

Salate



Salatteller mit Putenbrust
mit hausgemachten Dressings **14,80 €**
(Balsamico-Dressing und Hausdressing)

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

Beilagensalat extra **3,80 €**

VORSPEISEN

Kaspressknödel

serviert mit Salatbouquet und grüner Sauce

Ausführliche Hinweis Allergene: nächste Seite



Wein
Empfehlung:
Nr. 7
Grauburgunder
trocken

7,00 €

Veg

Karamellisiertem Ziegenkäse mit Salatbouquet

mit hausgemachtem Blaubeer-Senf- Chutney

Allergene: Der Ziegenkäse ist laktosefrei, Gebäck 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 Frankfurter grüner Sauce und warmer Bratensauce, sowie Salatbouquet

Veg 13,80 €

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

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



Wein
Empfehlung:
Nr. 9
Grauburgunder
halbtrocken

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).

glutenfrei

Kalbstafelspitz mit Frankfurter grüner Sauce

Wein
Empfehlung:
Nr. 8
Riesling
trocken

serviert mit Bratkartoffeln

16,80 €

Grüne Sauce mit Original Frankfurter grüne Kräuter,
verfeinert mit saurer Sahne und Majonnaise (enthält Laktose)

glutenfrei

Rinderhüftsteak

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Salatteller

18,50 €

mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter , Bratkartoffeln
und Salatteller

21,50 €

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.

...aus der Region für die Region...



Wein
Empfehlung:
Nr. 27
Cabernet Dorsa
Rotwein trocken

Halali-Hacksteak vom Junghirsch
aus heimischen Wäldern (vom Jäger aus Simmern)
mit Jäger-Champignonrahmsauce
serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

16,80 €

glutenfrei

**„Putensteak Winzer masala“
Gebratene Putensteakmedaillons
serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller
und Winzer-Masala-Kokos-Sauce**



**Wein
Empfehlung:
Nr. 13 od. Nr. 4
Sauvignon blanc,
trocken oder
Bacchus feinherb**



**(Sauce aus Cumin, Pfeffer Curcuma, Koriander, Nelken, Zimt
und Cardamom. Pikant – aber nicht scharf.)**

15,80 €

Veg

Gorgonzola-Tortelloni

**Gefüllte Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
mit hausgem. Gorgonzola-Rahmsauce
verfeinert mit Ruccola**



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

13,50 €

Allergene: Die Pasta verfeinern wir mit Milch bzw. Sahne (Laktose), das verleiht der Sauce den cremigen Geschmack.

Generelle Hinweise Allergene und 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 Allergene.

Hier erhältlich zum Mitnehmen – und vieles mehr:

Hausgemachter Apfel-Riesling Senf	Glas 3,50 €
Winzerwürze rouge	Glas 5,50 €
Gewürzmühle mit Keramikmahlwerk	9,90 €
Winzer-Nudelpaste	Glas 4,50 €
Winzer-Masala	Glas 4,50 €



Desserts



Eispalatschinken

Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,
mit Schokoladensauce

6,50 €

mit steirischem Kürbiskernöl

7,00 €

„Himbeertartlet mit süßer Verführung“
serviert mit Vanilleeis

6,50 €

Hausgemachtes Kürbis-Kernöl-Parfait
mit Waldpicknick-Creme
und Vanilleeis

7,00 €

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

Empfehlung zum Dessert: 2018er Guldentaler Honigberg, 0,1 l 2,50 €
Spätburgunder Rotwein, edelsüss
2018er Indian Summer edelsüß
Gewürztraminer & Riesling 0,1 l 2,50 €

Darf's was Hochprozentiges zum Verdauen sein?

Apfelbrand, Weinbrand, Hefebrand,

vielleicht ein Averna oder Jägermeister?

Alk. ab 35 %

2 cl

2,50 €



Ulrike's Dornfelder Weinlikör

Hausgemacht

Alk. 16 %

2 cl

2,50 €

TERMINE:

14. November 2020 **Kulinarische Weinproben mit 5-Gänge Menü**

Beginn: 18.00 Uhr

- LEIDER SCHON AUSGEBUCHT -

21. November 2020 **Kulinarische Weinproben mit 5-Gänge Menü**

Beginn: 18.00 Uhr

Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Platz.

Lust auf Feiern bei uns im Winzerhof?
Sprechen Sie uns an und reservieren Sie sich
rechtzeitig Ihren Termin für eine Weihnachtsfeier,
Geburtsstagsfeier oder ein anderes Fest.

Wein & Getränkete



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

Es gibt ihn wieder ...

Quasimodo

Nr.

Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
0,2 l	0,75 l	Alkohol	

70	2017er	Quasimodo®	5,80 €	21,00 €	3,3 RZ	5,5
		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.

70 2017er Quasimodo® Glas 0,1 l 3,00 €

Sekt & Perlwein

		Glas 0,1 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
36	Weißburgunder brut traditionelle Flaschengärung	3,50 €	17,00 €	10,5 RZ 12,5 A	7,2
38	Perlegro® Secco Perlwein, mit zugesetzter Kohlensäure frisch, fruchtig, prickelnd	4,00 €	13,50 €	20,5 RZ 10,5 A	5,0



Weißweine trocken

Nr.			Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
1	2019er	Rivaner, trocken fruchtig, lebendig, herb	2,50 €	11,00 €(1L)	4,9 RZ 12,5 A	6,8
8	2019er	Riesling, trocken feinfruchtig, erfrischend, anregend	3,50 €	12,00 €	7,8 RZ 12,0 A	8,2
10	2019er	Weißburgunder trocken blumig, fruchtig, elegant	3,50 €	12,00 €	6,5 RZ 13,0 A	4,9
7	2019er	Grauer Burgunder, trocken körperreich, „softe“ Fruchtsäure	3,50 €	12,00 €	4,6 RZ 13,0 A	5,7
13	2019er	Sauvignon Blanc frische Stachelbeeraromen, mineralisch	4,00 €	13,50 €	6,1 RZ 12,5 A	6,2
14	2019er	Blanc de noir, trocken der weiße Wein aus roten Trauben ...	3,50 €	12,00 €	9,2 RZ 13,0 A	5,8



„Jedes Weißwein-Pfiffchen“ 2,00 € (ohne Dessertweine, Sekt oder Secco)

Nr. Weißweine halbtrocken

			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
4	2019er	Bacchus, feinherb fruchtig, harmonisch und delikat	3,50 €	12,00 €	20,8 RZ 11,5 A	6,1
9	2018er	Grauer Burgunder, halbtrocken gehaltvoll, geschmeidig, nussig	3,50 €	12,00 €	9,2 RZ 12,5 A	5,3
15	2018er	Riesling, feinherb aromatisch, facettenreich – unwiderstehlich	4,00€	13,50 €	20,9 RZ 11,5 A	6,0



„Jedes Weißwein-Pfiffchen 2,00 €“ (ohne Dessertweine, Sekt oder Secco)

Nr. Weißwein lieblich

			Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
3	2019er	Müller Thurgau & Bacchus lieblich, mild, süffig	2,50 €	11,00 €(1L)	32,0 RZ 10,5 A	7,1
11	2019er	Gewürztraminer, lieblich	3,50 €	12,00 €	54,0 RZ 10,0 A	6,6
19	2018er	Indian Summer Gewürztraminer & Riesling Auslese	4,50 €	16,50 €	58,9 RZ 10,0 A	5,2



Nr. Roséweine

			Glas	Flasche	Restzuck.	Säure
			0,2 l	0,75 l	Alkohol	
22	2018er	Spätburgunder Roséwein feinherb....elegant, fruchtig	3,50 €	12,00 €	18,0 RZ 12,5 A	6,7
12	2018er	CaDorsa Roséwein, trocken fruchtig, frisch, anregend	3,50 €	12,00 €	5,3 RZ 12,0 A	4,2

„Jedes Weißwein-Pfiffchen 2,00 €“ (ohne Dessertweine, Sekt oder Secco)

Rotweine

Nr.			Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l	Restzuck. Alkohol	Säure
26	2016er	Regent, trocken markant, gehaltvoll... im Holzfass gereift	3,50 €	12,00 €	5,2 RZ 13,0 A	5,2
27	2018er	Cabernet Dorsa, trocken Kirsche, Paprika...im Holzfass gereift	4,00 €	13,50 €	5,3 RZ 13,0 A	5,8
20	2018er	Spätburgunder Rotwein, trocken rubinrot, tanninreich...im Holzfass gereift	3,50 €	12,00 €	3,8 RZ 13,0 A	5,2
23	2017er	Spätburgunder Rotwein halbtrocken samtig, weich, vollmundig	3,50 €	12,00 €	13,1 RZ 12,5 A	5,2
29	2018er	Guldentaler Honigberg Spätburgunder Rotwein edelsüss	4,50 €	16,50 €	75,1 RZ 11,0 A	5,5



„Jedes Weißwein-Pfiffchen“ 0,1 L 2,00 € (ohne Dessertweine, Sekt oder Secco)
 „Pfiffchen Cabernet Dorsa oder Honigberg 2,50 €

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		
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	3,80 €

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



WINZERHOF
Rainer Klöckner

... WENN FÜR WEINGENUSS DIE STUNDE SCHLÄGT!

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Winzerhof Rainer Klöckner.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Gast bei uns im Winzerhof sind.

Durch die Corona-Pandemie befinden wir uns aktuell alle in einer für uns ungewohnten Zeit. Wir haben in unserer Bacchus-Stube die Sitzplätze stark reduziert. Trotzdem hoffen wir, dass Sie sich wohlfühlen werden.

Aufgrund von Vorschriften müssen wir von Ihnen Ihre Daten erheben.

Soweit uns diese nicht vorliegen, bitten wir Sie das in der Speisekarte beiliegende Formular korrekt auszufüllen. Es reicht uns, wenn ein „Familien-Chef“ das Formular ausfüllt und die Familienmitglieder mit anführt. Hauptsache ist doch, sollte etwas passieren - dass wir Sie und Ihre Liebsten in Kürze erreichen können.

Denn gesund bleiben wollen wir doch alle!

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Winzerhof.

Sollten Ihnen unsere Weine gefallen – wir haben noch mehr davon im Keller und verkaufen diesen gerne weiter. Abgepackt in 6er Kartons, ab 12 Flaschen werden Sie mit dem Abholrabatt belohnt.

**Ihr Team vom Winzerhof
Rainer Klöckner
aus Guldental**