

Salate



Salatteller mit Putenbrustfil
Vorwiegend Feldsalat
mit hausgemachten Dressings

12,80 €

Dressing mit Kürbiskernöl und Balsamico-Essig
und Majonaisse-Dressing

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

Beilagensalat extra

3,80 €

VORSPEISEN

Kaspressknödel - als VORSPEISE serviert mit Feldsalat

Ausführliche Hinweis Allergene: nächste Seite



Wein
Empfehlung:
Nr. 7
Grauburgunder
trocken

6,50 €

Veg

Karamellisiertem Ziegenkäse mit Blattsalaten- als VORSPEISE

**mit hausgemachter Senfcreme,
verfeinert mit Mango
serviert mit Gebäck**



Wein
Empfehlung:
Nr. 15
Riesling Spätlese
feinherb

7,50 €

Allergene: Der Ziegenkäse ist laktosefrei, Laugengebäck enthält Weizen und Gluten.

Kaspressknödel

kein typischer Knödel, aber echt lecker!



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

Veg 11,80 €

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

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



Wein
Empfehlung:
Nr. 7
Grauburgunder
trocken

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 Majonnaise (enthält Eiweiß).

Zwischendurch

Pfälzer Sau-Burger

... denn Liebe geht durch den Saumagen ...



mit gebratenem Saumagen
Schweinefleisch, Rindfleisch, Kartoffelstücke
geschmorte Zwiebeln, Ruccola, Tomate
verfeinert mit Cocktailcreme und
Petersilienjoghurt

9,50 €

Allergene: Eiweißhaltige Zutaten in der Cocktailcreme, Gewürze im Saumagen: Senf und Sellerie,
Weizen und Gluten im Burgerbrot

Für die Kleinen

**Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Bratkartoffeln**

5,00 €

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

6,00 €

**Allergene: In der Soße ist Milch (Laktose) enthalten, sowie Weizen bzw. Gluten.
Senf in der Sauce, Spuren von Senf in den Würstchen.**



**Soft
Empfehlung:**

Traubensaft

Zarter Kalbsbraten

mit Sauce vom Kalbsfonds,
verfeinert mit Hokkaido-Kürbis,
serviert mit Kroketten und Salat

Allergene: In der Soße ist Milch (Laktose) enthalten, sowie Weizen bzw. Gluten, Senf.
Die Kroketten enthalten Weizen/Gluten.



16,80 €

Rinderhüft-Steak



Wein
Empfehlung:
Nr. 27
Cabernet Dorsa
Rotwein trocken

- | | |
|--|---------|
| mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, Brot | 15,80 € |
| mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Brot und Salat | 16,80 € |
| mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Bratkartoffeln und Salat | 18,50 € |

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

Steaks vom Grill

„Waldsteak“

Gebratenes Hacksteak

mit Fleisch von der Steakhüfte und vom Schwein - selbstgemacht)
serviert mit Bratkartoffeln, Pfifferlinge und Champignons,
und einen bunten Salatteller

Allergene: In der Soße ist Milch (Laktose) enthalten, sowie Weizen bzw. Gluten.
Das Hacksteak enthält Eiweiß, wird zubereitet ohne Mehl.



Wein
Empfehlung:
Nr. 20
Spätburgunder
Rotwein trocken

16,80 €

„Zwiebelsteak“ vom Schweinerücken
serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller



Wein
Empfehlung:
Nr.8
Riesling trocken

14,80 €

Hinweis Allergene zu Soßen: Wir stärken unsere hausgemachten 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.

Wildschweinsülze

Regional aus dem Soonwald

serviert mit Bratkartoffeln und Salatbouquet
und Sauce Cumberland (hausgemacht)

Allergene: Enthält Nitritpökelsalz

Wein
Empfehlung:
Nr.15

Riesling feinherb

12,50 €

Veg

Herbst-Pasta

mit jahreszeitlichem Gemüse, Ruccola
Hokkaido-Kürbissauce und Parmesan

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



Wein
Empfehlung:
Nr. 14
Blanc de noir

11,50 €

Zwischendurch

Veg

Olivendip & Käsewürfel

mit Brot und Brezeln

5,50 €

Allergene: Dip und Käse (Laktose), Brot mit Gluten/Weizen.

Hier erhältlich zum Mitnehmen:

Hausgemachter Apfel-Riesling Senf

Glas 3,50 €

Hausgemachter Vesper-Senf

Glas 3,50 €

Winzerwürze rouge

Glas 5,50 €

Winzerwürze terra

Glas 5,50 €

Passende

Gewürzmühle mit Keramikmahlwerk

9,90 €



Desserts

Eispalatschinken

Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,
garniert mit Schokoladensauce und Sahne

5,50 €



Eispalatschinken

garniert mit steirischem Kürbiskernöl

6,50 €

„Brandteigkrapferl“

Hausgemachtes Krapferl mit Vanilleeis
Früchtesauce und Schokoladensauce

5,50 €

Allergene: Desserts enthalten Ei, Milch (Laktose), Mehl (Weizen,Gluten), Spuren v. Nüssen
das Eis enthält Sahne und Ei (Laktose, Hühnereiweiss).

Empfehlung zum Dessert: **2015er INDIAN SUMMER, 0,1 l**

2,00 €

Riesling Auslese süß

Darf's was Hochprozentiges zum Verdauen sein?

**Apfelbrand, Weinbrand, Traubenlikör,
vielleicht ein Averna oder Jägermeister?
Alk. ab 35 %**

2 cl

2,50 €



Single-Malt Whisky aus Bayern

**SLYRS Destillerie vom Schliersee
Alk. 43 %**

2 cl

5,80 €



TERMINE:

26.10.2017 Candle-Light Dinner mit 4-Gänge Menü
Beginn ab 18.00 Uhr
Preis/Person: 48,00 €
Nur mit Reservierung!

27.10.2017 Candle-Light Dinner mit 4-Gänge Menü
Beginn ab 18.00 Uhr

Kulinarische Weinprobe am 28.10.2017 ist bereits ausgebucht.

1. bis 3. Dezember 2017: Jahrgangverkostung im Holzfasskeller

1. bis 3. Dezember 2017: Advent im Winzerhof

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	Weißburgunder brut traditionelle Flaschengärung	3,00 €	16,50 €	10,5 RZ 12,5 A	7,2
38	Perlegro® Secco 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	2016er	Rivaner, trocken fruchtig, lebendig, herb	2,50 €	11,00 € (1L)	5,9 RZ 12,0 A	6,8
8	2016er	Riesling, trocken feinfruchtig, erfrischend, anregend	3,30 €	11,00 €	7,4 RZ 12,0 A	7,95
10	2016er	Weißburgunder trocken blumig, fruchtig, elegant	3,30 €	11,00 €	5,4 RZ 13,0 A	6,9
7	2016er	Grauer Burgunder, trocken körperreich, gut eingebundene Fruchtsäure	3,30 €	11,00 €	5,0 RZ 13,0 A	6,2
13	2015er	Sauvignon Blanc frische Stachelbeeraromen, mineralisch	3,50 €	12,00 €	8,3 RZ 12,5 A	7,9
14	2016er	Blanc de noir, trocken der weiße Wein aus roten Trauben ...	3,30 €	11,00 €	8,7 RZ 12,0 A	5,7



„Jedes Weißwein-Pfiffchen“ 1,80 € (ohne Quasimodo, ohne Indian Summer)

Nr.	Quasimodo		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
70	2015er	Quasimodo®	5,80 €	21,00 €	3,3 RZ	6,8
		Grauer Burgunder Spätlese trocken			13,5 A	

Wer kennt ihn nicht – **QUASIMODO**. Der bucklige Glöckner mit einer Warze über dem Auge, den der Klang der Glocken taub gemacht hat, war als verstoßenes Kind auf einer Treppe der Kirche gefunden worden. Er ist der literarische Prototyp der menschlichen Hässlichkeit und unglücklich in Esmeralda verliebt. Der französische Schriftsteller Viktor Hugo erschuf diese unsterbliche Figur der Weltliteratur in seinem 1831 erschienenen Roman „Der Glöckner von Notre Dame“



QUASIMODO bildet den Auftakt einer losen Reihe von Weinen in unserer neuen TOP-Edition
„Der KLÖCKNER von GULDENTAL“.

In dieser Edition wollen wir Weine vorstellen, die einmalig sind und - die es auch nicht in jedem Jahr gibt. Qualitativ Spitze - ohne jeden Zweifel...und vielleicht fallen Sie auf Anhieb geschmacklich nicht jeden „um den Hals“! Diese Weine brauchen Zeit – für die Reife, für die Entwicklung und für den Genuss. Sie haben Ecken und Kanten. Einen Charakter, der sich vielen beim ersten Schluck noch nicht voll erschließt.

Nr. Weißweine halbtrocken

			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
4	2016er	Bacchus FEINHERB fruchtig, harmonisch und delikat	3,30 €	11,00€	21,3 RZ 12,0 A	6,6
9	2016er	Grauer Burgunder, halbtrocken gehaltvoll, geschmeidig, nussig	3,30 €	11,00 €	16,0 RZ 12,0 A	7,5
15	2015er	Riesling, feinherb aromatisch, facettenreich – unwiderstehlich	3,50 €	12,00 €	21,5 RZ 11,5 A	8,1



„Jedes Weißwein-Pfiffchen 1,80 €“ (ohne Quasimodo, ohne Indian Summer)

Nr.	Weißwein lieblich		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
3	2016er	Müller Thurgau & Bacchus lieblich, mild, süffig	2,50 €	11,00 € (1L)	30,2 RZ 11,0 A	6,7
11	2015er	Gewürztraminer, lieblich	3,50 €	12,00 €	44,2 RZ 11,0 A	6,8
19	2015er	Indian Summer Riesling Auslese	4,00 €	17,50 €	65,8 RZ 9,5 A	8,4



Nr.	Roséweine		Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
22	2016er	Spätburgunder Roséwein feinherb....elegant, fruchtig	3,30 €	11,00 €	17,5 RZ 12,0 A	6,0
12	2015er	CaDorsa Roséwein, trocken fruchtig, frisch, anregend	3,30 €	11,00 €	3,4 RZ 12,5 A	4,7

Rotweine

Nr.			Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
26	2015er	Regent, trocken*** markant, gehaltvoll... im Holzfass gereift	3,30 €	11,00 €	5,2 RZ 13,0 A	5,2
27	2015er	Cabernet Dorsa, trocken*** Kirsche, Paprika...im Holzfass gereift	3,50 €	12,00 €	5,1 RZ 12,5 A	5,3
20	2015er	Spätburgunder Rotwein, trocken*** rubinrot, tanninreich...im Holzfass gereift	3,30 €	11,00 €	3,0 RZ 13,0 A	5,3
23	2015er	Spätburgunder Rotwein halbtrocken** samtig, weich, vollmundig	3,30 €	11,00 €	14,3 RZ 12,5 A	5,3



„Jedes Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L *1,80 € (ohne Quasimodo, ohne Indian Summer)

Weinschorlen

Weinschorle mit Rivaner	0,4 l	3,30 €
Weinschorle rosé oder Rieslingschorle	0,4 l	3,50 €
Sinalco* ^{1,2,3} oder Colaschoppen* ^{1,2,4}	0,4 l	3,50 €



...ausser der Reihe....

Stromberger Urbräu	0,5 l	3,50 €
Vom Maischen bis zum Etikettieren - Handarbeit		
Weihnachtliches Festbier.... Alk. 6,0%		
Allergenhinweis: Das Bier enthält Gerstenmalz, Hopfen und Hefe		

Säfte aus eigenen Früchten

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

Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi ^{1,2,4} , Schwollener Orangenlimo ^{*1,2}	0,2 l	2,00 €
Cola, Spezi ^{1,2,4} , Schwollener Orangenlimo ^{*1,2}	0,4 l	3,80 €

Schwollener Orangenlimo ist ohne Farbstoffe!

Glas Mineralwasser klein	0,2 l	2,00 €
Flasche Mineralwasser	0,75 l	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee* ₄	2,50 €
Tasse Cappuccino* ₄ mit Sahne oder Milchschaum	2,80 €
Espresso* ₄	2,50 €

Für unseren Kaffee verwenden wir italienische Espresso bohnen!



***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
www.weinurlaub.eu