

Hanns Konrad Winkler ist Braumeister und Landwirt.



Er sagt: Das Bierschmankerl "Kupfer-Spezial" hat uns in der ganzen Region berühmt gemacht. Seine glanzfeine und gehaltvolle Würze erhält es durch die große Sorgfalt, mit der unser Brauführer die einheimischen Naturprodukte im Sudhaus braut. Vergoren mit untergäriger Reinzuchthefer und kalt gelagert reift das Kupfer-Spezial über 10 bis 12 Wochen langsam heran. So verbindet sich das würzige Röstmalz mit dem süßen Wiener Malz und dem blumigen Aromahopfen, mit der rezenten Gärungskohlensäure, der ausgleichend feinen Bierhefe und unserem weichen Brauwasser. Probieren Sie's! Der feinherb-malzige Geschmack wird Sie betören!

Auf Ihr Wohl!

Das wünschen auch Ihre
Wirtsleut'

Monika und Kurt Schubert

Würzburger *R*atskeller



Winkler-Bräu
Spezialitätenwochen

Winkler Dunkel

**Dazu Gerichte
aus der Oberpfalz
und rund ums Bier!**

Restaurant

Lengelfelder Bier- und Schmankerlwochen

Lengelfeld ist ein kleiner Ort in der Oberpfalz. Durch die Biere der Winkler-Bräu ist der Ort in ganz Bayern bekannt. Im Gasthaus der Winkler-Bräu gibt es deftige Spezialitäten der Region.

Wir möchten Ihnen heute mit dieser Karte einen kleinen Einblick in die Küche des Winkler-Bräu- Brauerei-Gasthofs geben.



Lengelfelder Bierspezialität

Dunkelbier (Kupfer-Spezial) vom Faß
von der
Winkler-Bräu eines der besten Dunkelbiere
von Bayern – schon probiert ?

0,5 ltr. 3,30

0,25 ltr. 2,30

Suppen

deftige **Bierbrauersuppe** mit Schwarzbrotkrustel
3,80

*genießen Sie Oberpfälzer Bier in einer
besonderen Zubereitung*

WOHL BEKOMMS!

Vorspeise

hausgemachte Tafelspitz-Sülze mit Zwiebeln
Schnittlauch und Radieschen pikant angemacht
und im Salatbett serviert 5,80

Hauptgerichte

Bratwurstgeröstel mit Zwiebel Majoran -
Kümmeljus und Krautsalat 9,50

Rot- und Weißgelegter mit Musik, Gewürzgurke
und Bratkartoffeln 8,50

Gebratene Bierbratwürste auf Linsensalat
und Laugenbrezel 8,90

Lengelfelder Bierbraten in Lengelfelder
Biersoße mit Kartoffelknödeln und Krautsalat
11,90

Schweinerückensteak auf Oberpfälzer Art
mit Senf und Meerrettich, serviert an
Bratkartoffeln und Marktsalaten 13,20

Bierkutscherpfännle –
gebratenes Schweinekotelette mit Zwiebeln und
Schwammerln, dazu gibt's Speckböhnchen
und Kartoffelrösti 13,20

Kleines Dessert

Parfait vom Schwarz- und Weißbier mit
frischen Früchten 4,20

Bierspezialitäten aus Lengelfeld
nur in der Ratsstube und im Restaurant