



ZIMMERMANN
MARKGRÄFLERLAND

Feine Weine – Gutes Essen



Öffnungszeiten 2026

Weinschenke

Do / Fr / Sa ab 15 Uhr (Küche bis 21 Uhr)
So / Feiertag ab 12 Uhr (Küche bis 20 Uhr)
Mo / Di / Mi Ruhetag

06.-22.07.2026 Sommerpause
ab 21.12.2026 Winterpause

Weingut Zimmermann

Bürgelblick 1 - D-79418 Schliengen
+49 (0) 7635 / 665 - info@zimmermann-wein.de

www.zimmermann-wein.de

Events

Tanz in den Mai 30.04.2026
Weinpromenade 16.05+17.05.2026
Fröhliche WEINNacht 28.11+29.11.2026
Nikolaus-Party 05.12.2026

Weinverkauf

Montag bis Freitag 9 bis 14 Uhr
und während den Öffnungszeiten der Weinschenke
ab 21.12.2026 Winterpause



[www.instagram.com/
zimmermannwein](https://www.instagram.com/zimmermannwein)



[www.facebook.com/Weingut
undWeinschenkeZimmermann](https://www.facebook.com/Weingut
undWeinschenkeZimmermann)



Vorspeise / Salat

Schmalzhäfele (Griebenschmalz mit Brot ^{(a)*})	€ 6,50
Portion Knoblauchbrot ^{(a)*}	€ 6,50
Großer gemischter Salat mit Rohkostsalat ^{(c,j)*}	€ 10,80
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen an Sweet-Chili-Soße ^{(4,9,c,j)*}	€ 19,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{(2,3,8,a,j)*}	€ 13,50
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot ^{(1,2,3,8,a,j)*}	€ 13,50

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	€ 5,50
Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella ^{(a,c,g)*}	€ 13,50
Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^{(a,c,g)*}	€ 13,50

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst.

Zimmermann's Klassiker

Zimmermann's Winzertoast ^{(1,3,8,a,l)*} (Bauernbrot mit Schinken, Zwiebeln, Käse und Wein überbacken)	€ 15,50
Ein Paar heiße, geräucherte Bauernwürste	
• mit Brot ^{(2,3,8,a)*}	€ 14,80
• mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{(2,3,8,i,j)*}	€ 17,80
Ein Paar Kalbsbratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{(4,c,i,j)*}	€ 18,50
Geräuchertes Schweinebäckchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{(2,3,8,i,j)*}	€ 20,50
Zwei Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{(a,c)*}	€ 19,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{(3,8,a,c,g,j)*} mit Bergkäse und Schinken gefüllt, mit Pommes Frites und Salat	€ 26,50
Entrecôte vom argentinischen Angus Beef ^{(g)*} mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites	€ 36,50



Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat ^{(1,a,c,g)*} € 17,80

Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella ^{(a,c,g)*} € 13,50

Vesper

Französischer Münsterkäse
mit Zwiebeln, Kümmel und Brot ^{(a,g)*} € 13,50

Bauernvesper mit Brot ^{(1,2,3,8,a)*} € 12,00
(Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Zwiebeln)

Schwartenmagendungi oder Leberwurstdungi
mit Zwiebeln und Brot € 13,50
(angemacht mit Essig und Öl) ^{(1,2,3,8,a)*}

Speckvesper mit Brot ^{(8,a)*} € 16,80
(Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln)

Zimmermann's Bergplättle für 2 Personen ^{(1,2,3,8,a,g)*} € 25,50

Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf ^{(1,2,3,4c,j)*} € 0,50

extra Portion Butter ^{(g)*} € 0,50

Körble Bauernbrot ^{(a)*} € 2,50

Portion gebratene Zwiebeln € 2,00

Portion hausgemachte Kräuterbutter ^{(g)*} € 3,00

Bratensoße € 3,00

Rahmsoße ^{(g)*} € 3,00

Sollten Sie einen Hauptgang teilen wollen, bringen wir Ihnen gerne einen Räuberteller und berechnen diesen mit **€ 1,50**.

*Die Erklärung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Eis und Desserts

1 Kugel Eis ^{(1,4,9,c,g,h)*} (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Walnuß)	€ 3,00
Gemischtes Eis mit Sahne ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Eis)	€ 8,00
Coup Dänemark ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße)	€ 9,50
Schwarzwaldbecher ^{(1,4,9,c,g)*} (1 Kugel Schokoladen und 2 Kugeln Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahne)	€ 11,00



Für
Süßes
ist man nie
zu satt...

Chef's Lieblingsdessert



Apfelkuchen (1,9,a,c,g)*

mit Rahm, dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt

€ 14,50

mit persönlicher Empfehlung vom Chef, genießen Sie dazu

Muskateller (0,1l) mit natürlicher Restsüße

€ 5,00

oder Obstbrand (2cl) im Eichenfass gereift

€ 4,80



Life
is short,
eat
Dessert
first

Kuchen & Torten

aus unserer Kuchenvitrine auf Anfrage

Kuchen (9,a,c,g,h)*

€ 4,60

Torten (9,a,c,g,h)*

€ 5,90

1 Portion Sahne (g)*

€ 1,00

News vom Zimmermann!

Wenn Sie sich für unseren E-Mail-Newsletter anmelden, erhalten Sie regelmäßig aktuelle Infos rund um das Weingut Zimmermann. So verpassen Sie keine Weine oder Aktionen mehr.

Sprechen Sie einfach unser Personal an oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Herzlichst,

Allergene und Zusatzstoffe

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zusatzstoffe bei Speisen und Getränken haben wir für Sie gekennzeichnet. Die gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr.1	mit Farbstoff
Nr.2	mit Konservierungsstoff
Nr.3	mit Antioxidationsmittel
Nr.4	mit Geschmacksverstärker
Nr.5	geschwefelt
Nr.6	geschwärzt
Nr.7	gewachst
Nr.8	mit Phosphat
Nr.9	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
Nr.10	enthält eine Phenylalaninquelle
Nr.11	koffeinhaltig
Nr.12	chininhaltig

Allergenkennzeichnung

- a) Gluten - Getreide
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Nüsse (Schalenfrüchte)
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesam- und Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere