

Speisen und Getränke



Familie Weinländer

Leonrod 19 • 90599 Diethofen
Tel. 09824-254 • Fax 09824-5500

Warme Speisen

	Euro
Unsere Schlachtplatte ist von Donnerstag bis Samstag erhältlich:	
Blut-, Brat-, Leberwurst und Kesselfleisch mit Kraut und Brot	5,40
Blut- und Leberwürste mit Kraut und Brot	3,50
Ganzwöchig erhältlich:	
Kesselfleisch mit Kraut und Brot	4,00
2 Bratwürste mit Kraut und Brot	3,20
2 Bratwürste mit gemischtem Salat	3,70
3 Bratwürste mit Kraut und Brot	4,20
3 Bratwürste mit gemischtem Salat	4,70
2 saure Bratwürste	3,20
3 saure Bratwürste	4,20
Salzknöchle mit Kraut und Brot	nach Größe
Pökelhals mit Kraut und Brot	4,90
Pökelhals mit gemischtem Salat	5,40
Salzfleisch mit Kraut und Brot	4,00
Portion Stadtwurst (rot - weiß) warm mit Kraut und Brot	3,20
Fleisch- oder Leber - oder Kalbskäse mit gemischtem Salat	4,60
Fleisch- oder Leber - oder Kalbskäse mit gemischtem Salat und Spiegelei	4,80
Schweineleber mit gemischtem Salat	6,20
Rinderleber mit gemischtem Salat	7,20
Lammleber mit gemischtem Salat	8,20
Kalbsleber mit gemischtem Salat	10,00
Schweineschnitzel mit gemischtem Salat	6,20
Gebackenes Schweinehirn mit gemischtem Salat	6,20
Kalbschnitzel mit gemischtem Salat	8,50
Halskotelett mit gemischtem Salat	6,20
Kotelett mit gemischtem Salat	5,40
Roastbeef mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat	8,90
Rinderlende mit Röstkartoffeln, Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat	12,90
Alle Speisen sind auch mit Röstkartoffeln oder Pommes erhältlich	+ 0,40

Kalte Speisen

	Euro
Bauernteller für zwei Personen	6,40
Verschiedene hausgemachte Wurstwaren	
Bauernteller für eine Person	4,50
Kassler Rippchen mit Gurke und Brot	3,70
Portion gekochter Schinken mit Butter und Brot	3,70
Portion roher Schinken mit Butter und Brot	3,50
1 Paar geräucherte Bratwürste mit Brot	nach Größe
Portion Aufschnitt mit Butter und Brot	3,50
Portion Bratwurstgehäck mit Zwiebeln, Brot und Ei	3,50
Das Ganze ohne Ei	3,20
Portion Rindertartar mit Zwiebeln, Brot, Ei und Butter	3,80
Hausmacher Sülze mit Röstkartoffeln und Musik	3,50
Hausmacher Sülze mit Brot und Musik	3,20
Sauerfleisch (mager) mit Röstkartoffeln und Musik	4,80
Sauerfleisch (mager) mit Brot und Musik	4,50
Stadtwurst rot mit Musik und Brot	3,00
Preßsack mit Musik und Brot	2,70
Portion Stadtwurst (rot - weiß) mit Brot	2,70
Portion Preßsack (rot - weiß) mit Brot	2,50
Portion Fleischsalat mit Brot	2,50

Für den kleinen Hunger

Rühreier (3Stück) mit Schinken und gemischten Salat	4,50
Rühreier (2Stück) mit Schinken und gemischten Salat	3,90
Portion Pommes	2,00
Portion Röstkartoffeln	1,70
Schinkenbrot (roh oder gekocht)	2,50
Gehäckbrot mit Zwiebeln	2,50
Wurstbrot	2,20
Käsebrot	2,50

Alkoholfreie Getränke

	Euro	Euro
	0,25 l	0,5 l
Tafelwasser	0,80	1,50
Bronte (Club Mate)		1,80
Apfelsaftschorle	1,10	2,10
Karamalz		2,50
	0,2 l	0,4 l
Coka Cola	1,20	2,30
Limonade weiß oder gelb	1,20	2,30
Traubensaft	1,40	
Johannisbeersaft	1,40	
Apfelsaft	1,40	2,80
Orangensaft	1,40	2,80

Warme Getränke

Portion Kaffee (auch coffeinfrei)	2,40
Tasse Kaffee (auch coffeinfrei)	1,50
Cappuccino	1,70
Espresso	1,50
Tasse Milch	1,50
Tasse Kaba	1,50
Glas Tee, mit Milch oder Zitrone	1,30
Glas Tee mit Rum	2,50
Glas Pfefferminz -, Kamillen -, Früchtetee	1,30
Glas Grog	2,40
Glas Glühwein	2,40

Kuchen je nach Angebot

Alkoholische Getränke

	Euro
	0,5 l
helles Bier vom Faß	2,10
Pils vom Faß	2,10
Hefe Weizen vom Faß	2,30
Weizen	
• Kristall	2,30
• Leichtes	2,30
• Dunkles	2,30
Bier	
• Clausthaler alkoholfrei	2,30
• Tucher alkoholfrei	2,30
• Dunkles	2,30
• Light	2,30
• Diät Pils	2,30
• Bajovator (Doppelbock)	2,50

Spirituosen

Zwetschgenwasser, Doornkaat, Steinhäger, Himbeergeist, Jägermeister, Sechsstertropfen, Cognac, Kümmerling, Underberg, Kirsch mit Whisky, sauren Apfel, Eierlikör	1,40
Old Scotch Whiskey, Asbach Uralt, Williamsbirne, Fernet-Branca, Ramazzotti	1,60
Bacardi, Jacky, Campari,	

Weine

Weißweine

Euro

0,25l

Franken

Müller - Thurgau:

Sommerracher Rosenberg, WG, trocken 2,70

Bullenheimer Paradies, Weingut Mann, halbtrocken 2,70

Weimersheimer Roter Berg, WG, halbtrocken 2,70

Silvaner:

Ipsheimer Burg Hoheneck, Weingut Engel, trocken 3,20

Volkacher Ratsherr, Weingut Müller, trocken 3,20

Mosel-Saar-Ruwer

Riesling:

Mehringer Goldkupp, Weingut Schröder - Kollmann 2,20

Rotweine

Burgenländer (Österreich) 2,20

Heilbronner Staufenberg Trollinger 2,70

Kalterer See Tirol 2,20

Volkacher Kirchberg Spätburgunder 3,20

Glas Haussekt (0,1l) 2,10

Flasche Haussekt (0,75l) 8,10

Die kleine Chronik einer „großen“ Familie:

Das Gebäude der Familie Weinländer in Leonrod (der schöne Bau steht unter Denkmalschutz !) wurde ehemals von der Brauerei Hufnagel mit dazugehöriger Landwirtschaft betrieben. Schon 1923 bestand ein Depot der Brauerei Tucher - 1998 wurde für das 75jährige Jubiläum eine Urkunde verliehen.

1939 trug das Haus zum ersten Mal den Namen „*Gasthaus Weinländer*“. In der Nachkriegszeit hielt die Familie zusammen und Sohn Paul Weinländer setzte dann mit seiner Metzgerlehre von 1957 bis 1960 in Cadolzburg die Familientradition fort. Die Hochzeit im Hause Weinländer 1975, der gelungene Ausbau des Ladens und der Wirtschaft sowie die fünf „kleinen Weinländers“ in den darauffolgenden Jahren festigten das Gasthaus mit anerkannter Metzgerei zu einem Familienbetrieb der besonderen Art,

Die Landwirtschaft ist heute verpachtet - man konzentrierte sich auf die Erweiterung des Metzgereigeschäftes und der beliebten Gastwirtschaft. Von 1982 bis 1993 eröffnete der Betrieb Filialen in Burgfarrnbach, Diethofen, Weihenzell und Großhabersdorf. 1998 wurde der Laden in Leonrod kundenorientiert umgebaut.

Heute arbeitet die Familie Weinländer mit 30 engagierten Mitarbeitern, schlachtet selbst und bietet den Kunden beste Qualität bei einer vielfältigen Produktpalette. Der Tiertransport wird Maximal 30 Minuten stressfrei durchgeführt - moderne Technik wird hier mit traditioneller Metzgerei verbunden.

Nach einem gemütlichen Besuch im Gasthaus sollte man sich die Gelegenheit, leckere Spezialitäten aus der Metzgerei mit nach Hause zu nehmen, nicht entgehen lassen!

Zur Kirchweih empfehlen wir:

	Euro
Feldsalat mit Speck und Croutons	4,00
Feldsalat mit Gänseleber	5,50
herbstlicher Salat mit Schweinelenden im Käsemantel mit Kartoffelspalten	6,20
Schweinebraten	5,70
Schäufele	nach Größe
Knöchle	nach Größe
Kalbsbraten	7,70
Portion Kalbshaxe	8,90
Lammbraten	7,20
$\frac{1}{4}$ Gans	8,50
Portion Gänsebrust	10,50

Diese Gerichte werden mit Kloß und gemischten Salat
serviert.

Karpfen gebacken mit gemischten Salat	nach Größe
Waller mit Linsengemüse	11,50
Rinderfilet gratiniert mit Rotweinschalotten und Schupfnudeln	12,70

Dessert:

- Topfensouffle mit Apfel- Quittenragout und
Joghurteis 3,90
- Schokoladentörtchen mit Orangen-Graipfruitsalat 2,90
- Zimtcremebrulee` 1,50
- zweierlei Mouse im Glas 1,50

Tageskarte für
Samstag und Feiertag

EUR

Schweinebraten

5,90

Schäufele

nach Größe

Knöchle

nach Größe

Sauerbraten

5,90

Kalbsbraten

7,70

Diese Gerichte werden mit Kloß und gemischten Salat
serviert.

Karpfen gebacken
mit gemischten Salat

nach Größe