



**ZIMMERMANN**  
MARKGRÄFLERLAND

# Feine Weine - Gutes Essen



## Öffnungszeiten 2021

### Weinschenke

bis zum 01.11. Donnerstag bis Montag  
04.11. bis 19.12. Donnerstag bis Sonntag  
Bitte vormerken! 15.-19.07. geschlossen

Montag / Donnerstag / Freitag / Samstag ab 15 Uhr  
Küche bis 21 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr  
Küche bis 20 Uhr

### Weinverkauf

Montag bis Freitag 9 – 14 Uhr  
und während den Öffnungszeiten der Weinschenke

## Weingut Zimmermann

### Wir sind für Sie da!

Auf dem Schliengener Berg  
Bürgelblick 1  
D-79418 Schliengen



Tel: Weinverkauf +49 (0) 7635 / 7203003  
Tel: Büro +49 (0) 7635 / 7203002  
Tel: Weinschenke +49 (0) 7635 / 7203001  
Fax: +49 (0) 7635 / 7203009

E-Mail: [info@zimmermann-wein.de](mailto:info@zimmermann-wein.de)

[www.zimmermann-wein.de](http://www.zimmermann-wein.de)

# Herzlichst Willkommen beim Zimmermann.



Tauchen Sie ein in die Leichtigkeit des Seins, genießen Sie den mediterranen Flair unseres bezaubernden Innenhofes und die gemütliche Atmosphäre beim Zimmermann.

Probieren Sie unsere hauseigenen Weine, die den individuellen Charakter der Rebsorten und ihre Fruchtigkeit und gehaltvolle Herkunft zum Ausdruck bringen.  
*„Typisch Zimmermann“*

Dazu bieten wir eine Vielzahl von warmen und kalten Speisen.  
Informieren Sie sich über Spezialitäten, die wir saisonbedingt anbieten.

Genießen Sie unsere Weine auch zu Hause. Wir bieten Ihnen außerdem die Möglichkeit feine, fruchtige Liköre, sowie gehaltvolle Edelbrände aus unseren Obstanlagen zu erwerben. Gerne würden wir Sie auch zu einer Weinprobe willkommen heißen, damit Sie sich von der Qualität unserer edlen Tropfen überzeugen können.

Wenn Sie mit Ihrem Aufenthalt in unserer Weinschenke zufrieden waren, sagen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, wenn nicht sagen Sie es uns.

Wir möchten, dass Sie zufrieden gehen und erwartungsvoll wiederkommen.

*Karl-Ernst & Susan Zimmermann mit Team*

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. 19% Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karten mit PIN.  
Kartenzahlung ab € 10,-. Keine Annahme von € 500,- Scheinen.

# Vorspeisen

Schmalzhäfele (Griebenschmalz mit Brot <sup>(a)*</sup> )	€ 4,50
Portion Knoblauchbrot <sup>(a)*</sup>	€ 4,90
Tagessuppe (Bitte fragen Sie unser Serviceteam)	€ 5,00

# Salate

Großer gemischter Salat mit Rohkostsalat	€ 7,50
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen	€ 14,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot <sup>(3, 8, a)*</sup>	€ 8,20
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot <sup>(1, 3, 8, a)*</sup>	€ 9,20

# Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	€ 3,90
Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella <sup>(a, c, g)*</sup>	€ 9,50
Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln <sup>(a, c, g)*</sup>	€ 9,50

Essen gut



Alles gut

# Zimmermann's Klassiker

Heiße, geräucherte Bauernwürste

- mit Brot<sup>(8,a)\*</sup> € 7,90
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>(i,j)\*</sup> € 10,50

Zimmermann's Winzertoast<sup>(1,3,8,i)\*</sup>

(Bauernbrot mit Schinken, Zwiebeln, Käse und Wein überbacken) € 10,50

Kalbsbratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>(4,c,i,j)\*</sup> € 12,50

Geräuchertes Schweinebäckchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>(i,j)\*</sup> € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites<sup>(a,c)\*</sup> € 15,80

Cordon Bleu vom Schweinerücken<sup>(3,8,a,c,g,i,j)\*</sup>

mit Bergkäse und Schinken gefüllt, mit Pommes Frites und Salat € 22,90

Entrecôte vom argentinischen Angus Beef

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites € 26,80



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

# Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat<sup>(1,a,c)\*</sup> € 11,80

Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella<sup>(a,c,g)\*</sup> € 9,50

# Vesper

Bauernvesper mit Brot<sup>(1,3,8,a)\*</sup> € 8,00  
(Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Zwiebeln)

Schwartenmagendungi/Leberwurstdungi  
mit Zwiebeln und Brot € 8,50  
(angemacht mit Essig und Öl)<sup>(1,3,8,a)\*</sup>

Speckvesper mit Brot<sup>(8,a)\*</sup> € 10,50  
(Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln)

Zimmermann's Bergplättle für 2 Personen<sup>(1,3,8,a)\*</sup> € 16,90  
(Hausmacher, Schinken, Speck, Käse, Zwiebeln und Brot)

Französischer Münsterkäse € 7,90  
mit Zwiebeln, Kümmel und Brot<sup>(a,g)\*</sup>

# Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf<sup>f(1-2-3-4-j)\*</sup> € 0,30

extra Portion Butter<sup>(g)\*</sup> € 0,50

Körble Bauernbrot<sup>(a)\*</sup> € 2,00

Portion gebratene Zwiebeln € 1,50

Portion hausgemachte Kräuterbutter<sup>(8-g)\*</sup> € 2,00

Bratensoße oder Rahmsoße € 2,50

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 <sup>(1,4,9,c,g)*</sup> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	€ 2,00
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>(1,4,9,c,g)*</sup> (3 Kugeln Eis)	€ 5,50
Coup Danemark <sup>(1,4,9,c,g)*</sup> (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße)	€ 7,00
Schwarzwaldbecher <sup>(1,4,9,c,g)*</sup> (1 Kugel Schokoladen und 2 Kugeln Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahne)	€ 8,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne <sup>(1,4,9,a,g)*</sup>	€ 6,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Früchten <sup>(9,a,c,g,f,l)*</sup>	€ 7,50



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

# Chef's Lieblingsdessert



Apfelkuchen<sup>(9,a,g)\*</sup>

mit Rahm, dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt

€ 9,50

*mit persönlicher Empfehlung vom Chef, genießen Sie dazu*

Muskateller (0,1l) mit natürlicher Restsüße

€ 3,80

oder Obstbrand (2cl) im Eichenfass gereift

€ 3,50



Für  
Süßes  
ist man nie  
zu satt...

## Kuchen & Torten

aus unserer Kuchenvitrine auf Anfrage

Kuchen

€ 3,00

Torten

€ 3,80

1 Portion Sahne<sup>(g)\*</sup>

€ 0,50

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

# 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,

*Ihre Weinschenke Zimmermann*

## 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	Chinin haltig

### Allergenkezeichnung

- 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