

Herrlich ist´s auf dem Herrenberg, im Winzerhof Golk!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Genießen Sie den traumhaften Blick auf unsere Weinberge und lassen Sie Ihren Gaumen von unserem Küchenteam verzaubern. Bei gepflegtem Service, kleinen und großen Köstlichkeiten können Sie bei uns verweilen und die Seele baumeln lassen.



Neben frischgekochten Leckereien, bieten wir Ihnen unsere Schönen Tropfen Sächsischen Wein, von Herrenberg, frisch gezapftes Bier oder unser reichhaltiges Wasserangebot erwarten Sie zu jeder Jahreszeit mit Spezialitäten aus der Region, als auch der ganzen Welt, komponiert aus frischen regionalen, als auch internationalen Produkten.

Gerne richten wir auch Ihre kleinen und großen Feierlichkeiten jeder Art, kompetent und zuverlässig aus.

Das Team vom Winzerhof wünscht all unseren Gästen unvergessliche Stunden.
Wir freuen uns sehr, Sie im Winzerhof Golk begrüßen zu dürfen.

TEXT GESCHICHTE WINZERHOF

Jeden Sonntag Brunch von 11.00 - 14 Uhr

Speisekarte:

Suppen:

Fruchtige Tomaten - Orangensuppe mit knusprig gebackenen Oliven	4,90 €
Wildsuppe mit Fleischstückchen und Gemüseeinlage, dazu Baguette	5,90 €

Unsere Suppen werden täglich frisch zubereitet, mit Zutaten aus der Region, daher erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern, nach unserem Tagesangebot.

Vorspeisen:

"Winzers Tomatenbaguette" Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch sowie Olivenöl auf 3 Scheibe Baguette	4,50 €
"Scharfer Winzer" feines Würzfleisch vom Huhn, mit Champignon - Weißweinsauce, in Blätterteigpastete	6,90 €
"Winzers Käsewürfel" Käsewürfel, Oliven, Kräuter, dazu Baguette	6,50 €
"Winzers Tomaten" geschälte Tomaten, Süße Käsesahnesauce, Pesto, frittierter Ruccolasalat	7,90 €

Salate:

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette (8,f,c,i)

Kleiner, gemischter Salat der Saison mit unserem Hausdressing verfeinert	4,50 €
Tomate & Avocado Salat geröstete Croutons, rote Zwiebeln an einer leichten Vinaigrette	6,90 €

Knackiger Wildkräutersalat mariniert in unserem Hausdressing, Radieschen, Tomate, Paprika, Gurke, Croutons, Obst der Saison	11,90 €
- mariniert in fruchtigem Obstweindressing mit gezupftem Hähnchenfleisch	15,50 €
- mariniert in Honig-Senf-Dill-Weindressing mit hausgebeiztem Lachs	15,90 €

Burger & Flammkuchen

"Winzers Burger" Roter Burger Bun, zartes, mageres Rindfleisch mit gedünsteten Rotweinzwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, hausgemachter Burgersauce, Bacon, gebratene Knoblauchscheiben, hauseigene Burgersoße (8,f,i,c)	11,90 €
- auch mit doppelt Fleischanteil	13,90 €
- oder dreifach Fleischanteil (Dean´s Spezial)	15,90 €
"Winzers Hausflammkuchen" Kräuterschmand, Speckwürfel, rote Zwiebeln, Lauch, Käse (8,f,i,c)	7,90 €
"Winzers Hähnchen - Flammkuchen" Kräuterschmand, gezupftes Hähnchenfleisch, Ananas, Zwiebellauch, Käse (8,f,i,c)	8,90 €
"Winzers feuriger Flammkuchen" Kräuterschmand, Chorizzo, Jalapeno, Rote Zwiebeln, Oliven, Käse (8,f,i,c)	10,90 €
"Winzers wilder Flammkuchen" Kräuterschmand, gebratene Wildsteakstreifen, Bacon, Preiselbeeren, Käse	12,50 €
"Winzers Veganer Flammkuchen" veganer Rahm aus Sojaprodukten, geräucherter Tofu, Champignons, Zwiebellauch und roten Zwiebeln, veganer Käse (i)	10,90 €

Kalte Platte

"Winzers kalte Platte"	16,50 €
Brot, Butter, verschiedene Räucherschinken, Gänselebercreme mit Spätburgunder, Rieslinggansfleisch, verschiedene Käse der Region, Gewürzgurke, Perlzwiebeln, Rohkostsalatgarnitur	

Hauptgerichte

Schweinerückenschnitzel "Wiener Art"	13,90 €
vom Meißner Landschwein an Grillgemüse der Saison und unseren hausgemachten Pommes frites aus frischen Kartoffeln	
Schweinekrustenbraten	15,90 €
vom Meißner Landschwein im eigenen Sud mit Wein abgelöscht, auf fruchtigem Weinkraut mit Äpfeln und Trauben, dazu Petersilienkartoffeln (8,f,i)	
Hausgebeizter Wildschweinsauerbraten	17,50 €
an fruchtiger Rotweinsauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	
Deftiger Wildgoulasch	16,90 €
mit Apfelrotkohl und Kräuterspätzle	
T - Bone Steak mind. 400g	
gedünstete Rotweinzwiebeln	
- mit Bratkartoffeln	23,00 €
- mit Ofenkartoffel und Kräuterquark	25,00 €
- als Surf & Turf mit Black Tiger Garnelenspieß & Wildkräutersalat	29,00 €
Fangfrisch auf den Tisch	17,00 €
unser Tagesangebot, mit Grillgemüse der Saison und Petersilienkartoffeln	
Fangfrisch ist unser Kredo. Wir erhalten direkt von der Nordsee, auf Eis angeliefert, fangfrische Qualität, daher bieten wir Ihnen wöchentlich ein anderes Fischgericht. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern, nach unserem Tagesangebot.	
Farfalle in Kräuterbutter gebraten	9,90 €
mit feiner Gemüse- Hüttenkäse - Bolognaise (8,f,i,g)	
"Winzers Ofenkartoffel"	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	8,90 €

dazu marinierten Ruccolasalat
- mit hausgebeiztem Lachs 11,90 €

Kinderkarte bis 12 Jahre

Farfalle 4,90 €
mit Tomatensoße und Käse (8,f,i,g)

Kleine Schweinerückenschnitzel 6,90 €
vom Meißner Landschwein mit Buttergemüse und Bratkartoffeln (8,f,i)

Kleine Fischstäbchen 6,90 €
aus unserem frisch Fisch Angebot mit unseren hausgemachten Pommes frites

Milchreis 4,90 €
mit Zucker und Zimt und/oder Apfelmuß

Desserts:

Sächsische Quarkkeulchen 5,90 €
mit hausgemachtem Apfel- Traubenkompott (8,f,i,c)

Schokoladen-Panna-Cotta 7,90 €
hausgemachte Panna Cotta trifft Wein Granité von unserem Spätburgunder

Plattanos Winzer Art 6,90 €
Kochbananenscheiben gebraten, mit Eis und Honig

Kaiserschmarrn 7,50 €

mit Rosinen und Puderzucker (8,f,i,c)

Churros	4,00 €
spanische Süßspeise	
& Eis und Früchte	5,50 €
& einem Glas heißer Trinkschokolade	6,50 €

Kennzeichnungspflichtige Allergene

a	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
b	Fische & Fischerzeugnisse
c	Eier & Eierzeugnisse
d	Senf & Senferzeugnisse
e	Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse
f	Milchprodukte (Laktose)
g	Sellerie & Sellerieerzeugnisse
h	Schwefelerzeugnisse & Sulphite
i	Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
j	Sesam & Sesamerzeugnisse
k	Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse
l	Soja & Sojaprodukte
m	Lupinen & ihre Produkte

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsmittel
3	Antioxidationsmittel
4	Süßungsmittel
5	Geschmacksverstärker
6	Coffein haltig
7	Chinin haltig
8	Milcheiweiß