



SPEISEKARTE

Servus bei den Zinnern!



Herzlich Willkommen ...

... in unserem gemütlichen Wirtshaus, wo Tradition und bayerische Gastfreundschaft Hand in Hand gehen. Wir, die Gebrüder Zinner, sind stolz darauf die Schätze der regionalen Küche zu zelebrieren und bieten Ihnen Speisen, die in liebevoller Handarbeit und mit echter Leidenschaft zubereitet werden.

Unsere Wirtshausküche ist ein Ort an dem Sie die Seele baumeln lassen können, begleitet von herzhaften Gerichten, die die kulinarische Geschichte Bayerns aufleben lassen. Bei uns stehen Qualität, Frische und Regionalität an erster Stelle. Mit großer Sorgfalt wählen wir die besten Zutaten aus und kreieren daraus echte Gaumenfreuden.

Genießen Sie bei uns die echte bayerische Gemütlichkeit und das gute Essen. Wir freuen uns, Sie in unserer Oase der Herzlichkeit und des guten Geschmacks willkommen zu heißen.

VORSPEISEN & SALATE



Taufkirchner 11,5 €

Wurstsalat a-i-j-3-5

von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Essiggurken, und Brot von der Bäckerei Götz mit Bergkäse

12,5 €

Flammkuchen a-g-i-j-k

mit geräuchertem Wammerl jungem Lauch, Sauerrahm, Rucola und Bergkäse

13 €

Flammkuchen a-g-i-j-k

mit geräuchertem Lachs Schmand, Chimichurri, Rucola und frischem Kren

13,5 €

Flammkuchen a-g-i-j-k

mit getrockneten Tomaten Rucola, Bergkäse und jungem Lauch

13 €

Wirtshaus-Carpaccio i-j-g

vom Weideochs mit Grana Padano, Zupfsalat, Limonenpesto und getrüffeltem Schmand

17 €

Roastbeef vom

bayerischen Ochs c-g-i-j

mit Remoulade, Zupfsalat, Essiggurke, geriebenem Kren und Bratkartoffeln

18,5 €

Räucherlachs

mit Kartoffelrösti d-g-i-j

mit Limettenschmand, frischem Kren und Zupfsalat

14,5 €

Hausgemachter

Obazda a-g

mit roten Zwiebeln und Brez'n

9,9 €

Zinners Kasladen a-g-h-i-j

gebackener Ziegenkäse an jungem Lauchbrot, Blattsalaten und Curry-Nüssen

14 €

Happy Bros.

Habibi Bowl a-i-j Y

Bunte Blattsalate, Falafel, Happys Hummus, Broccoli, Radieschen, Mais, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Petersilie, Gartenkresse, Granatapfel, Joghurt-Minz-Topping

15,5 €

Zinners Caesar Salat a-g-j

mit Romanaherzen, Grana Padano und Croutons,

etwas größer mit

„Wiener“ Backendl

11,5 €

16 €

Bunte Salatschüssel

zum Teilen (ca. 4 Pers.) i-j

mit Blattsalaten, Tomaten, Sprossen und Kernen

17 €

Gurken-Dill-Salat g-j

Kartoffelsalat i-j

Kartoffel-Gurkensalat i-j

Hoibs Pfund Blattsalat i-j

5 €

5 €

5 €

5 €

SUPPEN

Kräftige Ochsenbrühe ^{a-i}

mit Pfannkuchenstreifen
und Gemüse

7 €

Tomaten-Kokos-Suppe ^{a-i} ^V mit Croutons

6,9 €

BURGER

Taufkirchner

Wirtshausburger ^{i-j}

mit Rind, Salat, Tomate,
Essiggurke, geschmolzenem
Käse und Wirtshaus-Pommes

16,5 €

Veganer Beyond Meat Burger ^{a-i-j} ^V

mit rotem Pesto, Salat, Tomate,
Essiggurke und Wirtshaus-Pommes

17,5 €

NUDELN & VEGETARISCH

Allgäuer

Bergkasspatzen ^{a-g-j}

mit Röstzwiebeln
und kleinem Salat

15,5 €

Kasnockerl

„Tiroler Art“ ^{a-c-g-i}

mit Bergkas, Blattspinat
und Nussbutter

15,5 €

Zinners

Schinkennudeln 2.0 ^{a-c-g-i}

Schlutzkrapfen gefüllt mit
Wacholderschinken und Bergkas
in geschmolzener Butter und Ei

16,5 €

Schlutzkrapfen ^{a-c-g-i}

gefüllt mit Ofentomate und
Büffelricotta, an jungem Lauch
und Wiesenkräutern in Butter
geschwenkt

16 €

FISCH

Gebackenes Filet

vom Seehecht ^{a-d-c-g-i-j-2-3}

mit Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone und Soße Remoulade

16,5 €

Gegrilltes Filet

vom Flusszander ^{i-j}

mit Rosmarinkartoffeln
und ligurischem Gemüse an
Amalfi-Zitronen-Kapern-Soße

24,5 €

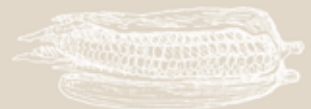


EVENT-CATERING | MITTAGS-CATERING | SET-CATERING

FIRMENVERANSTALTUNGEN, GEBURTSTAGS- & FAMILIENFESTE, HOCHZEITEN

Liebe Gäste,
jeder Anlass stellt seine ganz eigenen Anforderungen. Wir entwickeln ein individuelles, auf Ihren Auftritt bzw. Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Konzept - selbstverständlich im vorgegebenen Budgetrahmen. Beweisen Sie Gastfreundschaft und bleiben damit in bester Erinnerung. Aufmerksame Bewirtung, ein ausgefallener Rahmen und exquisite Darreichung - eine unschlagbare Visitenkarte. Gerne möchten wir Sie dabei unterstützen. Werfen Sie einen Blick auf unsere Internetseite.

www.zinners.de



FLEISCH

Zinners Currywurst j-1-2-3-5 12,5 €
mit Wirtshaus-Pommes

**Ofenfrischer
Schweinebraten** a-g-i-2 17,5 €
an Ayinger Dunkelbiere, Soße,
Kartoffelknödel und Speck-Kraut-Salat

**Münchner Schnitzel
vom schwäbisch-hallischen
Landschwein** a-c-i-j-g 17,5 €
in der Meerrettich-Senf-Panade
und Bratkartoffeln

Cordon Bleu a-c-g-i 19 €
mit roter Zwiebelmarmelade
und Bratkartoffeln

**Geschmorte
Ochsenfetzen** a-i-j-g-c-2 20,5 €
in Pommery-Senfsoße mit
Schwammerl, Butterspätzle
und buntem Gartengemüse

**Gekochter Tafelspitz vom
Murnau-Werdenfelser Rind** i 22,5 €
mit Boullion Kartoffeln,
Baiersdorfer Meerrettich
und Marktgemüse

**Wiener Schnitzel
vom Kalb** a-c 27 €
mit geschmorten Kirschtomaten,
handgerührten Preiselbeeren
und Bratkartoffeln



Herrn Gröstl a-c-g-i 16,5 €
Stückerl vom Schwein, Ente,
Erdäpfel, Knödel mit Spiegelei
und Röstzwiebeln

Steirisches Backhendl a-h-c-i-j 17,5 €
mit handgerührten Preiselbeeren,
geriebenem Kren, Kernöl, gerösteten
Nüssen und Kartoffel-Gurkensalat

**Filetpfandl
„Schwaben Art“** a-c-g-i 18,5 €
Schweinefilet mit Schwammerl-
soße, Bergkasspatzen und Röst-
zwiebeln

**Altöttinger Hofente
im eigenen Safterl** a-g-i-2
Boskop-Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel
1/4 Ente 18,9 €
1/2 Ente 23,9 €

**Zwiebelrostbraten
vom der Rinderlende** a-i-j-2 27,5 €
mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und kleinem Salat

NACHSPEISEN

- Lauwarmer Schokokuchen** ^{a-c-g}
mit Beerenröster 9,5 €
- Apfeltarte** ^{a-h} ^v
aus Bodenseeäpfeln
mit Vanilleeis 11,5 €
- Del Fiore Gelato**
verschiedene Sorten 5 €
- Zinners Cheesecake** ^{a-c-g-h}
mit Kirschragout 9,5 €
- Karamellierter Kaiserschmarrn** ^{a-c-g-h}
mit Mandeln, Rosinen
und Apfelmus
ca. 20 Minuten im Ofen 12,5 €
- Affogato** 5,5 €



^v = vegan

**Lebensmittelzusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Süßungsmittel
- 5 Phosphat
- 6 geschwefelt
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 Gentechnisch verändert

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf

- k Sesamsamen
- l Weichtiere
- m Lupinen
- n Schwefeldioxid und Sulfite
- o Haselnüsse

*Alle Speisen sind inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7% bzw. 19%.

GETRÄNKE

SPRITZ

Cassis Spritz	0,2 ltr.	7,5 €
Creme de Cassis, Soda, Prosecco		
Haus Spritz	0,2 ltr.	7,5 €
Rhabarber, Holunder, Soda, Prosecco, Minze		
Lillet Wildberry	0,2 ltr.	7,5 €
Lillet, Wildberry, Soda		
Aperol Spritz	0,2 ltr.	7,5 €
Aperol, Soda, Prosecco		
Holler Spritz	0,2 ltr.	7,5 €
Holunder, Soda, Prosecco Limette, Minze		
Prosecco	0,2 ltr.	6,9 €

SOFT

Coca Cola / Light	0,2 ltr.	3,3 €
Fanta	0,2 ltr.	3,3 €
Zitronenlimonade	0,5 ltr.	3,9 €
Spezi	0,5 ltr.	4,1 €
Almdudler	0,33 ltr.	3,7 €
Aqua Monaco Still	0,33 ltr.	3,5 €
	0,75 ltr.	5,9 €
Sprudel	0,25 ltr.	3,5 €
	0,75 ltr.	5,9 €
Hauswasser	0,5 ltr.	3,3 €
	0,7 ltr.	4,8 €
Zitronenwasser	0,5 ltr.	4,5 €
Wolfra Schorlen	0,5 ltr.	4,5 €
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer		
Wirtshauskracherl	0,3 ltr.	3,9 €
Orange-Ingwer, Pfirsich-Limette, Zitrone-Basilikum		

HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Tee (verschiedene Sorten)	3,8 €
Kaffee Creme 4	3,5 €
Espresso 4	2,5 €
Espresso Macchiato 4-8	2,7 €
Cappuchino 4-8	4 €
Latte Macchiato 4-8	4,6 €

alle Kaffeespezialitäten
auch entkoffeiniert oder
mit Hafermilch erhältlich



ZINNERS DAILY

GRÜß GOTT BEI ZINNERS DAILY!

Auf die **tägliche Ernährung** kommt es an – wir kümmern uns darum, dass Ihre Kleinsten immer gut versorgt sind, egal ob morgens oder mittags. Die Verpflegung in Schulen und Kindertagesstätten gehört zu unserer Passion.



Young Food VS. Junk Food

Schülerverpflegung ist ein höchst komplexer Vorgang. Gesteuert von Eltern, Lehrern, Mitschülern, Trends, Ungeduld und last but not least: **GESCHMACK**.

Als **Schul-Caterer** mit langjähriger Erfahrung stellen wir Letzteres an den Anfang unserer Küchenplanung und arbeiten dann alle anderen Aspekte ein.

Das Ergebnis: **YOUNG FOOD** - Essen, das allen Schülern schmeckt und sie rundum gut versorgt.



LEERE TELLER ... PERFEKTES FINISH!

Wir verpflegen Ihre Kleinsten in den **Kindertagesstätten** täglich frisch, gesund und nährstoffreich. Multi-Kulti-Essen, Bio- und Trendprodukte, kindgerecht und immer purer Geschmack sind nur einige Aspekte der Menüs für Ihre Kinder. Unser Essen bietet immer vollen Genuss und ist reich an allen wichtigen Inhaltsstoffen ... und was noch bleibt? ...

Leere Teller!

NEUGIER TRIFFT HUNGER ...

... und wird zur Begeisterung – so erleben wir täglich die Kleinsten, unsere liebsten Kunden. Begeisterung ist ein Ziel, an dem man sich leicht einmal die Zähne ausbeißen kann ... Unsere Chefs lächeln noch - „lückenlos“.

HAUSGEBRAUTES AUS DER BRAUEREI AYING



Lager Hell vom Fass 0,5l

4,2 €

Untergäriges, helles Vollbier, Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °

Der Klassiker mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier. Dazu empfehlen wir unseren „Obazd'n“.



Jahrhundert Bier 0,5l

4,3 €

Untergäriges, helles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,5 % Stammwürze: 12,8 °

Unverkennbar ist der leichte Geruch nach Hefe und Honig. Im Antrunk ist es würzig und vollmundig, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz. Im Abgang klingt es mit einer gut abgestimmten Bittere schön weich und rund aus. Es ist ein besonders harmonisches und süffiges Bier, das die köstliche, erdige Qualität der vermälzten Gerste betont. Dazu empfehlen wir unser „Gegrilltes Fusszanderfilet“.



Altbairisch Dunkel 0,5l

4,2 €

Untergäriges, dunkles Exportbier, Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 12,8 °

Ein tiefer Mahagoni-Farbtönen mit goldbraunem Schimmer, der ausschließlich aus dem Malz kommt, ist charakteristisch für dieses dunkle Exportbier. Hergestellt im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren wird es aus fünflei Malzen gebraut. Zwei davon sind dunkle Spezialmalze, die nach altbayerischer Tradition gedarrt werden. Diese Ayinger Bierspezialität mit ihren warmen, nussigen Aromen trinkt sich vollmundig und geschmeidig. Der lange Abgang liefert leichte Noten von Kakaobohne und Kaffee. Ein Bier von wunderbarer Balance im Geschmack. Dazu empfehlen wir unseren „Ofenfrischen Schweinsbraten“.



Altbairisch Dunkel unfiltriert 0,5l

4,3 €

Untergärgiges, naturtrübes, dunkles Exportbier,
Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 12,8 °

Den ersten Ausschank seines selbst gebrauten Bieres verewigte Johann Liebhard in seinem Tagebuch mit den legendären Sätzen: „Von uns das erste Bier ausgeschenkt, sehr gut und alles voll Leut, Michl und Müller von Höhenkirchen solche Räusch, dass sie zehnmal umgeworfen.“ Nach Vorväterart haben wir einen Jubiläums-Sondersud eingebraut, der an die Anfänge der Ayinger Braukunst erinnert. Das Ayinger Altbairisch Dunkel unfiltriert wird Michl und Müller sicher auch geschmeckt haben. Aus fünferlei Malzen im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren gebraut, trinkt es sich vollmundig und geschmeidig und macht dem Anlaß alle Ehre. Dazu empfehlen wir unseren „Gekochten Tafelspitz“.



Kellerbier vom Fass 0,5l

4,2 €

Untergärgiges, helles, naturtrübes Vollbier,
Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °

Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Gebraut nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten. Unser Kellerbier steht für das Ayinger Bekenntnis zur hohen Schule traditioneller Braukunst - ein Bier mit ursprünglichem Charakter, Geschmack und Aroma. Dazu empfehlen wir unsere „Geschmorten Ochsenfetzen“.



Celebrator 0,33l

4,3 €

Untergärriger, dunkler Doppelbock, Alkoholgehalt: 6,7 % Stammwürze: 18,5 °

Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang. Der Ayinger Celebrator ist ein gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird. Dazu empfehlen wir unseren „Karamellisierten Kaiserschmarrn“.



Bairisch Pils 0,33l

3,8 €

Untergärgiges, helles Vollbier, Alkoholgehalt: 5,3 % Stammwürze: 11,8 °

Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt. Ein Premium-Pils für Liebhaber traditionell gebrauter Pils-Biere. Dazu empfehlen wir unser „Roastbeef vom Bayrischen Ochs“.



Leichte Bräuweise 0,5l

4,3 €

Obergärgiges, helles Weizenschankbier, Alkoholgehalt: 3,2 % Stammwürze: 8,8 °

Ein obergärgiges, hefetrübes Weizenschankbier mit vollem Weissbiergeschmack. Die Leichte Bräuweise ist eine typische Ayinger Bierspezialität. Leicht und spritzig schmeckt sie allen, die 40% weniger Alkohol oder Kalorien bevorzugen, ohne auf den vollen, urtypischen Weissbiergeschmack verzichten zu wollen. Die Leichte Bräuweise ist das Lieblingsbier unseres Braumeisters. Wissen Sie, wie ein reduzierter Alkoholgehalt zustande kommt? Er lässt sich im Nachhinein extrahieren, also durch Weiterbearbeitung des gebrauten Bieres. Die hohe Brauschule in Aying lässt jedoch nur soviel vergärbaren Zucker aus der Maische entstehen, dass der gewünschte Alkoholgehalt nicht überschritten wird. Der volle Geschmacksumfang bleibt dadurch gewahrt. Dazu empfehlen wir unser „Wiener Schnitzel vom Kalb“.



Bräuweise vom Fass 0,5l

4,3 €

Obergäriges, helles Weizenbier Alkoholgehalt: 5,1 % Stammwürze: 11,8 °

Ein Bier von leuchtendem Goldton und einer feinen Schaumkrone. Eine sanfte obergärige Hefeflume und ein unverwechselbares Bananenaroma sind charakteristisch für dieses hefefröhliche, helle Weizenbier. Im Antrunk ist es samtig, weich und mild mit einer erfrischenden Champagner ähnlichen Rezenz. Der volle Körper dieses Bieres wird begleitet von zarten würzig-fruchtigen Zitrusnoten im Abgang. Die Ayinger Bräuweise ist ein klassisches Sommerbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird. Dazu empfehlen wir unseren „Zwiebelrostbraten von der Rinderlende“.



Urweise vom Fass 0,5l

4,3 €

Obergäriges, dunkles Weizenbier Alkoholgehalt: 5,8 % Stammwürze: 13,3 °

Diese Ayinger Bierspezialität wird aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack. Die Ayinger Urweise hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen. Sie ist kräftig im Antrunk, mit einer prickelnden Rezenz und einer geringen Bittere. Die Verbindung von Weizenfrische und dunklem Malz ist entscheidend für ihre einzigartige Geschmacksfülle. Vielfacher Goldmedaillensieger beim "European Beer Star" und weiteren internationalen Wettbewerben. Dazu empfehlen wir unser „Filetpfandl Schwaben-Art“.

Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur

13,5 €

Streifzug aus unserer Bierkarte mit kleinem Wirtshaus Schmankerl

Ahhhhhhhhhhhh - Gut zu Wissen!

Stammwürze

Stammwürze oder auch Stammwürzgehalt ist eine Messgröße, die den Anteil der Stoffe bezeichnet, die sich vor der Gärung aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelöst haben. Stammwürze besteht hauptsächlich aus Malzzucker, Vitaminen, Eiweiß, Aminosäuren, Mineralien, Hopfenanteilen und Aromastoffen. Die Bedeutung der Stammwürze für die Bierbrauerei kann mit der Bedeutung von Most für die Weinherstellung verglichen werden. Bei der Weinherstellung wird Most zu Wein und Stammwürze wird durch Gärung zu Bier. Erheblichen Einfluss hat Stammwürze auf den Alkoholgehalt von Bier sowie den Nährwert. Die Stammwürze wird durch die Wirkung der Hefe ca. zu einem Drittel zu Alkohol und zu einem weiteren Drittel zu Kohlensäure.



Ober oder Untergärig

Der wichtigste Unterschied bei der obergärigen und untergärigen Brauweise sind die verwendeten Hefekulturen. Für obergärige und untergärige Biere werden unterschiedliche Hefen verwendet, die in voneinander abweichenden Temperaturbereichen optimal arbeiten können. Obergäriges Bier wird grundsätzlich wärmer gebraut als untergäriges Bier. Die Brauweise wirkt sich auch auf den Charakter und den Geschmack des Bieres aus.

Wie bekommt das Bier seine Farbe?

Für die Bierfarbe eines Bieres ist hauptsächlich das Malz verantwortlich. Bei der Malzherstellung wird Getreide in einem Prozess, der Mälzen heißt, zunächst so lange gewässert, bis es keimt. Im nächsten Schritt, der Darren heißt, wird das gewonnene Malz mittels Hitzezufuhr getrocknet und geröstet. Der Hitzegrad beim Darren bestimmt die Farbe des Malzes und damit auch die Bierfarbe. Ein Bier, das mit geringer Temperatur erhitztem Malz hergestellt wird, erhält eine relativ helle Bierfarbe. Wird das Bier entsprechend aus höher erhitztem Malz hergestellt, so nimmt es auch eine deutlich dunklere Bierfarbe an.

WEINKARTE

WEISSWEINE

Flasche 0,75l

alle Weißweine pro Glas 0,2l 7,20€ / 0,1l 3,80€

Tribu Montahut Chardonnay IGP trocken 25 €
Domaine Calmel & Joseph, Languedoc, Frankreich

Für alle Freunde von vollmundigen und kraftvollen Chardonnays. Kompakt in der Nase mit sortentypischen Aromen. Am Gaumen finessenreich mit sehr feinen, vanilligen Holzaromen. Perfekt eingebunden mit einem unglaublich langen Abgang. Ein großartiger Weißwein aus dem Süden Frankreichs.

Riesling R3 Remastered BIO Qualitätswein trocken 25 €
Weingut Corvers-Kauters, Rheingau

Geradlinig, klar und sortentypisch präsentiert sich dieser Riesling mit einem Strauß von Aromen, erinnernd an gelbes Steinobst, knackige Äpfel, Zitrusfrucht und einem Anflug an Stachelbeere. Die straffe Säure und stahlige Mineralität setzen Highlights.

Cuvee Qualitätswein trocken 25 €
Weingut Leon Gold, Württemberg

Rebsorten: Kerner, Müller-Thurgau, Muskateller & Riesling

Ein Duftbild von Mirabellenfrucht, Ananas, Nektarinen, Birnen, Minze und Holunderblüten. Süffige Attacke. Der Fruchtfond legt sich um die Aromatik und verlängert das Vergnügen. Unbeschwerter Genuss auf hohem Niveau. Schöne Handschrift! Idealer Begleiter für die Sommerküche. Ein echter Charmeur!

Best of Bacchus "Second Flight" halbtrocken 25 €
Weingut Lukas Schmidt, Franken

Strahlendes Goldgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Exotisch-fruchtige Nase mit Noten von schwarzer Johannisbeere, frischen Äpfeln und Blutorange. Dazu etwas Muskat und ein Hauch Honigmelone.

Iphöfer Silvaner Qualitätswein trocken 25 €
Weingut Wirsching, Franken

Ein sehr ansprechendes Bukett von leichten Zitrusfrüchten, reifen Äpfeln und etwas Birnen. Dezentere Noten auch von Kräutern und etwas Mineralität. Am Gaumen ein sehr lebendiges Säurespiel mit sehr erfrischendem Charakter. Trocken, frisch und ein super Allrounder zu allen Speisen.

Lugana "Vigne Alte" DOC trocken 25 €
Cantina Zeni, Venetien, Italien

Am Gaumen mit schöner Fülle, dabei frisch und fruchtig.

ROTWEINE

Flasche 0,75l

alle Rotweine pro Glas 0,2l 7,70€ / 0,1l 4,00€

Primitivo trocken

26 €

Donna Marzia, Apulien, Italien

Dunkles Rubinrot im Glas. In der Nase duftet er nach süßen Brombeeren, dazu dezente Noten von schwarzer Schokolade und Gewürzen. Schmeichelhafter, warm fruchtiger Auftakt im Gaumen. Vollmundig, mit griffiger Textur. Unkompliziert und trinkfreudig.

Blaifränkisch Qualitätswein trocken

26 €

Domaine Calmel & Joseph, Languedoc, Frankreich

Brombeere und Sauerkirsche gepaart mit Zimt und Nelke geben sich ein Stelldichein. Herrlich stoffig und kompakt, ein reifer Rumtopf mit einer Spur Lakritz.

Tribu Montahut Malbec IGP trocken

26 €

Weingut Pia Strehn, Burgenland, Österreich

Eine wahre Entdeckung aus Südfrankreich. Der „wilde“ Malbec trägt Frucht und Wucht in sich und zeigt sich auf den ersten Blick als robust. Doch die feinen Aromen von Cassis und Brombeeren überzeugen nicht nur im Bukett, sondern auch am Gaumen. Kraftvoll, mit dennoch weicheren, runden Tanninen ausgestattet eine wahre Gaumenfreude...

ROSÉWEIN

Flasche 0,75l

alle Roséweine pro Glas 0,2l 7,70€ / 0,1l 4,00€

Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken

25 €

Weingut Kauer, Nahe

Blumige und fruchtige Nase nach Himbeeren und Erdbeeren. Frisch, rund und gut ausbalancierter Körper. Wunderbar trinkig. Idealer Begleiter zu sonnigen Tagen und leichten Gerichten.



HOCHPROZENTIGES

WIRTSCHAUS
ZINNERS
BITTER · HILFRAND · HOF



Brennerei Wecklein

Mirabellenbrand 2cl 4,5 €

40% vol., fruchtiges, nachhaltiges Aroma

Quittenbrand 2cl 4,5 €

40% vol., Brand aus Apfel- und Birnenquitten, hocharomatisch, unverkennbar

Wildkirsch-Edelbrand 2cl 6 €

43% vol., sehr mild, intensives Frucht- und Bittermandelaroma



Brennerei Scheibel

Edles Fass Haselnuss 2cl 5 €

40% vol., ausgeprägte Röstnoten sowie Nuancen von dunkler Schokolade und Vanille

**Edles Fass Gold Marille
Marillenbrand 2cl** 5 €

41% vol., Orange und Melone, florale Nuancen bis hin zu Vanille, Marzipan und Karamell, ein Hauch von weißem Pfeffer

Himbeere 2cl 4,5 €

40% vol., zartes Aroma von Kirschen und Trauben, wird mit einem frischen Himbeersaft verfeinert

Obstbrand 2cl 4,5 €

40% vol., frischer, fruchtiger Apfel mit leichter Williamsbirne, weich und klar

Pflümle 2cl 4,5 €

43% vol., schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade, eine leichte Orangenote verleiht dem Brand einen Hauch Exotik

Williams Birnenbrand 2cl 4,5 €

40% vol., am Gaumen tritt zuerst die Schale der Williams Birne auf, dann kommen leichte Zitrus-Nuancen und später das moussige Fruchtfleisch hinzu



Auf geht's !!!

Wir, die Gebrüder Zinner, laden Sie herzlich ein, unsere deftigen und schmackhaften Köstlichkeiten zu probieren. Als Brüder teilen wir die Liebe zur bayerischen Küche und haben unsere Leidenschaft in unser Wirtshaus gesteckt, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Unsere vielfältige Küchencrew und natürlich das ganze Team tragen zu unserer Kreativität und unserem Erfolg bei.

WIRTSHAUS ZINNERS - ZINNERS CATERING - ZINNERS DAILY
WWW.ZINNERS.DE - INFO@ZINNERS.DE
RITTER-HILPRAND-HOF - KÖGELWEG 5 - 82024 TAUFKIRCHEN