SCHÖNBRUNN

Lieber Gast,
es ist uns ein besonderes Anliegen, Sie mit guten Weinen und leckeren Speisen zu verwöhnen. Wir achten bei allen Produkten unseres Hauses streng auf Frische und Qualität, bei unseren Speisen verfolgen wir das Ziel, möglichst regionale Produkte zur Zubereitung zu verwenden.

Mit traditioneller Handarbeit im Weinberg, harmonischer Bodenpflege, selektiver Lese sowie Tradition und Innovation im Weinausbau erzeugen wir charaktervolle Weine voller Frische und Eleganz.

Sie erhalten unsere Weine in drei Kategorien:

TRADITIONSWEINE sind die typischen, regionalen Weine, überwiegend im Kabinettbereich.

GUTSWEINE nennen wir die hochwertigen, ertragsreduzierten Spitzenweine mit mindestens Kabinett-, über Spätlese- bis hin zu Auslesequalitäten.

PREMIUMWEINE unserer Passionsserie sind selektive, stark ertragsreduzierte, hochqualitative Topweine mit individuellem Ausbauverfahren von Spätlesen bis hin zu großen Auslesen.

Erleben und genießen Sie Geselligkeit in familiärer Atmosphäre; unser Ausschankteam steht zu Ihrer Verfügung.

Herzlich willkommen auf unserem Weingut,

Ihre Familie Schönbrunn

FLASCHENWEINE ZUM MITNEHMEN

Fragen Sie an der Theke nach unserer Weinpreisliste. Für besondere Anlässe haben wir Geschenkkartons in verschiedenen Größen und Ausstattungen zur Auswahl. Besuchen Sie uns in unserer Weingalerie – wir beraten Sie gerne und übernehmen auf Wunsch auch den Versand für Sie.

WEINKRISTALLE

Das Vorkommen von Kristallen im Wein ist so alt wie der Wein selbst. Die Bestandteile des Weinsteins sind ausnahmslos natürliche Inhaltsstoffe (Weinsäure und Kalium) der Weintrauben.

Die Weinsteinbildung ist eine normale Nebenerscheinung der alkoholischen Gärung, daher fällt der größte Teil schon während und kurz nach diesem Zeitpunkt aus. Da bei hochwertigen Weinen die Konzentration der Inhaltsstoffe besonders hoch ist und diese Weine sich darüber hinaus auch langsamer entwickeln, kommt es vor, dass sich ein Teil des Weinsteins erst nach dem Abfüllen in Flaschen bildet. Kenner werten diese schönen Kristalle als Zeichen für einen Wein von hohem Wert und besonderer Reife! Mit Sorgfalt beim Ausschenken und Trinken kann man verhindern, dass der Weinstein stört.

GUTSCHEINE

Das ideale Geschenk für alle Fälle – erhältlich an der Theke.

SONDERVERANSTALTUNGEN

Finden Sie unter **www.weingut-schoenbrunn.de**
und in der Tagespresse.

WEITERE INFORMATIONEN

LMIV UND ALLERGENE

Auch die Gastronomie ist seit 13.12.2014 verpflichtet, die 14 Hauptallergene in der Speise- und Getränkekarte auszuweisen. Damit unser Angebot nicht an Übersichtlichkeit verliert, haben wir alle anzeigepflichtigen Inhaltsstoffe unserer Speisen und Getränke in einem Aushang am Lokaleingang zum Einsehen zusammengefasst.

WEITERE ZUSATZSTOFFE

1 = mit Süßungsmittel 2 = mit Phosphat 3 = mit Konservierungsstoff
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = coffeinhaltig 6 = mit Milcheiweiß
7 = chininhaltig 8 = mit Antioxidationsmittel 9 = geschwefelt

Bitte beachten Sie, dass mitgenommene Speisen ganz besonders im Sommer (z.B. Brätbrot) unverzüglich verzehrt bzw. gekühlt werden müssen!

UNSERE KÜCHENZEITEN

warme Speisen von 11:30 bis 21.00 Uhr

kalte Speisen bis 22:00 Uhr

die Zeiten können je nach Betrieb variieren

WARME SPEISEN

Schwäbische Maultaschen
in der Brühe

Schwäbische Kutteln
mit Besenbrot

Kesselfleisch
mit Besenbrot

Leber[4]- und Blutwurst[4]
mit Weinsauerkraut[9], Besenbrot

Schlachtplatte
Leber[4]- und Blutwurst[4], Kesselfleisch,
mit Weinsauerkraut[9], Besenbrot

Hausmacher Bratwürste[24]
an feiner Bratensoße, Besenbrot

Spießbraten[34]
an feiner Garnitur[13], Besenbrot

Pfannenschnitzel vom Schweinerücken
aus der Region mit Besenbrot

Schwäbische Maultaschen
gebraten mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat

Besentoast klassisch
mit Tomate, Zwiebeln, Schinken[1368] und Käse überbacken

Besentoast vegetarisch
mit Tomate, Zwiebeln, Pilze, Paprika und Käse überbacken

Besentoast Ananas
mit Schinken[1368], Ananas und Käse überbacken

Hausgemachte Grünkernbratlinge
mit Kartoffelsalat

Linguine
mit hausgemachtem grünen Pesto, Oliven und Grana

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pommes,
Weinsauerkraut[9], Krautsalat oder Spätzle
Kleiner gemischter Salat
Portion Besenbrot

KALTE SPEISEN

Wurstsalat[38]
mit Besenbrot, auf Wunsch auch als Schweizer (Käse)
oder Schwäbischer (Blutwurst[4])

Belegtes Besenbrot mit ...
... wählen Sie: Schwarzwälder Schinken[3], Käse, Brät[14]

Sülze[1348] **sauer**
in feiner Marinade mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Matjes
nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln

Käsewürfel
mit Salzbrezeln

Großer gemischter Salat

NACHTISCH

Eisespresso[5]
Espresso[5] mit Vanilleeis[1]

Pfannkuchen
mit Lemberger Gelee*, Sauvignon Blanc Gelee* (*kann Akohol enthalten)
oder Zimt und Zucker

Kindereis
eine Kugel Vanilleeis[1] mit Waffel und Streusel