

Salate



Salatteller mit Truthahnfilet
mit hausgemachten Dressings **12,80 €**
Balsamico-Dressing und Hausdressing

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

Beilagensalat extra **3,80 €**

VORSPEISEN

Kaspressknödel - als VORSPEISE serviert mit Salatbouquet

Ausführliche Hinweis Allergene: nächste Seite



Wein
Empfehlung:
Nr. 7
Grauburgunder
trocken

6,50 €

Veg

Karamellisiertem Ziegenkäse mit Salatbouquet- als VORSPEISE

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

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



Wein
Empfehlung:
Nr. 15
Riesling Spätlese
feinherb

7,50 €

Kaspressknödel

kein typischer Knödel, aber echt lecker!



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

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 und Käse.

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 Majonaise (enthält Eiweiß).

glutenfrei



Hausgemachtes Forellenmousse mit Räucherlachs



mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

13,50 €

Allergene: Laktose im Mousse, evtl. Senf als Gewürz

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**

glutenfrei

„Kalbsbraten“

vom Kalbsrücken

(Übersetzung: Geraspelter Meerrettich mit Apfelkompott)

serviert mit Kroketten und Salatteller



16,80 €

glutenfrei

„Winzer's Carpaccio“

Lauwarmes Bratenfleisch (Kalb und Rind)

– dünn aufgeschnitten

mit hausgemachtem Rote-Beete-Chutney und

Apfelkren , serviert mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

(Kren = Geraspelter Meerrettich mit Apfelkompott)



13,80 €

Rinderhüft-Steak



Wein
Empfehlung:
Nr. 27
Cabernet Dorsa
Rotwein trocken

mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, Brot **15,80 €**

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Brot und Salatteller **16,80 €**

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Bratkartoffeln
und Salatteller **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“



Wein
Empfehlung:
Nr. 20
Spätburgunder
Rotwein trocken

Gebratenes Hacksteak mit Fleisch von der Steakhüfte (vorwiegend) und vom Schwein - selbstgemacht)

**serviert mit Bratkartoffeln, Pfifferlinge und Champignons,
und einen bunten Salatteller**

16,80 €

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

Wein
Empfehlung:
Nr.8

Riesling trocken

**„Zwiebelsteak“ vom Schweinerücken
serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller**



14,80 €

Hinweis Allergene zu Soßen: Wir stärken unsere hausgemachten Saucen mit Kartoffeln oder 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 ab.
Die Köchin weiß was drin ist, fragen Sie einfach nach bezüglich Allergien.

Veg



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

Herbstzeitliche Penne

mit jahreszeitlichem Gemüse

**(Tomaten, Zucchini u.v.m.) , verfeinert mit Ruccola
und Parmesan**

11,50 €

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

Brettljause



**Pinzgauer Bierkäse, Venedigerwurst,
roher Schinken und noch mehr
Käse, Wurst und Schinken aus dem Salzburger Land
mit Brot und Brezeln, Butter**

10,50 €

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

Wein
Empfehlung:
Nr.15
Riesling feinherb

Veg

Handkäs mit Musik



**Wir legen den Harzer Käse ein in Öl, Balsamicoessig und geschmorten
Zwiebeln, ohne Kümmel, verfeinert mit etwas Senf, Salz und Pfeffer.
serviert mit Brot und Butter**

6,50 €

ZUM MITNEHMEN
2,0 Kilo Äpfel 3,00 €
Von unseren eigenen
Äpfelbäumen geerntet



Apfelsaft 5 Liter in der Box
Mitnahmepreis ab Hof 9,90 €



Hier erhältlich zum Mitnehmen – und vieles mehr:

Hausgemachter Apfel-Riesling Senf	Glas 3,50 €
Winzerwürze rouge	Glas 5,50 €
Winzerwürze terra	Glas 5,50 €
Gewürzmühle mit Keramikmahlwerk	9,90 €



Desserts



Eispalatschinken

Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,
mit Schokoladensauce

5,50 €

ODER mit steirischem Kürbiskernöl

6,50 €

„Hausgemachtes Kürbiskernölparfait“
Ein echter Genuss!

6,50 €

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**
Riesling Auslese süß

2,00 €

Darf's was Hochprozentiges zum Verdauen sein?

Apfelbrand, Weinbrand, Hefebrand,

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:

10. November 2018

Kulinarische Weinproben mit 5-Gänge Menü

Beginn: 18.00 Uhr

Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Platz.

24. November 2018

Kulinarische Weinproben mit 5-Gänge Menü

Beginn: 18.00 Uhr

Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Platz.

30. November bis 02.
Dezember 2018

Advent im Winzerhof

Pünktlich zum 1. Advent öffnen wir unsere Bacchusstube, anlässlich des Weihnachtsmarktes am Brunnenplatz in Guldental.

Öffnungszeiten:

Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag ab 16.00 Uhr

Wein & Getränkete



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

Sekt & Perlwein

		Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
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	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
1	2017er	Rivaner, trocken fruchtig, lebendig, herb	2,50 €	11,00 €(1L)	4,9 RZ 12,5 A	6,8
8	2017er	Riesling, trocken feinfruchtig, erfrischend, anregend	3,30 €	11,00 €	7,4 RZ 12,0 A	7,9
10	2017er	Weißburgunder trocken blumig, fruchtig, elegant	3,30 €	11,00 €	6,4 RZ 13,0 A	6,9
7	2017er	Grauer Burgunder, trocken körperreich, gut eingebundene Fruchtsäure	3,30 €	11,00 €	5,9 RZ 13,0 A	5,8
13	2017er	Sauvignon Blanc frische Stachelbeeraromen, mineralisch	3,50 €	12,00 € 12,5 A	9,3 RZ	8,0
14	2017er	Blanc de noir, trocken der weiße Wein aus roten Trauben ...	3,30 €	11,00 € 12,0 A	8,3 RZ	6,7



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

Nr. Weißweine halbtrocken

			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
4	2017er	Bacchus FEINHERB fruchtig, harmonisch und delikat	3,30 €	11,00€	20,8 RZ 11,5 A	6,1
9	2016er	Grauer Burgunder, halbtrocken gehaltvoll, geschmeidig, nussig	3,30 €	11,00 €	16,0 RZ 12,0 A	7,5
15	2016er	Riesling, feinherb aromatisch, facettenreich – unwiderstehlich	3,50 €	12,00 €	20,7 RZ 11,5 A	7,8



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

Nr. Weißwein lieblich

Nr.			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
3	2017er	Müller Thurgau & Bacchus lieblich, mild, süffig	2,50 €	11,00 € (1L)	32,8 RZ 10,5 A	6,5
11	2016er	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

Nr.			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
22	2017er	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	2016er	Cabernet Dorsa, trocken*** Kirsche, Paprika...im Holzfass gereift	3,50 €	12,00 €	5,3 RZ 13,0 A	5,8
20	2015er	Spätburgunder Rotwein, trocken*** rubinrot, tanninreich...im Holzfass gereift	3,30 €	11,00 €	3,8 RZ 13,0 A	5,2
23	2016er	Spätburgunder Rotwein halbtrocken** samtig, weich, vollmundig	3,30 €	11,00 €	13,1 RZ 12,5 A	5,2



„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 naturtrüb	0,4 l	3,50 €	0,2 l	2,00 €
Traubensaft Dornfelder rot	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	1,50 €
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 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
www.weinurlaub.eu