

SPEISEN UND GETRÄNKE



GUTSSCHÄNKE



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 12.00 bis 23.00 Uhr
Ausschankschluss 22.30 Uhr

Traurig aber wahr!...

Wir bitten Sie höflichst unsere **Stühle** sowie unsere **Mauer nicht** als **Fußablage** zu benutzen.

Vorwort

Herzlich willkommen

in der Gutsschänke des Staatsweingutes Meersburg.
Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Ihnen bei charaktervollen Weinen und gutem Essen einige unvergessliche Stunden zu bereiten.
Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie in schönem Ambiente, was Keller und Küche zu bieten haben.

Alle Weine und Sekte auf dieser Karte stammen aus dem Weinkeller des Staatsweingutes Meersburg, das seit Jahrhunderten die Weinkultur am Bodensee pflegt und prägt.

Lassedseichschmegga!...

Herzlichst Ihre
Tatjana Brügel
sowie das gesamte Gutsschänke-Team



Getränke

Staatsweinkellerei – 0,25 l €

„A echt's Viertele“ – En Weiß'n

Müller-Thurgau, trocken	4,50
Müller-Thurgau, feinherb	4,50
Weißburgunder, trocken	5,40
Spätburgunder Weißherbst, trocken	5,40
Spätburgunder Weißherbst, feinherb	5,40

„A echt's Viertele“ – En Rot'n

Spätburgunder Rotwein, trocken	5,70
Spätburgunder Rotwein, feinherb	5,70

An Schorle

Weinschorle weiß / rot / Weißherbst sauer	3,80
-------------------------------------------	------

Was Spritzig's

Secco rosé oder weiß, Perlwein, trocken	0,125 l	4,20
Limoncello-Secco Zitronenlikör aufgefüllt mit weißem Secco ^{1,3}	0,125 l	5,50



» Wer die Wahrheit im Wein
finden will, darf die Suche nicht
gleich beim ersten Glas aufgeben.«

Werner Mitsch

A Bier – Frisch vom Fass! € €

Rothaus Pils	0,3 l	2,90	0,5 l	3,80
Rothaus Weizen	0,3 l	2,90	0,5 l	3,80
Radler ³	0,3 l	2,90	0,5 l	3,80

S' goht au ohne

Rothaus Pils alkoholfrei	0,3 l	2,90		
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,80

Was Kalt's – Alkoholfreies

Apfelschorle, naturtrüb	0,25 l	2,50	0,5 l	4,80
Johannisbeernektarschorle	0,25 l	2,50	0,5 l	4,80
Sauerkirschnektarschorle	0,25 l	2,60	0,5 l	4,90



Gutes aus der Region genießen!

Wir beziehen unsere Säfte von der
Mosterei Kopp – Deggenhausertal

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Limo ^{1,3,5}	0,25 l	2,50	0,5 l	4,80
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25 l	2,40	0,5 l	4,60
Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,40	0,5 l	4,60
Gerolsteiner Naturell, still	0,25 l	2,40		
Badisches Hahnenwasser	0,25 l	1,00		

Getränke

	€
Cappuccino	2,90
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,60

A Schnäpse

Destillate Staatsweingut Meersburg

Meersburger Weinhefebrand, Edelbrand im Barrique gereift	3,30
Meersburger Tresterbrand aus Burgunder-Trester	3,80
Meersburger Mirabelle, klarer Edelbrand	3,80
Meersburger Cöxle, Apfelbrand mit Fruchtauszug	3,80
Meersburger Williams Christ, klarer Edelbrand	3,80

Vesper und Speisen

*Unsere Küchenzeiten von 12.00 bis 14.30 Uhr
sowie 17.30 bis 21.30 Uhr.*

*Von 12.00 bis 22.00 Uhr servieren wir Ihnen
unsere Flammkuchen.*

Flammkuchen

	€
<i>Herzhaft, klassisch ...</i> mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^{1, 2, 3, 5}	9,50
<i>Gesund & saftig ...</i> vegetarisch mit verschiedenem Gemüse	9,80
<i>Schmeckt nach Urlaub ...</i> Mediterran mit Ziegenkäse, Oliven und Tomaten ⁸	9,80
<i>So süß ...</i> mit Quark, Äpfeln, Zimt & Zucker	7,40

Was Kloins vorneweg

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola	11,90
Kleine gerollte Eglifilets in der Schnecken- pfanne, serviert mit zerlassener Kräuterbutter dazu Baguette ²	11,20
Sommerlicher Salat mit gebratenem Ziegenkäse	9,50
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Baguette ²	6,80
„Herrgottsbscheisserlesuppe“ Bouillon mit Maultaschen und Gemüseeinlage ²	5,20

Vesper und Speisen

Aus'm Wasser €

Felchen Matjes* Wildfang „Gutsschänke-Art“ mit Sauerrahm, Mayonnaise, Cornichons, Zwiebeln und Äpfel, dazu Bratkartoffeln ^{2,5} 22,90

** Solange der Vorrat reicht!*

Felchenfilet gebraten, serviert mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 18,90

Saiblingsfilet gebraten, serviert mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 18,90

Kleine Portion – des langt' mr 13,80

Lachssteak auf Tagliatelle mit Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola in einer Weißweinsauce 18,90

Zanderfilet gebraten mit Champignons, Speck und Kirschtomaten auf Rahmnudeln ^{2,5} 17,90

Was ganz ohne Fleisch

Kässpätzle mit Röstzwiebeln, serviert mit Salat 12,80

Hausgemachte Gemüselasagne mit Sauerrahm 12,50

Ofenkartoffel mit Hüttenkäse-Tzatziki 10,80

Willsch no meh? €

Zwiebelrost aus dem Rinderroastbeef geschnitten, mit Röstzwiebeln und Spätzle an einer Spätburgundersauce 21,80

Saftiges Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Salat 19,80

Ofengeschmorte Rinderbäckchen mit Spätburgundersauce und Spätzle, serviert mit Salat 18,90

Saftiger Kalbsrahmgulasch mit Speck, Champignons und Schupfnudeln ^{2,5} 17,50

„Lendchen-Pfännchen“ Schweinemedallions mit Pilzrahm auf Kässpätzle 15,80

Kleine Portion – mehr will i ned 11,50

„Steaklaible“ gebratene Steakscheiben mit karamellisierten Zwiebeln und Pilzen in einem ofenwarmen Ciabattabrötchen, serviert mit Spitzkohlsalat ⁷ 15,50

Ochsenfetzen in einem Rahmsöble mit Meerrettich und Tagliatelle ⁷ 15,50

Vesper und Speisen

Was g'sunds €

Reichenauer Blattsalate ...	
mit Hechtknusperle und hausgemachter Remoulade	15,20
mit Steakstreifen	15,20
mit abgeschmelzten Maultaschen ²	14,90
mit Schafskäse, Oliven & Peperoni ^{3,8}	13,90

Alle Salate werden mit unserem geschmackigem Hausdressing und frischem Bio-Bauernbrot serviert! ^{3,7}

Drei Bier sind au a Vesper! Denn hosch aber erscht no nix gesse!

Badischer Bergluftschinken, fein geschnitten, mit Meerrettich und Essiggurken ^{2,5,6}	12,90
Saures Duo – Wurstsalat mit Saurem Käs, dazu Bratkartoffeln ^{2,6}	11,90
Hausgemachte Spanferkelsülze mit Meerrettich- frischkäse, serviert mit Bio-Bauernbrot ^{2,4,6}	9,80
Wurstsalat mit Zwiebeln & Bio-Bauernbrot ^{2,6}	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse & Bio-Bauernbrot ^{2,6}	9,00
Geröstetes Bio-Bauernbrot mit Olivenöl, Mozzarella, Rucola und Tomaten	8,90
mit zusätzlich luftgetrocknetem Schinken ^{2,5,6}	11,80

Beilage

Kleiner Beilagensalat	4,80
Portion Brägele (<i>Bratkartoffeln</i>)	4,50
Körbchen Bio-Bauernbrot	1,50

Käse-Schmankerl zum Wein – €

3erlei Käse aus der Region serviert mit Winzerstangen und Feigensenf ³	11,90
Carpaccio von Sauermilchkäse mit Schalottenwürfeln, dazu Bio-Bauernbrot ^{2,6}	9,20
Schälchen Oliven ⁸	4,50

Für die Kleinen ... und au' wirklich nur für die Kleinen!

<i>Pumuckl</i> Fischstäbchen mit Nudeln und ganz viel Ketchup	6,50
<i>Susi & Strolch</i> Nudeln mit Tomatensauce	5,50
<i>Dagoberts Goldtaler</i> 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,50
<i>Räuberteller</i> 1 leerer Teller und 1 x Besteck – geraubt wird bei Mama und Papa	0,00

So Siaß!

Lauwarmes Schokoküchle mit marinierten Beeren	6,50
Hausgemachtes Tiramisu im Glas serviert	5,50
Halbgefrorene Limonencreme mit Limoncello- kern und Baiserstückchen ^{1,2,3}	4,50

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	4) mit Phosphat	7) geschwefelt
2) mit Konservierungsstoff	5) mit Antioxidationsmittel	8) geschwärzt
3) mit Süßungsmittel	6) mit Geschmacksverstärker	9) gewachst

Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach der separaten Allergen-Karte.

Flaschenweine

Jahgangswechsel vorbehalten.

Lagenweine aus Meersburg 0,75 l €

Die Chorherrnhalde ist sehr steil und bringt ausgezeichnete Weißburgunder, Weißherbste und Chardonnays hervor.

2018	Meersburger Chorherrnhalde *** Weißer Burgunder, trocken, Premiumwein	38,00
2017	Meersburger Chorherrnhalde Spätburgunder Weißherbst, feinherb Vegan	27,00

Meersburger Jungfernstieg und Meersburger Bengel, wenn man weiß, dass der Jungfernstieg auch noch die früheren Einzellagen Lustgarten und Hurenwadel beinhaltet, weiß man dass sehr viel Liebe in den Weinen steckt ...

2017	Meersburger Jungfernstieg Blanc de Noirs, trocken	29,00
2017	Meersburger Jungfernstieg Weißburgunder	29,00
2017	Meersburger Bengel Spätburgunder Weißherbst, trocken	27,00
2016	Meersburger Bengel Spätburgunder Rotwein, trocken	30,00
2018	Meersburger Bengel Müller-Thurgau, feinherb	24,00
2018	Meersburger Bengel Riesling, feinherb	29,00

€

Meersburger Lerchenberg wurde vom Deutschen Weininstitut zur schönsten Weinsicht Badens gekürt ...

2017	Meersburger Lerchenberg Müller-Thurgau, trocken	24,00
------	----------------------------------------------------	-------

Der Meersburger Rieschen – direkt unterhalb des Weinguts gelegen – ist mit knapp fünf Hektar Fläche die kleinste und feinste unserer Lagen ...

2018	Meersburger Rieschen Grauburgunder, trocken	29,00
2018	Meersburger Rieschen *** Grauburgunder, trocken Premiumwein	39,00

Lagenweine vom Hohentwiel 0,75 l

Die Weine von Olgaberg sind auf vulkanischen Untergrundes, sehr mineralisch und von besonderer Eigenart. So ist der Hohentwiel mit den höchsten Weinbergen Deutschlands gewissermaßen der „Gipfel der Genüsse“ ...

2018	Hohentwieler Olgaberg Müller-Thurgau, trocken	25,00
2017	Hohentwieler Olgaberg Weißburgunder	29,00
2018	Hohentwieler Olgaberg Riesling, trocken	29,00

Lagenweine aus Gailingen 0,75 l

Gailingen liegt malerisch am Hochrhein auf halbem Weg zwischen dem Bodensee und dem Rheinfall in Schaffhausen ...

2018	Gailinger Ritterhalde Spätburgunder Weißherbst, feinherb	27,00
------	-------------------------------------------------------------	-------

Flaschenweine

Jahrgangswechsel vorbehalten.

Gutswein – 0,75 l €

Unsere Gutsweine verkörpern unkomplizierten Genuss auf hohem Niveau. Diese Rebsortenweine stammen aus unseren Weinbergen, jedoch nicht aus einer bestimmten Lage ...

2018	Müller-Thurgau Qualitätswein, trocken	21,00
2018	Müller-Thurgau Qualitätswein, feinherb	21,00
2017	Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, trocken	23,00
2018	Weißburgunder Qualitätswein, trocken	23,00
2018	Grauburgunder Qualitätswein, trocken	23,00
2017	„Cuvée Annette“ Rotwein-Cuvée, trocken	26,00
2018	Regent Rotwein, trocken	26,00

Flaschenweine

Jahrgangswechsel vorbehalten.

Sekt & Secco – 0,75 l €

	Secco weißer Perlwein, trocken <i>Cuvée aus Kerner und Müller-Thurgau</i>	24,00
	Secco Rosé Perlwein, trocken <i>Cuvée aus Regent und Spätburgunder</i>	24,00
2016	Schloss Meersburg <i>Cuvée aus Müller-Thurgau, Grauburgunder und Weißburgunder</i> weißer Qualitätssekt, trocken	29,00
2016	Pinot brut, Premiumsekt <i>Trilogie aus Weißburgunder-, Spätburgunder und Grauburgunder</i>	38,00
2015	Pinot brut Rosé Premiumsekt <i>aus Spätburgundertrauben des Qualitätsklon „Samtrot“</i>	38,00

*Der liebe Gott hat nicht gewollt,
dass edler Wein verderben sollt,
drum hat er auch zum Saft der Reben
den nötigen Durst dazu gegeben.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

GUTSSCHÄNKE



Gutsschänke

Seminarstraße 4

88709 Meersburg

Tel. 0 75 32 / 80 76 30

www.gutsschaenke-meersburg.de

