



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



TAGESGERICHTE

MONTAG

Siedfleisch

mit Bratkartoffeln, Meerrettichsoße und Preiselbeeren

MITTWOCH

Cordon bleu

mit Pommes

FREITAG

Seelachsfilet

paniert mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Remouladensoße

SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

Zwiebelrostbraten

mit Spätzle





WARMESPEISEN

Schwäbische Maultaschen

in der Brühe

Schwäbische Kutteln

mit Besenbrot

Kesselfleisch

mit Besenbrot

Leber⁴- und Blutwurst⁴

mit Weinsauerkraut⁹, Besenbrot

Schlachtplatte

Leber⁴- und Blutwurst⁴, Kesselfleisch,
mit Weinsauerkraut⁹, Besenbrot

Hausmacher Bratwürste²⁴

an feiner Bratensoße, Besenbrot

Spießbraten³⁴

an feiner Garnitur¹³, Besenbrot

Pfannenschnitzel vom Schweinerücken

aus der Region mit Besenbrot

Schwäbische Maultaschen

gebraten mit Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat

Linsen mit Spätzle und Saiten

Besentoast klassisch

mit Tomate, Zwiebeln, Schinken¹³⁶⁸ und Käse überbacken

Besentoast vegetarisch

mit Tomate, Zwiebeln, Pilze, Paprika und Käse überbacken

Besentoast Ananas

mit Schinken¹³⁶⁸, Ananas und Käse überbacken

Hausgemachte Grünkernbratlinge

mit Kartoffelsalat

Käsespätzle

mit Blattsalat

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pommes,
Weinsauerkraut⁹, Krautsalat oder Spätzle

Kleiner gemischter Salat

Portion Besenbrot



KALTE SPEISEN

Wurstsalat³⁸

mit Besenbrot, auf Wunsch auch als Schweizer (Käse) oder Schwäbischer (Blutwurst⁴)

Belegtes Besenbrot mit ...

... wählen Sie: Schwarzwälder Schinken³, Käse, Brät¹⁴

Sülze¹³⁴⁸ sauer

in feiner Marinade mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

Matjes

nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln

Käsewürfel

mit Salzbrezeln

Großer gemischter Salat

NACHTISCH

Eisespresso⁵

Espresso⁵ mit Vanilleeis¹

Pfannkuchen

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

Kindereis

eine Kugel Vanilleeis¹ mit Waffel und Streusel





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 Lokal- eingang 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