

MENÜ
WEINGUT & WEINSTUBE
HÄRLE

GUTSWEINE 0,75l

			0,25l	0,75l
ROT	trocken	Acolon Allegro	5,00	15,00
		Dornfelder Presto	5,00	15,00
		Lemberger Allegro	5,40	16,20
		Cabernet Dorsa Prestissimo	5,60	16,80
		Schwarzriesling Presto	5,40	16,20
		Spätburgunder Presto	5,40	16,20
	im Barrique	Merlot	7,50	22,50
		Cuveé Forte	7,50	22,50
	feinherb	Lemberger Presto	5,40	16,20
		Lemberger	5,10	15,30
		Trollinger alte Rebe	5,10	15,30
		Samtrot Prestissimo	5,40	16,20
		Muskat-Trollinger	5,10	15,30
	lieblich	Purpureus	5,00	15,00
WEIß	trocken	Weißburgunder Presto	5,40	16,20
		Grauburgunder Prestissimo	5,40	16,20
		Sauvitage	5,40	16,20
		Souvignier Gris	5,40	16,20
		Weißburgunder mit Chardonnay	5,40	16,20
		Riesling Allegro feinherb im Holzfass gereift	5,40	16,20
	feinherb	Lemberger blanc de noir	5,00	15,00
		Schwarzriesling blanc de noir	5,00	15,00
		Riesling Presto	5,80	17,40
		Gewürztraminer Prestissimo	5,40	16,20
	lieblich	Kerner mit Muskateller	5,40	16,20
		Muskateller Presto	5,40	16,20
ROSÉ	trocken	Spätburgunder	5,10	15,30
	feinherb	Muskat-Trollinger	5,10	15,30
		Lemberger	5,10	15,30
		Samtrot	5,10	15,30

Handwerk Dennis

WEIß	trocken	876 Riesling Maischegärung	7,50	22,50
ROSÉ		866 Spätburgunder Rosé	7,50	22,50
ROT	im Barrique	886 Lemberger leider ausgetrunken	8,00	24,00

WEINE 1l

ROT			0,25l	1l
	trocken	Trollinger	4,30	17,20
	feinherb	Trollinger	4,30	17,20
		Trollinger mit Lemberger	4,50	19,00
		Schwarzriesling	4,30	17,20
		Schwarzriesling mit Samtrot	4,50	19,00
ROSÉ	feinherb	Schwarzriesling	4,30	17,20
WEIß	trocken	Riesling	4,30	17,20
	feinherb	Riesling	4,30	17,20
		Riesling mit Kerner	4,30	17,20
		Kerner Allegro	4,30	17,20
SCHORLE	rot, weiß, rosé		0,25l	0,5l
			3,50	6,00

PRICKELNDES

	0,1l	0,75l
Aperol Spritz	7,00	
Präludium	3,20	18,60
Härle Secco	3,20	18,60
Muskat-Trollinger Rosé Secco	3,20	18,60

SEKT

	0,1l	0,75l
Sekt Cuvée Extra Dry	3,50	21,00
Sekt Rosé Dry	3,50	21,00
Sekt Alkoholfrei	3,50	21,00

ALKOHOLFREIES

	0,25l	0,5l	0,7l
Sprudel süß/sauer			4,00
Cola / Fanta / Spezi ^{4,5}	2,50	4,50	
Apfelsaft	2,50	4,50	
Apfelschorle	2,50	4,50	
Traubensaft rot / weiß	2,50	4,50	
Traubensaftschorle rot / weiß	2,50	4,50	

SPIRITUOSEN

		2cl
Likör	Champagner Trüffel, Weinberg Pfirsich	3,00
Schnaps	Zirbela	3,00
	Williams mit Honig, Marillenschnaps, Ramazzotti	3,20
	Williams mit Birne	3,40
	Tresterbrand, Weindestillat, Quittenschnaps	3,50

KAFFEE UND TEE

Kaffee ⁴	3,00
Espresso ⁴	2,60
Cappuccino ^{4M}	3,50
Latte Macchiato ^{4M}	3,80
Tee Pfefferminz	3,00
Tee Summer Berry	3,00
Tee Kräutergarten	3,00

TAGESESSEN

		kl. Portion	
Mo	Saure Nieren mit Brot	6,90	8,90
Di	Kutteln mit Brot	6,90	8,90
Mi	Rüssel-, Kopf- und Backenfleisch mit Brot ^{1,2,3}	8,20	9,60
Do	Fleischkäse mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{1,2,3}	8,40	10,30
Fr	Schälrippe mit Brot ²	8,20	9,60
Sa	Zigeunergulasch mit Brot	8,20	9,60
So	Schweinehals mit Spätzle und Beilagensalat ^{E,G}		16,50

1. Phosphat 2. Konservierungsstoffe 3. Geschmacksverstärker
 Allergene: Ei, Gluten, Milch, Senf
 Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

V E S P E R

	kl. Portion	
Härle's Vesperteller ^{1,2,3,G}	7,20	10,70
Brätbrot ^{1,2,3,G}	4,80	6,40
Brätbrot mit Käse überbacken ^{1,2,3,G,M}	6,70	8,40
Rauchfleischbrot mit Käse Überbacken und Spiegelei ^{1,2,3,G,M}	7,20	9,60
Schwäbischer Wurstsalat ^{1,2,3,S}	7,40	10,20
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,S,M}	7,40	10,20
Rauchfleischbrot ^{2,,M,G}	4,00	6,40
Kräuterkäsebro t ^{M,G}	3,60	5,90
Griebenschmalzbrot ^G	3,80	5,60
Kräuterquarkbrot ^{M,G}	3,20	4,30
Käsewürfel ^M	4,60	6,60
Käsebro t ^{M,G}	4,60	6,60

S U P P E N

Flädlesuppe ^{3,G}	4,50
Maultaschensuppe 2 stk. ^{3,G}	6,00

V E G E T A R I S C H E S

Flammkuchen mit Lachs ^{G,M}	11,50
Flammkuchen vegetarisch mit Gemüse ^{G,M}	9,50
Käsespätzle ^{E,G,M}	9,80
Gemüsefrikadellen mit gemischtem Salat ^{E,G,M}	11,50

1. Phosphat 2. Konservierungsstoffe 3. Geschmacksverstärker
Allergene: Ei, Gluten, Milch, Senf
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

HAUPTSPEISEN

	kl. Portion	
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot und Soße ^{E,G,M}	7,80	12,00
Besenteller Schnitzel, Maultasche, Bratwurst, Kartoffelsalat ^{E,G,M}		16,50
Schweinehals mit Kartoffelsalat	10,50	14,50
Wengerterschmaus Hals, Kassler, Kraut, Bratkartoffeln		16,50
Schlachtplatte mit Kraut und Brot ³		13,50
Putensteak mit Brot		14,80
Kräutersteak mit Brot		12,00
Abstatter Rostbraten mit Brot (Schweinefleisch)		13,50
Rindersteak mit Brot		20,50
Salzfleisch oder Kesselfleisch mit Brot ^{1,2,3}	6,40	8,60
Salzfleisch mit Käse überbacken ^{1,2,3}	7,20	9,90
Leberwurst geschmälzt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln ³		13,50
1 Paar Bauernbratwürste mit Brot ^{1,2,3}	6,90	9,00
Leber- und Griebenwurst mit Kraut ³	7,60	10,50
Maultaschen geschmälzt mit Zwiebeln ^{3,G}	7,60	11,40
Maultaschen mit Käse überbacken ^{3,G,M}	7,80	11,70
Flammkuchen klassisch ^{G,M}		10,90
Salat mit Putenstreifen ^{2,3,S,M}		17,50
1 Paar Saiten mit Brot ^{1,2,3}		4,50

BEILAGEN

	kl. Portion	
Kraut	2,80	3,50
Kartoffelsalat	3,00	4,00
Bratkartoffeln	3,50	4,50
Spätzle ^{E,G}	3,00	4,00
Gemischter Salat ^{2,3,S,M}	4,00	5,50

DESSERT

Flammkuchen mit Apfel und Zimt ^{G,M}	8,90
Geleebrötchen ^G	2,80
Vanilleeis mit Eierlikör ^E	5,90
Vanilleeis mit Schokosplitter ^E	5,10
Eispalatschinken mit Obst ^{E,G}	7,30
Kuchen	täglich frisch

1. Phosphat 2. Konservierungsstoffe 3. Geschmacksverstärker
Allergene: Ei, Gluten, Milch, Senf
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Weinberggrundfahrten

Haben Sie Lust, durchs Rebenmeer zu fahren?

Wir bieten Ihnen unvergessliche Planwagenfahrten durch das Rebenmeer der wunderschönen Abstätter Weinberge. Ein Höhepunkt ist sicherlich das rustikale und reichhaltige Winzerpicknick in reizvollem Ambiente mit Aussichtslage.

Bei den Zwischenstopps in den Weinbergen laden wir Sie zu einer Weinprobe ein.

Erfahren Sie von Matthias Härle Geschichten rund um den Wein sowie den Weinbau und genießen Sie unsere aufregenden, begeisternden, gelegentlich sogar kantigen Weine in herausragender Qualität.

Wir bieten unsere Weinbergsrundfahrten für Gruppen bis zu einer Teilnehmerzahl von 34 Personen an.

Wir bieten Weinberggrundfahrten mit folgenden Terminen 2026 an:

16.05. ab 13.30 Uhr & 17.00 Uhr

20.06. ab 13.30 Uhr & 17.00 Uhr

18.07. ab 13.30 Uhr & 17.00 Uhr

08.08. ab 13.30 Uhr & 17.00 Uhr

12. und 26.09. ab 13.30 Uhr & 17.00 Uhr

24.10. ab 13.30 Uhr

(alle Fahrten 38,- € pro Person)

10.12. Glühweinfahrt ab 17.00 Uhr

(Preis pro Person 42,- €)

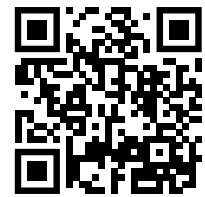
Gruppenfahrten ab 16 Personen auf Anfrage.



Weinshop



Social-Media



Bewerten Sie uns auf Google

