00 €	10,00 €	8,5 RZ 12,0 A	5,8



„Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L \*1,60 € \*\* 1,70 € \*\*\*1,80 €

# Nr. Weißweine halbtrocken

			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
4	<b>2014er</b>	<b>Bacchus FEINHERB *</b> ... NEU IM ANGEBOT ...	3,00 €	10,00€	24,3 RZ 11,0 A	7,4
9	<b>2014er</b>	<b>Grauer Burgunder, halbtrocken**</b> gehaltvoll, geschmeidig, nussig	3,00 €	10,00 €	16,2 RZ 12,0 A	6,8
15	<b>2014er</b>	<b>Riesling, feinherb**</b> aromatisch, facettenreich – unwiderstehlich	3,00 €	10,00 €	25,7 RZ 10,5 A	8,1



„Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L \*1,60 € \*\* 1,70 € \*\*\*1,80 €

Nr.	<b>Weißwein lieblich</b>		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	

3	<b>2014er</b>	<b>Müller Thurgau &amp; Bacchus*</b> lieblich, mild, süffig	2,50 €	10,00 € (1L)	31,0 RZ 10,5 A	7,4
24	<b>2014er</b>	<b>Rotling, lieblich</b> Gekeltert aus roten und weißen Trauben	3,00 €	10,00 €	34,2 RZ 10,0 A	7,0

Nr.	<b>Roséweine</b>		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	

22	<b>2014er</b>	<b>Spätburgunder Roséwein*</b> feinherb....elegant, fruchtig	3,00 €	10,00 €	21,5 RZ 11,5 A	6,8
12	<b>2014er</b>	<b>CaDorsa Roséwein, trocken*</b> fruchtig, frisch, anregend	3,00 €	10,00 €	8,2 RZ 12,0 A	6,2

„Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L \*1,60 € \*\* 1,70 € \*\*\*1,80 €



# Rotweine

Nr.			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
26	<b>2014er</b>	<b>Regent, trocken**</b> markant, gehaltvoll... im Holzfass gereift	<b>3,30 €</b>	<b>11,00 €</b>	4,9 RZ 12,5 A	5,6
27	2012er	<b>Cabernet Dorsa, trocken***</b> Kirsche, Paprika...im Holzfass gereift	3,30 €	11,00 €	5,1 RZ 12,5 A	5,3
20	2013er	<b>Spätburgunder Rotwein, trocken***</b> rubinrot, tanninreich...im Holzfass gereift	3,30 €	11,00 €	3,0 RZ 13,0 A	5,3
23	2013er	<b>Spätburgunder Rotwein</b> <b>halbtrocken**</b> samtig, weich, vollmundig	3,00 €	10,00 €	13,8 RZ 12,0 A	5,5
25	<b>2014er</b>	<b>„Symphonie“ Rotwein Cuvée*</b> lieblich, tiefdunkel, kraftvoll, süffig, wird kühl serviert	3,00 €	10,00 €	36,2 RZ 11,0 A	6,0

„Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L \*1,60 € \*\* 1,70 € \*\*\*1,80 €



# Weinschorlen

Weinschorle mit Rivaner	0,4 l	3,30 €
Weinschorle rosé oder Rieslingschorle	0,4 l	3,50 €
Sinalco* <sup>1,2,3</sup> oder Colaschoppen* <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	3,50 €



## ...ausser der Reihe....

<i>Goldenbacher Bierspezialität</i> Pilsener Brauart	0,5 l	3,00 €
Von der Brauerei von nebenan.... Alk. 5,2 %		
Allergenhinweis: Das Bier enthält Gerstenmalz, Hopfen und Hefe		

## **Säfte aus eigenen Früchten**

<b>Apfelsaft von Guldentaler Äpfeln</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,00 €</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Traubensaft aus roten und weißen Trauben</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,00 €</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>2,80 €</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,50 €</b>

## **Alkoholfreie Getränke**

<b>Cola, Spezi<sup>1,2,4</sup>, Sinalco<sup>1,2,3</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Cola, Spezi<sup>1,2,4</sup>, Sinalco<sup>1,2,3</sup></b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Glas Mineralwasser klein</b>	<b>0,2 l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Flasche Mineralwasser</b>	<b>0,75 l</b>	<b>3,50 €</b>

# Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee*4</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tasse Cappuccino*4 mit Sahne oder Milchschaum</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso*4</b>	<b>2,20 €</b>

**Für unseren Kaffee verwenden wir italienische Espressobohnen!**



**\*Legende:**

- \*1 mit Phosphat**
- \*2 mit Konservierungsstoffe**
- \*3 mit Farbstoff(en)**
- \*4 Koffeinhaltig**
- \*5 Nitritpökelsalz**

**Alle Preise sind Inklusivpreise in €!**

**Liebe Gäste,**  
**... wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, dann kommen Sie bald wieder oder  
empfehlen Sie uns weiter, ...oder schenken Sie Freude mit einem Gutschein aus  
unserem Hause für Ihre Freunde, Bekannte oder Verwandte!**

**Vielen Dank für Ihren Besuch!**  
**„Bacchusstube“ im Winzerhof Rainer Klöckner**  
**Inh. Rainer Klöckner und Ulrike Klöckner**  
**Steinweg 4, D-55452 Guldental**  
**Telefon:++49 (0) 06707-361**

**Bilder: Linda Illing**  
**Flaschenbilder: Tobias Schäfer**

**Besuchen Sie uns im Internet unter**  
**[www.winzerhof-kloeckner.de](http://www.winzerhof-kloeckner.de)**  
**[www.weinurlaub.eu](http://www.weinurlaub.eu)**  
**[www.praesentkiste.de](http://www.praesentkiste.de)**



### **Hinweis:**

**Zögern Sie nicht – Nehmen Sie unsere Terminkalender mit,  
wir haben an bestimmten Tagen unsere Bacchusstube für Sie geöffnet.**

**Besuchen Sie uns auch unter  
[www.facebook.com/weinurlaub](https://www.facebook.com/weinurlaub)  
[www.facebook.com/Weinmacher](https://www.facebook.com/Weinmacher)**

**oder Bewertungen unter  
oder [Holidaycheck.de](https://www.holidaycheck.de)  
oder [google+](https://www.google.com/)  
oder [tripadvisor.de](https://www.tripadvisor.de)**

