



***Gutes genießen &  
das Besondere entdecken  
Herzlich Willkommen***

## Unsere Weinkarte

		Glas 1/4 L
	<b>Gutedelschorle</b> vom Fass	3,00 €
	<b>Weinschorle</b> vom Spätburgunder	3,20 €
2023er	<b>Gutedel Fasswein</b> Landwein trocken	3,90 €
2023er	<b>Gutedel</b> QbA trocken oder mild	4,20 €
2023er	<b>Müller-Thurgau</b> QbA trocken oder mild	4,20 €
2023er	<b>Weißer Burgunder</b> QbA trocken	4,60 €
2023er	<b>Grauer Burgunder</b> QbA trocken	4,60 €
2023er	<b>Spätburgunder Rosé</b> QbA trocken	4,60 €
2023er	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> QbA lieblich	4,60 €
2023er	<b>Spätburgunder Rotwein</b> QbA trocken oder mild	4,60 €
2022er	<b>Regent Rotwein</b> QbA trocken <i>Goldmedaille</i>	4,60 €

Unsere Empfehlung für die  
Frühlings- & Sommerzeit

		Glas 0,1 L	Flasche 0,75 L
			
2024er	<b>Grüner Markgräfler</b> Gutedel QbA. trocken <i>leichter, fruchtiger Sommerwein mit feinperliger Kohlensäure</i>	3,00 €	17,00 €
2023er	<b>Markgräfler Cuvée feinherb</b> Cuvée aus Gutedel und Sauvignon Blanc <i>Goldmedaille</i>	3,00 €	17,00 €

**Aus der 0,75L Flasche**

		Glas 0,1 L	Flasche 0,75 L
2023er	<b>Gutedel</b> Kabinett trocken <i>Goldmedaille</i>	3,00 €	17,00 €
2024er	<b>Roter Gutedel</b> Kabinett trocken	3,00 €	17,00 €
2024er	<b>Grauer Burgunder Edition</b> trocken <i>Goldmedaille</i>	3,20 €	18,00 €
2024er	<b>Weißer Burgunder Edition</b> trocken oder lieblich <i>Goldmedaille</i>	3,20 €	18,00 €
2023er	<b>Pinot Noir Blanc de Noir Edition</b> trocken	3,20 €	18,00 €
2024er	<b>Chardonnay</b> Kabinett trocken <i>Goldmedaille</i>	3,20 €	18,00 €

Trink jeden Tag  
einen  - Wein,  
der tut dir gut  
und schmeckt sehr fein!

Schön, dass Sie da sind!

## Aus der 0,75L Flasche

		Glas 0,1 L	Flasche 0,75 L
2024er	<b>Muskateller</b> Edition trocken oder lieblich <i>Goldmedaille</i>	3,40 €	20,00 €
2024er	<b>Sauvignon Blanc</b> trocken	3,40 €	20,00 €
2023er	<b>Gewürztraminer Spätlese</b> trocken oder lieblich <i>Goldmedaille</i>	3,40 €	20,00 €
2022er	<b>Spätburgunder Rotwein</b> Alte Rebe trocken <i>Goldmedaille</i>	3,70 €	21,00 €

## Süße Empfehlung zum Dessert

2018er	<b>Gutedel Beerenauslese</b> <i>Goldmedaille,</i> <i>Top 10 Gutedel Cup 2024</i>	0,1 L	5,50 €
2023er	<b>Gutedel Eiswein</b> <i>Goldmedaille</i>	0,1 L	5,50 €

## Im Barrique Fass gereift

		Glas 0,1 L	Flasche 0,75 L
2022er	<b>BLACK FOR REST Weißwein Cuvée</b> trocken, im Barrique gereift	4,20 €	24,00 €
2020er	<b>BLACK FOR REST Rotwein Cuvée</b> trocken, im Barrique gereift <i>Goldmedaille</i>	4,20 €	24,00 €
2020er	<b>Spätburgunder Rotwein Réserve</b> trocken <i>Goldmedaille</i>	4,20 €	24,00 €

## Perlwein / Winzersekt

		Glas 0,1 L	Flasche 0,75 L
	<u>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</u>		
	Löffler Secco weiß	3,60 €	21,00 €
	Löffler Secco rosé	3,60 €	21,00 €
	<u>Sekt nach traditioneller Flaschengärung</u>		
	Blanc de blanc brut	4,20 €	24,00 €
	Pinot Rosé extra trocken	4,20 €	24,00 €

## Cocktails

Wine Tonic	Glas	6,50 €
Aperol Sprizz <sup>(6,8)</sup>	Glas	6,50 €
Hugo	Glas	6,50 €
Hugo alkoholfrei	Glas	6,50 €

## Alkoholfreie Getränke

<u>Alkoholfreier Wein &amp; Sekt</u>	0,1L Glas	Flasche
<u>Null Alkohol – voller Genuss</u>		0,75 L
Rivaner	3,20 €	18,00 €
Grauer Burgunder Alte Rebe	3,50 €	20,00 €
Spätburgunder Rosé	3,20 €	18,00 €
Spätburgunder Rot	3,20 €	18,00 €
Blanc de Blanc Sekt	3,90 €	23,00 €
Gutedel Sweet January „Eiswein“	5,50 €	
	0,25 L	0,5 L
Mineralwasser oder stilles Wasser		3,20 €
Zitronensprudel süß		3,20 €
Apfel-, Trauben-, oder Johannisbeersaft-Schorle	2,40 €	4,40 €
Apfel-, Trauben-, oder Johannisbeersaft	2,70 €	4,70 €
Cola <sup>(6,7)</sup> / Fanta <sup>(3,6)</sup> / Spezi <sup>(3,6,7)</sup>	2,60 €	4,60 €

## Vesperkarte

Zwiebelmettbrot <sup>(1,3,5)</sup> M	4,50 €
Beilagensalat mit Joghurtdressing <sup>(3,4,5)</sup> A,G,M	4,00 €
Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing <sup>(3,4,5)</sup> A,G,M	6,00 €
Gemischter Salatteller <sup>A,G</sup> wahlweiße Essig-Öl- <sup>(3,4,5)</sup> A,M oder Joghurtdressing <sup>(3,4,5)</sup> A,G,M	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Thunfisch <sup>s</sup> wahlweiße Essig-Öl- <sup>(3,4,5)</sup> A,M oder Joghurtdressing <sup>(3,4,5)</sup> A,G,M	12,00 €
Bibeleskäs mit Pellkartoffeln <sup>(5)</sup> G	8,00 €
Frischkäse vom Glocknerhof Münstertal mit Kümmel <sup>(5)</sup> G	9,00 €
Gemischter Käseteller <sup>(5)</sup> G	11,50 €
Schwartenmagen mit Dungi (Essig&Öl Dressing) <sup>(1,4)</sup> A,M	8,00 €
Winzervesper Blut- und Leberwurst & Schwartenmagen <sup>(1,4)</sup> M,L	11,00 €
Wurstsalat <sup>(1,2,3,4,5)</sup> A,M	10,00 €
mit Bratkartoffeln* <sup>(5)</sup>	13,00 €
Wurstsalat mit Salatgarnitur <sup>(1,2,3,4,5)</sup> A,M,C,G,O	11,00 €
Elsässer Wurstsalat <sup>(1,2,3,4,5)</sup> A,M,G, Wurstsalat mit Käse mit Bratkartoffeln* <sup>(5)</sup>	11,50 € 14,00 €
Löfflers Dreierlei Wurstsalat mit Bibeleskäs & Bratkartoffeln* <sup>(1,2,3,4,5)</sup> A,M,G	13,00 €
Elsässer Dreierlei Wurstsalat mit Käse, Bibeleskäs & Bratkartoffeln* <sup>(1,2,3,4,5)</sup> A,M,G	13,50 €

*Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion mit einem Nachlass von 1,50 Euro an.*

## Warme Speisen

<b>Badisches Kassler</b> (1,3)	7,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	11,00 €
mit Bratkartoffeln* (5)	11,50 €
<b>1 Paar Bauernwürste</b> (1,2,3) M	8,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	12,00 €
mit Bratkartoffeln* (5)	12,50 €
<b>Maultaschen mit Salat</b> (3,4,5) A,C,F,L,M,G,O,A2,	9,50 €
<b>Gemüsebratlinge mit Dipp und Salat</b> (3,4,5) A,C,L,G,A2,M	10,00 €
<b>Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich</b> (3,5) A,G,D	9,50 €
<b>Fleischküchle</b> A,C,M,A2	8,00 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	11,50 €
mit Bratkartoffeln* (5)	12,00 €
<b>Markgräfler Flammenkuchen</b> (1,5) A,A2,G,C	
mit Speck und Käse	10,50 €
mit Lachs und Spinat	11,50 €
mit Münsterkäse und Rucola	11,50 €
mit Apfel, Zimt und Zucker, klein	8,00 €

## Spezialitäten aus der Pfanne

<b>Putensteak mit Kräuterbutter</b>	11,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	15,00 €
mit Bratkartoffeln* (5)	15,50 €
<b>Panierte Schnitzel</b> (5) A,G,C,A2	11,50 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	15,00 €
mit Bratkartoffeln* (5)	15,50 €
<b>1 Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln</b> (2)	9,00 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (5) M	12,50 €
mit Bratkartoffeln* (5)	13,00 €

\* Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck zubereitet.

**Gerne kombinieren wir unsere Speisen  
auch nach Ihren Wünschen.  
Auf Wunsch reichen wir zu allen Gerichten auch Brot.**

**Warme Küche bis 21:00 Uhr!**

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Kaltenbach aus Schallstadt.



Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion mit einem Nachlass von 1,50 Euro an.

## Süßes zum Dessert

<b>Gemischtes Eis</b> <small>C,E,F,G,H</small>	mit Sahne	5,00 €
	mit Sauerkirschlikör & Sahne	7,50 €
	mit Kirschwasser & Sahne	8,00 €
<b>Espresso</b> <small>(7)</small>		2,20 €
<b>Kaffee</b> (eine Tasse) <small>(7)</small>		2,40 €
<b>Tee</b> (eine Tasse)		2,20 €

### Spirituosen-Spezialität

**Chérie**, Reife Aromen mit feiner Süße  
Lassen Sie sich von unserem Chérie verführen

Glas 4cl  
4,00 €  
16% vol

### Aus der Brennerei

		Glas 2cl
Sauerkirschlikör	23% vol	3,00 €
Hefe-Branntwein	42% vol	3,00 €
Obstwasser	40% vol	3,00 €
Tresterbrand	40% vol	3,50 €
Kirschwasser	40% vol	3,50 €
Mirabellenwasser	40% vol	3,50 €
Zibärtele	40% vol	4,00 €
Golden Delicious <i>im Eichenfass gereift</i>	40% vol	4,00 €

## LIEBE GÄSTE,

Es liegt uns sehr am Herzen, Sie stets zu Ihrer vollen Zufriedenheit aus Küche und Keller zu verwöhnen.

Da unsere Speisen immer frisch und mit viel Liebe zubereitet werden, kann es jedoch hin und wieder vorkommen, dass das eine oder andere Gericht etwas länger dauert oder die Spezialitäten nicht mehr vorhanden sind.

Wir bitten deshalb um Ihr Verständnis.

Ihre Familie Löffler

### Unsere Strauße - Öffnungszeiten

Montag & Mittwoch – Samstag 16 - 22 Uhr  
Sonn- & Feiertage 15 - 22 Uhr

#### Dienstag Ruhetag

Gerne reservieren wir Ihnen einen Platz ab 4 Personen  
Weinverkauf jederzeit zu Strauße Öffnungszeiten möglich

### Unsere Weingut - Öffnungszeiten

Weinverkauf ganzjährig geöffnet von:  
Montag – Freitag 08:30 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr  
Samstag 09:00 – 12 Uhr

📍 Online-Shop: [www.weingut-loeffler.de/Online-Shop](http://www.weingut-loeffler.de/Online-Shop)  
[www.facebook.com/Weingut.Loeffler](https://www.facebook.com/Weingut.Loeffler)  
[www.instagram.com/weingutloeffler](https://www.instagram.com/weingutloeffler)

**Bitte Teilen Sie uns Ihre Allergie mit, damit wir besonders sorgfältig arbeiten und Kreuzkontaminationen verhindern können.**

### **Die Allergene**

Roggen	A 1	Weizen	A 2
Gluten	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Eier	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupine	P
Laktose	G	Weichtiere	R

Alle Weine, Sekt und Secco enthalten Sulfite.

Alle alkoholfreien Weine/Sekt enthalten Schwefeldioxid.

Das Brot enthält Roggen und Weizen.

Wir können nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen Stoffen schon in den Zutaten enthalten sind.

### **Zusatzstoffe**

Konservierungsstoffe	1
Phosphat	2
Antioxidationsmittel	3
Geschmacksverstärker	4
Jodiertes Speisesalz	5
Farbstoffe	6
Koffeinhaltig	7
Chininhaltig	8

*Besuchen Sie uns auch im Internet.  
Über den QR-Code kommen Sie schnell und einfach mit Ihrem Smartphone auf unsere mobile Website.*



*Fohrenbergstraße 43*

*79219 Staufen-Wettelbrunn*

*Tel. 07633 6307*

*Fax 07633 808994*

*[info@weingut-loeffler.de](mailto:info@weingut-loeffler.de)*

*[www.weingut-loeffler.de](http://www.weingut-loeffler.de)*

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

*[www.instagram.com/weingutloeffler](https://www.instagram.com/weingutloeffler)*