

## Alkoholfreie Getränke:

Franken Brunnen Mineralwasser spritzig (Flasche) 0,50 Ltr.  
Franken Brunnen Mineralwasser medium (Flasche) 0,50 Ltr.

Coca Cola <sup>1) 2)</sup>  
Mezzo Mix <sup>1) 2)</sup>  
Fanta <sup>2)</sup>  
Orangensaft/-schorle  
Apfelsaft/-schorle  
Johannisbeernektar/-schorle (schwarz)

Haferl Kaffee (große Tasse)  
Tasse Cappuccino (große Tasse)  
Espresso  
Torte  
Kuchen

## Biere:

Distelhäuser Pilsener (Flasche)  
Distelhäuser Radler (Flasche)  
Alkoholfreies Bier (Flasche)

## Spirituosen:

fränkisches Zwetschgenwasser (40%)  
Mirabellenwasser (40% vol.)  
Williams Christ (40% vol.)

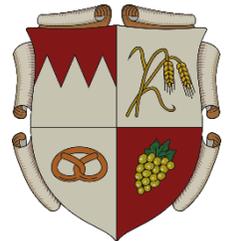
# *Herzlich Willkommen*

## *30. März bis 14. April 2024*



Weinstube  
«Zum Römer»

Silvia und Helmut Pfister  
Untere Hauptstr. 6  
97225 Retzbach  
Tel.: 09364 / 79398



# Speisen & Getränke

# Speisen

## „Retzbacher Weinnudeln“<sup>10,a1</sup>

Bandnudeln mit kräftiger Weinsoße mit Schinken<sup>11</sup> und Champignons

**Knochenschinken**<sup>11</sup> mit Sauerkraut und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Knochenschinken**<sup>11</sup> mit Bratkartoffeln

**1 Paar fränkische Bratwürste**<sup>11</sup> mit Kraut, Soße<sup>a</sup> und Brot<sup>a1, a2</sup>

**1 Paar fränkische Bratwürste**<sup>11</sup> mit Bratkartoffeln und Soße<sup>a1</sup>

**Knöchle**<sup>11</sup> mit Sauerkraut und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Ripple**<sup>11</sup> mit Sauerkraut und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Ripple**<sup>11</sup> mit Bratkartoffeln

**Schweinskopfsülze**<sup>2,4,5,b</sup> mit Bratkartoffeln und Gurke

**Toast „Hawaii“** Toast<sup>a1</sup> mit Kochschinken<sup>11</sup>, Ananas<sup>9b</sup> und Käse<sup>b</sup>

**Überbackener Camembert**<sup>b</sup> auf Toast<sup>a1</sup> mit Preiselbeeren

**Winzerplatte** Hausmacher Rote<sup>11</sup> und Weiße<sup>1,11</sup>, Bauchfleisch, Leberwurst, Emmentaler Käse<sup>b</sup>, angemachter Käse<sup>b</sup> mit Gurke und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Schinkenplatte**<sup>11</sup> gemischt mit Butter<sup>b</sup>, Gurke und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Käseplatte** Emmentaler<sup>b</sup>, Gouda<sup>b</sup> und angemachter Camembert<sup>b</sup>

**Kaltes Ripple**<sup>11</sup> mit Gurke und Brot<sup>a1, a2</sup>

**Schinkenbrot** mit rohem oder gekochtem Schinken<sup>11</sup>

**Käsebrot**<sup>a1, a2</sup> mit Emmentaler<sup>b</sup> oder angemachtem Camembert<sup>b</sup>

**Portion angemachter Käse**<sup>b</sup> mit Schwarzbrot<sup>a1, a2</sup>

**Wurstbrot**<sup>a</sup> mit Roter<sup>11</sup> und Weisser<sup>1,11</sup> Hausmacher Wurst und Gurke

Brot<sup>a1, a2</sup>, Butter<sup>b</sup> oder Gurke

**Käsewürfel**<sup>b</sup> mit Paprikapulver

**Original Retzbacher Pfeffernüsse**

# Offene Weine

Vom Weingut Christine Pröstler

1.) 2023er Müller-Thurgau

Qualitätswein **trocken**

Säure: 6,4g/l Restzucker 4,4g/l Alkohol 12,0 %

2.) 2023er Bacchus

Qualitätswein **halbtrocken**

Säure: 6,0g/l Restzucker 12,8g/l Alkohol 11,5 %

3.) 2022er Silvaner

Kabinett **trocken**

Säure: 6,0g/l Restzucker 6,1g/l Alkohol 12,0%

4.) 2022er Grauer Burgunder

Qualitätswein **trocken**

Säure: 6,2g/l Restzucker 3,1g/l Alkohol 13,0 %

5.) 2021er Riesling

Qualitätswein **feinfruchtig**

Säure: 7,8g/l Restzucker 25,5 g/l Alkohol 11,0 %

6.) 2022er Rotling

Qualitätswein **halbtrocken**

Säure: 6,2g/l Restzucker 12,8g/l Alkohol 11,5%

7.) 2021er Rotwein Cuvée

Qualitätswein **trocken**

Säure: 5,8 g/l Restzucker 5,0 g/l Alkohol 12,0 %

8.) 2022er Rosé

Qualitätswein **trocken**

Säure: 6,0g/l Restzucker 2,0 g/l Alkohol 12%

Weinschorle **weiß** (süß oder sauer)

Weinschorle **rot** (süß oder sauer)

Enthält Sulfite