



ZIMMERMANN
MARKGRÄFLERLAND

Feine Weine – Gutes Essen



Öffnungszeiten 2022

Weinschenke

17.02 - 03.04 **Donnerstag - Sonntag**
04.04 - 31.10. **Donnerstag - Montag**
01.11 - 18.12. **Donnerstag - Sonntag**

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

10.05. - 18.05. **Frühlingspause**
09.08. - 17.08. **Sommerpause**

Events

Tanz in den Mai 30.04.2022
Nikolaus-Party 03.12.2022

Weinverkauf

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

Weingut Zimmermann

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

www.zimmermann-wein.de



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



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



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 inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Barzahlung und EC Karten mit PIN.
Kartenzahlung ab € 10,-. Keine Annahme von € 500,- Scheinen.

Vorspeisen


Schmalzhäfele (Griebenschmalz mit Brot ^{(a)*})	€ 4,80
Portion Knoblauchbrot ^{(a)*}	€ 5,20
Tagessuppe (Bitte fragen Sie unser Serviceteam)	€ 5,50

Salate

Großer gemischter Salat mit Rohkostsalat	€ 7,80
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen	€ 14,50
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{(3, 8,a)*}	€ 8,50
Elsässer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Brot ^{(1, 3, 8,a)*}	€ 9,50

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites	€ 3,90
Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella ^{(a,c,g)*}	€ 9,50
Flammkuchen mit Rahm, Speck und Zwiebeln ^{(a,c,g)*}	€ 9,50

Essen ist ein Bedürfnis, 
Genießen ist eine Kunst.

Zimmermann's Klassiker

Zimmermann's Winzertoast^{(1,3,8,l)*}

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

Heiße, geräucherte Bauernwürste

• mit Brot^{(8,a)*} € 9,90

• mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(i,j)*} € 12,50

Kalbsbratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(4,c,i,j)*} € 12,50

Geräuchertes Schweinebäckchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{(i,j)*} € 15,50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites^{(a,c)*} € 15,80

Cordon Bleu vom Schweinerücken^{(3,8,a,c,g,j)*}

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

Entrecôte vom argentinischen Angus Beef

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites € 29,80



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

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat ^{(1,a,c)*}	€ 11,80
Flammkuchen mit Rahm, Tomaten und Mozzarella ^{(a,c,g)*}	€ 9,50

Vesper

Französischer Münsterkäse mit Zwiebeln, Kümmel und Brot ^{(a,g)*}	€ 8,30
Bauernvesper mit Brot ^{(1, 3, 8,a)*} (Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, Zwiebeln)	€ 8,00
Swartenmagendungi oder Leberwurstdungi mit Zwiebeln und Brot (angemacht mit Essig und Öl) ^{(1,3,8,a)*}	€ 8,50
Speckvesper mit Brot ^{(8,a)*} (Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Zwiebeln)	€ 10,50
Zimmermann's Bergplättle für 2 Personen ^{(1, 3, 8,a)*} (Hausmacher, Schinken, Speck, Käse , Zwiebeln und Brot)	€ 17,50

Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf ^{(1-2-3-4-j)*}	€ 0,30
extra Portion Butter ^{(g)*}	€ 0,50
Körble Bauernbrot ^{(a)*}	€ 2,00
Portion gebratene Zwiebeln	€ 1,50
Portion hausgemachte Kräuterbutter ^{(8-g)*}	€ 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 ^{(1,4,9,c,g)*} (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	€ 2,00
Gemischtes Eis mit Sahne ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Eis)	€ 5,50
Coup Danemark ^{(1,4,9,c,g)*} (3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße)	€ 7,00
Schwarzwaldbecher ^{(1,4,9,c,g)*} (1 Kugel Schokoladen und 2 Kugeln Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahne)	€ 8,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne ^{(1,4,9,a,g)*}	€ 6,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Früchten ^{(9,a,c,g,f,l)*}	€ 7,50

Life
is short,
eat
Dessert
first



Chef's Lieblingsdessert



Apfelkuchen^{(9,a,g)*}

mit Rahm, dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt

€ 10,50

mit persönlicher Empfehlung vom Chef, genießen Sie dazu

Muskateller (0,1l) mit natürlicher Restsüße

€ 5,00

oder Obstbrand (2cl) im Eichenfass gereift

€ 4,20



Für

Süßes
ist man nie
zu satt...

Kuchen & Torten

aus unserer Kuchenvitrine auf Anfrage

Kuchen

€ 3,00

Torten

€ 3,80

1 Portion Sahne^{(g)*}

€ 0,50