

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM WEINAUSSCHANK IN HEILBRONN SONTHEIM

Familie Bauer und das gesamte Team freuen sich, Sie für ein paar Stunden willkommen zu heißen und verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie die Zeit, getreu unserem Motto:

- ZEIT FÜR GUTES -

Unser Küchen - Team kocht alles frisch und achtet dabei auf regionale, hochwertige Produkte.

Unsere Maultaschen, Würste und alle unsere Salate und Soßen werden von uns mit viel Liebe zubereitet.

Dazu wird das gesamte Sortiment unserer eigenproduzierten Weine im Offenausschank angeboten.

Beim Ausbau unserer Weine legen wir sehr viel Wert auf Handarbeit und einen schonenden Umgang mit der Natur und der Traube, um ein hohes Maß an Qualität zu erreichen. Alle Trauben werden im Herbst sorgfältig geerntet und schonend bei uns zu Wein verarbeitet. Wichtig ist uns mal wieder die Zeit, daher gibt es manche Weine erst drei Jahre nach der Ernte. Zeit für Gutes eben...

Es ist unser Ziel, Weine zu kreieren, die Spaß machen und interessant sind und von denen man gerne auch ein Glas mehr trinken kann. Zum Essen sollen unsere Weine eine große Harmonie und vor allem Trinkspaß bieten. Daher zögern Sie nicht, uns zu fragen, welcher Wein der ideale Begleiter zur ausgewählten Speise ist. Sollten Sie sich unsicher sein, fragen Sie gerne nach einem kleinen Probeschluck

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch bei uns. Fragen Sie einfach nach, ob an Ihrem Wunschtermin noch ein Platz frei ist.

Buchen Sie das ganze Jahr hinweg ein Zimmer bei uns im Gästehaus. Ganz bequem über unsere Homepage.

Melden Sie sich doch bei Gelegenheit gleich zu unserem Newsletter an – hier erfahren Sie, wann wir das nächste Mal öffnen und bleiben immer auf dem Laufenden.

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns bewirten zu dürfen.
Ihre Familie Bauer und das gesamte Team

KLASSIKER

Alex Spezialteller

Ein kleines Schnitzel, eine grobe Bauernbratwurst^{2,3} und eine selbstgemachte Maultasche

- mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
- mit einem gemischten Salat

16,80

19,80

Schnitzel Wiener Art

- mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
- mit einem gemischten Salat

15,40

18,40

Selbstgemachte klassische Maultaschen

- mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
- mit einem gemischten Salat

14,10

17,10

Grobe Bauernbratwürste^{2,3}

- mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
- mit einem gemischten Salat

14,10

17,10

Schlachtplatte

Eine Leber, eine Griebenwurst und Schweinebauch³

- mit hausgemachtem Sauerkraut

14,50

Leber und Griebenwurst

- mit hausgemachtem Sauerkraut

12,50

IMMER MITTWOCH UND DONNERSTAG

Klassischer Zwiebel – Rostbraten

- mit geschmälzten Zwiebeln, gemischtem Salat und Brot

24,90

VEGETARISCH

Selbstgemachte vegetarische Ricotta-Spinat Maultaschen

mit gerösteten Mandeln und Salbeibutter

- mit selbstgemachtem Kartoffelsalat
- mit einem gemischten Salat

14,10

17,10

Großer gemischter Salatteller

Karotten-, Bohnen-, Kraut-, Kartoffelsalat mit buntem Blattsalat, Ei und Paprika

11,90

KLEINE VESPERKARTE & BEILAGEN

Flammkuchen klassisch mit Speck & Zwiebeln

10,80

Flammkuchen vegetarisch mit Paprika, Zwiebeln & Käse

10,80

Besenbrot

- mit Salzfleisch ³ belegt und mit Käse überbacken
- mit Salzfleisch ³, Zwiebeln sowie Paprika belegt und mit Käse überbacken
- mit geräuchertem Schwarzwälder Schinken ²
- mit Käse und Zwiebeln
- mit frischem Brät und Zwiebeln

7,30

7,90

6,90

6,90

6,90

Käsewürfel

6,50

Handvesper Käsewürfel, Rauchfleischwürfel ², Salami ²

9,00

Gemischter Beilagen Salat

7,50

Beilage

4,50

Grüner Salat, Karottensalat, eine Portion Quark, Kartoffelsalat, Sauerkraut oder Spätzle

DESSERT UND KAFFEE

Frische hausgemachte Waffel	3,70
Frische hausgemachte Waffel mit Apfelmus	4,70
Süßer Flammkuchen mit Apfel, Rosinen und Zimt	10,80

Unsere Kaffeespezialitäten kommen von der Familienrösterei Dinzler

Kaffee Creme klein	3,50
Kaffee Creme groß	4,50
Milchkaffee groß	4,50
Espresso	3,00
Espresso doppio	4,00
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino klein	3,90
Cappuccino groß	5,50
Latte Macchiato	4,90
Tee Kännchen (diverse Sorten)	4,10



Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen, hier berechnen wir 3€ weniger.

Wir verpacken Ihre Gerichte gerne auch zum Mitnehmen. Für Einwegverpackungen verlangen wir 0,50€ pro Gericht. Sie können gerne auch unsere Pfandboxen (10€ Pfand) nutzen oder Ihre eigenen Boxen mitbringen.

Alle Preise in €, inkl. Mehrwertsteuer. Unser Team von Küche und Service freut sich über ein kleines Trinkgeld. Dies ist auch bei Kartenzahlung und Rechnungsüberweisung möglich.

Warme Speisen bis 21 Uhr.

- 1 mit Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Phosphat
- 4 Geschmacksverstärker

Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

WEINE AUS UNSEREM FAMILIENWEINGUT IN DRITTER GENERATION

Während meiner Ausbildung als Winzer in Heilbronn bei Albrecht Kiessling und im Weingut Aldinger in Fellbach, habe ich die Leidenschaft des Weinmachens so richtig für mich entdeckt. Im Studium in Geisenheim durfte ich mein Wissen vertiefen und konnte bei der Rückkehr in den elterlichen Betrieb neue Ideen einbringen. Bei der Pflege der Reben in den Weinbergen sowie beim Ausbau im Weinkeller liegt unser Fokus auf dem schonenden Umgang mit den Trauben. Wir verfolgen einen hohen Qualitätsanspruch, unsere Weine werden in einer dreistufigen Qualitätspyramide eingegliedert.

UNSERE BASISWEINE VIER VIERTEL WEINE



Die Basis unseres Sortiments bilden drei Weine, alle in Literflaschen abgefüllt. Diese **VIER VIERTEL WEINE** sollen trinkig, animierend und frisch sein. Sie sollen auch gut als Schorle getrunken werden können. Es gibt einen BAUER ROT, WEISS und ROSÉ. Wobei der BAUER ROT unser klassischer Trollinger mit Lemberger bleibt und der BAUER WEISS unser bisheriger Riesling trocken.

Bauer WEISS

Unser Einstiegswein im Weißweinbereich. Viel Saftigkeit, angenehme Säure. Frisch, spritzig, tolle Frucht klar im Geschmack. Geht auch sehr gut als Schorle. Hauptsächlich Riesling mit ein paar Prozent Burgunder.

0,1 l 0,25 l 1,0 l

2,60 4,60 18,00

Bauer ROT

Unser Traditions Cuvée Trollinger Lemberger in einer neuen Verpackung. Ein Rotwein Cuvée aus Trollinger, Lemberger und etwas Spätburgunder. Angenehme Säure, leichte Tannine. Starke, beerige Frucht, Kraft und Fülle.

2,60 4,60 18,00

Bauer ROSÉ

Einstiegswein im Rosébereich. Rosécuvée aus Lemberger und Spätburgunder Weissherbst. Frisch, fruchtig mit einer angenehmen Säure.

2,60 4,60 18,00

UNSER HERZSTÜCK DIE WEINBERGSWEINE



Das Mittelsegment, unsere sogenannten WEINBERGSWEINE – UNSERE HERZSTÜCKE, sind klare, knackige, kernige Weine, welche die Rebsorte transportieren. Zum Großteil werden die Weine im Stahltank ausgebaut. Bei den Rotweinen setzen wir leicht gebrauchte Holzfässer ein, um den Weinen einen kräftigen Körper und noch mehr Fülle zu verleihen.

0,1 l 0,25 l 0,75 l

2021 Samtrot feinherb

Samtrot – wie der Name schon sagt, samtig weich. Burgundermutation.
Die wohl regionalste Rebsorte. Leichter, fruchtiger Wein,
mit etwas Restzucker und wenig Säure.

3,00 5,80 17,00

2021 Lemberger trocken

Der Rotwein bei uns in der Region. Viel Tannin, kräftig, knackige Säure,
kaum Restzucker. Unser Lemberger soll begeistern und Spaß machen.

3,30 6,20 18,00

2020 Spätburgunder trocken

Etwas mehr Säure als der Lemberger und weniger Tannin, daher etwas
leichter und feiner. Ein leichtfüßiger Rotwein mit Frische und Eleganz.
Kaum Restzucker.

3,00 5,80 17,00

2021 Trollinger trocken

Trollinger trocken – klassisch auf der Maische vergoren.
Angenehm weich und leicht zu trinken.
Etwas mehr Säure und kaum Restzucker.

2,60 4,60 13,00

UNSER HERZSTÜCK DIE WEINBERGSWEINE



0,1 l 0,25 l 0,75 l

2022 Blanc de Noir ``CANDIDUS``

Weiß aus Schwarz – also ein Weißwein aus dunklen Trauben, bei uns aus Spätburgunder. Leicht in der Säure, eine schöne Frucht und etwas Restsüße machen den Wein zu einem angenehmen Trinkwein.

3,00 5,80 17,00

2021 Rosé feinherb

Ein Roséwein aus Spätburgunder, Lemberger und Schwarzriesling. Knackige Säure gepaart mit einer großartigen Frucht und leichtem Restzucker.

3,00 5,80 17,00

2022 Weißburgunder trocken

Eine angenehme, niedrige Säure und eine kräftige, präzise Frucht. Ein cremiges Mundgefühl und eine leichte angenehme Holz Note.

3,00 5,80 17,00

2021 Sauvignon Blanc trocken

Das komplette Gegenteil unserer Reserve Variante. Leichtfüßig, knackig und frisch. Ausgebaut imahltank, mit einer tollen exotischen Frucht.

3,00 5,80 17,00

2021 Riesling feinherb

Ein Wein mit etwas weniger Alkohol, etwas mehr Restzucker, aber deutlich mehr Säure und Frische. Klar und präzise, macht dadurch wirklich viel Freude.

3,00 5,80 17,00

2022 Muskateller feinherb

Eine deutliche Aromatik zeichnet diesen Wein aus. Angenehme Säure, etwas Restsüße. Leicht zu trinken – der perfekte Aperitif.

3,00 5,80 17,00

UNSERE SEKTE UND SECCOS

Unsere Sekte werden alle im Flaschengärverfahren hergestellt. Nach langem Hefelager werden diese degorgiert, also von der Hefe getrennt und können dann genossen werden.

0,1 l 0,75 l Flasche

Rosé SEKT brut

Klassische Flaschengärung – mindestens 18 Monate Hefelager. Spätburgunder und Lemberger liefern die Grundweine zu diesem fülligen Sekt. Leicht in der Säure mit einer harmonischen Perlage.

4,00 25,00

Riesling SEKT brut

Klassische Flaschengärung – mindestens 18 Monate Hefelager. Spritziger Riesling Sekt, mit animierender Säure, präziser Frische und einer herben Perlage.

4,00 25,00

Secco Johannisbeere - T-ROXX

Unser erfrischender Aperitif – eine Mischung aus Trollinger und Johannisbeersaft. Mit Kohlensäure versetzt, animiert er die Geschmacksknospen und macht Lust auf mehr.

3,50 20,00

Rhabarber Secco alkoholfrei

Unser erfrischender Aperitif in alkoholfrei – eine Mischung aus entalkoholisiertem Wein und Rhabarbersaft. Mit Kohlensäure versetzt, animiert er die Geschmacksknospen und macht Lust auf mehr.

3,00 19,00

DIE RÉSERVEWEINE UNSERE SPITZE



Die Spitze unserer Weine bilden unsere RÉSERVE WEINE. Die Weinberge für diese Weine sind unsere Ältesten, die Wurzeln der Rebstöcke reichen hier am tiefsten. Die Erträge sind sehr gering. Wir ernten die Trauben ausschließlich von Hand. Die Weine bekommen viel Zeit, reifen allesamt im Holz. Sie haben Struktur, Tiefgang und Fülle, sind präzise, haben Frische und bieten über Jahre hinweg Trinkspaß.

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2018 Lemberger trocken RÉSERVE			
Der kräftigste Rotwein in unserem Sortiment. Holz, Tannin und Beerenfrucht. Lagerung: mindestens 22 Monate im Holz, nochmal 6 Monate in der Flasche.	4,90	8,90	25,80
2018 Blauer Zweigelt trocken RÉSERVE			
Etwas leichter und fruchtiger als der Lemberger Reserve, gelagert im Holzfass. Leichte, angenehme Tannine und dadurch einen schönen Trinkfluss.	3,90	7,60	22,00
2018 Spätburgunder trocken RÉSERVE			
Gelagert im Holz- und Barriquefass, beerige Note aber auch etwas Holztannin. Kräftig, mit viel Spannung und einer knackigen Säure.	3,90	7,60	22,00
2019 Trollinger trocken RÉSERVE			
Der untypische Trollinger, kräftig und deutlich schwerer als ein normaler Vertreter. Aus den Terrassenlagen in Kirchheim.	3,90	7,60	22,00

DIE RÉSERVEWEINE UNSERE SPITZE



0,1 l 0,25 l 0,75 l

2022 Chardonnay RÉSERVE

Unser neuer Wein im Sortiment. Mehrere Klone aus dem Burgund liefern hier einen kargen, mineralischen Chardonnay. Keine Primärfrucht, mehr Reduktion und Eleganz

4,20 8,00 23,50

2020 Riesling trocken RÉSERVE

Dieser Riesling soll begeistern. Tolle Säure, angenehm reife Frucht. Vergärung im Holz, dadurch vollmundig und cremig. Ein kräftiger Riesling, passend zum Essen.

3,90 7,60 22,00

2020 Sauvignon Blanc trocken RÉSERVE

Unsere Spezialität – Vergärung und Lagerung im Holz, dadurch entsteht ein kräftiger, rauchiger, ruppiger Sauvignon, der als Essensbegleiter eine super Figur macht.

3,90 7,60 22,00

2021 Roséwein Cuvée trocken RÉSERVE

Das Gegenteil vom fruchtig & süß. Knochentrocken, kaum Restzucker, dafür viel Frucht und eine angenehme Säure. Unsere Anlehnung an die Provence. Viel Kraft und Fülle. Aus Zweigelt und Lemberger.

3,00 5,80 17,00

BIER & SONSTIGE GETRÄNKE

	0,5l	0,33l
Palmbrau Hefeweizen hell	4,50	
Palmbrau Unser Bestes Pils		3,80
Palmbrau alkoholfrei		3,80
Palmbrau Naturradler		3,80
Cola ¹ / Fanta ¹		3,50
ENSINGER Apfelsaftschorle	4,50	
ENSINGER Mineralwasser – Still oder Classic	3,70	
Karaffe Tafelwasser	1,50	
	0,25l	0,5l
Traubensaft / Traubensaftschorle	2,90	5,00
Schwarzer Johannisbeernektar /-schorle	2,90	5,00
Weinschorle	4,00	
Von unseren Vier Viertel Weinen rot / weiß / rosé		

SPIRITUOSEN

	2 cl
Tresterbrand vom Gewürztraminer	
Gebrannter Trester von unserem Gewürztraminer AB	4,00
Weinbrand	
Unser schwäbischer Cognac	4,00
Williams- Christ- Birnenbrand	
Die edle Williams- Christ- Birne in flüssiger Form	4,00
Sauerkirschlikör	
Hausgemachter Sauerkirschlikör	4,00

Roter Weinbergpfirsichlikör

Hausgemachter Weinbergpfirsichlikör

4,00