



# **HERZLICH WILLKOMMEN IM SONNEN-BESEN!**

## **Unsere Öffnungszeiten 2024**

vom 26. Januar bis 24. März 2024

täglich ab 11 Uhr, Montag Ruhetag

## **W-LAN Gastzugang im Sonnen-Besen**

Ganz bequem mit dem QR-Code



oder

**Name (Netzwerk):**

**Passwort (Netzwerkschlüssel):**

Weingut Zaiss Gast

SonnenBesen-2001!

# Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Vergnügen im Sonnen-Besen!

Gerne können Sie während Ihres Besuches jederzeit  
**Weine, Sekte** und **Destillate** bei uns **erwerben**.  
Sprechen Sie uns einfach an!



Ihre Gerlinde Zaiß  
mit Familie  
und dem ganzen Besen-Team

---

**BLEIBT IMMER AUF DEM LAUFENDEN!**



# GETRÄNKE

## QUALITÄTSWEINE

- 1/4 l **Trollinger** trocken
- 1/4 l **Riesling** trocken
- 1/4 l **Schiller** feinherb



- 4,50 €
- 4,50 €
- 4,50 €

## UNSERE SEKTE

- 0,1 l **Riesling Sekt** – brut
- 0,1 l **Kerner Sekt** – extra trocken
- 0,1 l **Gewürztraminer Sekt**
- 0,1 l **Rosé Sekt** – trocken
- 0,75 l **Sektflasche**



- 4,50 €
- 4,50 €
- 4,50 €
- 4,50 €
- 30,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 0,5 l **Mineralwasser** classic/still
- 0,5 l **Apfelschorle**
- Tasse **Kaffee** oder **Cappuccino**
- Tasse **Espresso**

- 3,00 €
- 4,00 €
- 3,00 €
- 2,80 €

## FLASCHENWEINE - ROT

0,75 l

0,1 l

0,25 l

- |    |                                                                                           |      |        |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|---------|
| 1. | 2021 „ <b>Schwarzer Granat</b> “<br>Dornfelder QbA feinherb                               | 20,- | 3,00 € | 7,00 €  |
| 2. | 2020 <b>Trollinger mit Lemberger</b> *<br>QbA feinherb                                    | 20,- | 3,00 € | 7,00 €  |
| 3. | 2021 <b>Samtrot</b> **<br>QbA feinherb                                                    | 26,- | 3,90 € | 9,20 €  |
| 4. | 2022 <b>Spätburgunder</b> **<br>QbA trocken -Holzfass-                                    | 26,- | 3,90 € | 9,20 €  |
| 5. | 2018 <b>Lemberger</b> **<br>QbA trocken -Barrique-                                        | 28,- | 4,20 € | 10,00 € |
| 6. | 2017 <b>Cabernet Sauvignon</b> **<br>QbA trocken -Barrique-                               | 28,- | 4,20 € | 10,00 € |
| 7. | 2019 <b>Merlot</b> ***<br>„ <b>Albert Gustav 1921</b> “<br>QbA trocken -Barrique-         | 33,- | 5,00 € | 12,00 € |
| 8. | 2019 <b>Spätburgunder</b> ***<br>„ <b>Hanß Christian 1657</b> “<br>QbA trocken -Barrique- | 37,- | 5,50 € | 13,00 € |



## FLASCHENWEINE - ROSÉ

		0,75 l	0,1 l	0,25 l
9.	2022 „Weißer Rubin“ Trollinger QbA - weiß gekeltert - feinherb	20,-	3,00 €	7,00 €
10.	2022 „Roter Kristall“ Spätburgunder Weißherbst QbA feinherb	20,-	3,00 €	7,00 €
11.	2022 Rosé * QbA trocken	20,-	3,00 €	7,00 €



## FLASCHENWEINE – WEIß

	0,75 l	0,1 l	0,25 l
12. 2022 „Grüner Diamant“ Weißwein QbA feinherb	20,-	3,00 €	7,00 €
13. 2023 Weißburgunder * QbA trocken	20,-	3,00 €	7,00 €
14. 2022 Riesling * QbA feinherb	20,-	3,00 €	7,00 €
15. 2022 Riesling ** QbA trocken	26,-	3,90 €	9,20 €
16. 2022 Chardonnay ** QbA trocken	26,-	3,90 €	9,20 €
17. 2020 Riesling *** “Anna Barbara 1704” QbA trocken -Holzfass-	30,-	4,50 €	10,80 €
18. 2020 Chardonnay *** “Karoline Charlotte 1920” QbA trocken -Barrique-	30,-	4,50 €	10,80 €



## SCHNÄPSLE AUS UNSERER DESTILLE

2 cl

Obstbrand	3,00 €
Kräutertröpfle	3,00 €
Zwetschgenwasser	3,00 €
Williams-Christ-Birnenbrand	3,00 €
Himbeer-Geist	3,00 €
Sauerkirschwasser	3,00 €
Mirabellenbrand	3,00 €
Apfelbrand	3,00 €
Quittenbrand	3,00 €
Tresterbrand – im alten Eichenfass gereift	3,00 €
Gewürztraminer Tresterbrand	3,00 €
Weinhefebrand – im alten Eichenfass gereift	3,00 €
Weinbrand – mindestens 10 Jahre im alten Eichenfass gereift	4,50 €



## LIKÖRE AUS EIGENER HERSTELLUNG

2 cl

Himbeerlikör	3,00 €
Eierlikör	3,00 €



## **SPEISEN**

<b>Wengert-Schnecken</b> in Kräuterbutter	9,00 €
<b>Flädlesuppe</b>	5,10 €
<b>Leberknödelsuppe</b>	6,20 €
<b>Maultaschensuppe</b>	9,20 €
<b>Kutteln</b> in Trollingersoße	9,00 €
<b>Rahmküchle</b> frisch und hausgemacht	8,00 €
<b>Spiegeleier</b> mit knusprigen Bratkartoffeln	9,80 €
<b>Dampfkartoffeln</b> mit Kräuterquark und Blattsalat	11,00 €
<b>Blattsalate</b> mit gebratenen <b>Putenstreifen</b>	13,60 €
<b>Schweinebäckle</b> aus dem Sud	9,50 €
<b>Leber- &amp; Griebenwurst</b>	8,80 €
<b>Schlachtplatte</b> mit Leber- & Griebenwurst und gekochter Schweinebauch auf Wein-Sauerkraut	15,50 €



## **SPEISEN**

<b>Feine Bratwürste</b> mit Soße und Kartoffelsalat	13,00 €
<b>Fleischküchle</b> hausgemacht mit Kartoffel- & grünem Salat	14,20 €
<b>Geröstete Maultaschen</b> mit Kartoffel- & grünem Salat	14,80 €
<b>Leberknödel mit Zwiebelschmelze</b> mit Kartoffel- & grünem Salat	14,80 €
<b>Schnitzel</b> mit Kartoffel- & grünem Salat	14,80 €
<b>Tafelspitz</b> mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Sahnemeerrettich	17,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachter Bratensoße & Bauernbrot	21,00 €

## **DIVERSE BEILAGEN**

Wein-Sauerkraut	5,20 €
Bratkartoffeln	5,80 €
Portion Salat	5,80 €
Scheibe Bauernbrot	0,30 €



# VESPERKARTE

<b>Schmalzbrot</b>	4,50 €
<b>Kräuterkäsebro</b>	5,20 €
<b>Pfefferbeißer</b> mit Bauernbrot	5,80 €
<b>Würfelkäse</b> (250g) Brie & Emmentaler-Käse	8,50 €
<b>Wurstsalat</b> mit Stuttgarter Schinkenwurst	10,80 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse	11,50 €
Hausgemachte <b>Tellersülze</b>	12,50 €
<b>Vesperteller</b> Rauchfleisch, Fleischkäse, Leberwurst, Brie & Emmentaler-Käse und Bauernbrot	12,50 €
<b>Schwäbische-Bruschetta</b> „aufgezwiebelt“ Schwarzwurst mit Tomate und Zwiebeln überbacken auf Bauernbrot	10,50 €



## FÜR LECKERMÄULER

<b>Birne Helene</b>	8,00 €
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	8,00 €
Stück <b>Hefezopf</b>	1,50 €

## HANDGEFERTIGTE PRALINEN

aus hochwertigen und ausgewählten Zutaten

<b>Maracuja-</b> oder <b>Erdbeer-</b> Praline	1,50 €
<b>Nougat Crisp</b> „Weingut Zaiß“ Praline	2,00 €



## ETWAS BESONDERES

<b>Obertürkheimer Wein-Aperitif</b> (4 cl) – Sherry-Art –	3,50 €
--------------------------------------------------------------	--------

1997er <b>Riesling Auslese</b> (0,1 l) Prädikatswein -edelsüß- aus der Magnumflasche (1,5 l)	4,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------



2011er <b>Samtrot Beerenauslese</b> (4 cl)	6,00 €
--------------------------------------------	--------

# Unsere Lebensmittel beziehen wir von heimischen Erzeugern

Metzgerei Schneider Inh. Wolfgang Schneider Freiberg am Neckar	Wurstwaren Leberknödel
Metzgerei Schöttle Stuttgart	Wurstwaren
Maultascherei Sax Stuttgart-Uhlbach	Maultaschen
Hofläden Fam. Schwaiger Birkach & Plattenhardt	Backwaren
Matthias Weinmann Filderstadt	Kartoffeln
Großmarkt Stuttgart	Salate und Kräuter
MEGA Stuttgart	Fleischwaren
Ludwig Heer Göppingen	Pralinen

---

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, oder Informationen über unsere  
Zusatzstoffe erfahren möchten, melden Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Karte Auskunft über die Allergene und  
Zusatzstoffe, die in unseren Speisen enthalten sind.