

Das „Weinhaus am Riesen“

... wir, die Winzerfamilie Martin und Monika Müller, freuen uns über Ihr Interesse an unseren Weinen.

1985 haben wir begonnen, unsere Weine selbst auszubauen und zu vermarkten. Inzwischen bewirtschaften wir im Nebenerwerb 1,5 ha Weinberge, vorwiegend in Hang- und Steillagen.

Unsere Weinstöcke wachsen auf steinigen Muschelkalkböden und werden per Hand bearbeitet.

Unsere Heckenwirtschaft lädt zum Probieren ein

Zwei mal im Jahr ist unsere gemütliche Heckenwirtschaft für unsere Gäste geöffnet.

In den Monaten **März und Oktober/November** freuen wir uns über Ihren Besuch.

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Internetseite:

www.weinhaus-am-riesen.de

Fränkische Weinproben und Führungen

Ab einer Personenzahl von 25 bis 50 Personen bieten wir individuelle Weinproben an. Auf Wunsch erhalten Sie dazu eine fränkische Brotzeit

Wenn Sie wissen möchten, wo der Wein, den Sie trinken wächst, führen wir Sie durch unsere Weinberge und erklären vor Ort die wichtigsten Arbeiten des Winzers.

Wir wünschen Ihnen fröhliche Stunden bei uns im „Weinhaus am Riesen“

Ihre

Familie Martin u. Monika Müller

Weine und mehr...



*Unsere Weine sind ausschließlich aus der
Lage „Retzstadter Langenberg“*

Schoppenweine aus der Literflasche:

2016 er Müller-Thurgau QbA	- halbtrocken -
2016 er Bacchus QbA	- halbtrocken -
2016 er Kerner Kabinett	- halbtrocken -
2016 er Silvaner QbA	- trocken -
Weinschorle süß/sauer	

Bocksbeutelweine/oder aus der Schlegelflasche

2017 er Müller-Thurgau QbA	- trocken
2017 er Kerner Kabinett	- trocken -
2016 er Ortega Spätlese	- lieblich -
2016 er Kerner Spätlese	- halbtrocken -

„Secco“ – Perlwein aus 2016

Cuvee Bacchus/Kerner	- halbtrocken -
----------------------	-----------------

„Riesen-Sache“ – aromatisiertes weinhaltiges Getränk

- mit zugesetzter Kohlensäure -

Rotwein/Rotling:

2016 er Dornfelder QbA	- trocken -
2016 er Spätburgunder	- trocken -
2017 er Rotling QbA	- halbtrocken -

Brände/Liköre:

Zwetschgenwasser, Weinhefebrand (im Holzfass gereift)

Schlehenlikör, Mirabellenlikör, Weinbergpfirsichlikör

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser (medium/spritzig), Limo süß

Apfelsaft/Apfelsaftschorle

Johannisbeersaft/Johannisbeersaftschorle

Cola/Fanta/Spezi *3

Speisen: - warm -

Lauchcremesuppe

1 Paar Bratwürste *1 mit Kraut, Soße u. Brot

1 Paar „Blaue Zipfel“ *1 im Gemüse-/Essigsud, Brot

Gekochtes Bauchfleisch *2 mit Kraut u. Brot

1 Bratwurst mit Bauchfleisch (gemischt.Teller) mit Kraut

Gebackener Camembert mit Toastbrot

„Riesentoast“ 2 Scheiben Toast mit Schinken u.

Ananas; mit Käse überbacken *2 *4

Speisen: - kalt -

„Riesenplatte“ mit roter u. weißer Wurst, Leberwurst, *2 *4
Bauchfleisch, angem. Käse u. Scheibenkäse

Wurstplatte mit hausgem. Wurst u. rohem Schinken *2

Hausmacher Wurstbrot mit roter + weißer Wurst

Brot mit gekochtem Bauchfleisch (in Scheiben) *2

Portion Hausmacher Wurstsalat mit Brot

Schinkenplatte mit hausgem. rohem Schinken, *2

Hausgemachter roher Schinken *2 auf Brot

Griebenschmalzbrot

Käsedreierlei (je 1 kleines Brot mit angem. Camembert, *2 *4
Scheibenkäse u. Frischkäse mit Tomate)

Käsebrot(mit Scheibenkäse)

Brot mit angemachtem Camembert

Portion angemachter Camembert

Brot mit Kochkäse

Portion hausgemachter Kochkäse

Brot mit Frischkäse und Tomate

Portion Käsewürfel mit Obst *2 *4

Käseplatte mit Käsewürfel, verschiedene Sorten *2 *4
an Weich- u. Hartkäse; Frisch- u. Kochkäse

„Riesen-Riesenplatte“ für mind. 4 Personen