



WIRTSHAUS
ZINNERS
RITTER · WILPRAND · HOF



SPEISEKARTE

Servus bei den Zinners!



Dahoam bei den Zinnern – Wo Wirtshausliebe daheim ist

Ein Wirtshaus ist mehr als vier Wände und ein Tisch zum Essen. Es ist der Platz, an dem Geschichten entstehen, Freundschaften wachsen und man zusammenkommt, ganz ohne großen Anlass.

Ob ein kühles Bier unterm Kastanienbaum, ein gemütliches Abendessen mit der Familie oder ein fröhlicher Ratsch mit guten Freunden – hier darf jeder so sein, wie er ist. Mal zünftig, mal fein, aber immer mit Herz.

Wir glauben daran, dass gutes Essen verbindet. Darum gibt's bei uns echte bayerische Klassiker genauso wie neue Ideen für alle, die gerne etwas ausprobieren. Hauptsache, es schmeckt – und macht den Moment besonders.

Setzt's euch her, fühlt's euch wohl und genießt die Zeit miteinander. Wir sorgen dafür, dass es euch an nichts fehlt.

Schee, dass's do seids!

VORSPEISEN & SALATE



Taufkirchner 11,5 €

Wurstsalat a-i-j-3-5

von der Regensburger, mit roten Zwiebeln, Essiggurken, und Bauernbrot mit Bergkäse

12,5 €

Flammkuchen a-g-i-j-k

mit geräuchertem Wammerl, jungem Lauch, Sauerrahm, Rucola und Bergkäse

13,5 €

Flammkuchen a-g-i-j-k

mit geräuchertem Lachs, Schmand, Chimichurri, Rucola, Bergkäse und frischem Kren

14 €

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 e-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 Romanherzen, 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}

mit Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone und Remouladensoße

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,
mit 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

**Geschmorte
Rinderbackerl** g-i-j 23 €
in Rotweinsoße mit
cremigem Kartoffelpüree
und glasiertem Gemüse

**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
mit eigenem Safterl** a-g-i-2
Boskop-Apfelblaukraut und
Kartoffelknödel
1/4 Ente 18,9 €
1/2 Ente 23,9 €

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

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokokuchen <small>a-c-g</small> mit Beerenröster	9,5 €	Zinners Cheesecake <small>a-c-g</small> mit Kirschragout	9,5 €
Apfeltarte <small>a</small> <small>y</small> aus Bodenseeäpfeln mit Vanilleeis	11,5 €	Karamellierter Kaiserschmarrn <small>a-c-g-h</small> mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus ca. 20 Minuten im Ofen	12,5 €
Del Fiore Gelato Eisbecher aus der Truhe, verschiedene Sorten	5 €	Affogato	5,5 €



Beilagenänderung 1,5 €

y = 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

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

HEISSGETRÄNKE & SUPREMO KAFFEE

Tee (im Steinkrug, verschiedene Sorten)	4,5 €
Americano ⁴	3,5 €
Espresso ⁴	2,5 €
Espresso Macchiato ⁴⁻⁸	2,7 €
Cappuccino ⁴⁻⁸	4 €
Latte Macchiato ⁴⁻⁸	4,6 €
alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert oder mit Hafermilch erhältlich	

SOFT

Coca Cola / Zero	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 €
Steirer Quell Still	0,33 ltr. 3,5 €
	0,75 ltr. 5,9 €
Peterquelle Prickelnd	0,33 ltr. 3,5 €
	0,75 ltr. 5,9 €
Hauswasser Prickelnd	0,5 ltr. 3,3 €
Zitronenwasser	0,5 ltr. 4,5 €
Schorlen	0,5 ltr. 4,5 €
Apfel, Holunder, Rhabarber, Johannisbeer	
Wirtshauskracherl	0,4 ltr. 3,9 €
Orange-Ingwer, Pflirsich-Limette	



LIVEMUSIK

bei den Zinnern



Unser Musikprogramm für das neue Jahr 2025 im Wirtshaus Zinnern findet **jeweils am 2. Freitag im Monat von 17.30 - 21.30 Uhr** statt. Bei schönem und warmem Wetter im Biergarten, ansonsten in der Gaststube.



14. MÄRZ 2025

11. APRIL 2025

9. MAI 2025

13. JUNI 2025

11. JULI 2025

8. AUGUST 2025

12. SEPTEMBER 2025

10. OKTOBER 2025

14. NOVEMBER 2025



MUSIKALISCHER FRÜHSCHOPPEN

Jeweils am letzten
Sonntag des Monats
von 10.30 - 14.30 Uhr
im Biergarten!

30. MÄRZ 2025

27. APRIL 2025

29. MAI 2025_VATERTAG

29. JUNI 2025

27. JULI 2025

31. AUGUST 2025

Bei Schlechtwetter entfällt der jeweilige Termin.

„Die Blechdamisch'n“
„Kieslstoana Tanzmusik“
„Blaskapelle Taufkirchen e.V.“
und viele andere....!

Reservierung unter:
info@zinnern.de | 089 12262500

HAUSGEBRAUTES AUS DER BRAUEREI AYING



Lager Hell vom Fass 0,5l

4,5 €

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

4,6 €

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 Flusszanderfilet“.



Altbairisch Dunkel 0,5l

4,5 €

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

4,6 €

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 unser „Cordon Bleu“.



Kellerbier vom Fass 0,5l

4,5 €

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

4,6 €

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

4,1 €

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

4,6 €

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

4,6 €

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 Rinderleude“.



Urweise vom Fass 0,5l

4,6 €

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“.



Weizenbock 0,33l

4,7 €

Obergäriges Weizenstarkbier Alkoholgehalt: 7,0 % Stammwürze: 16,5 °

1995 erstmals zum sechzigsten Geburtstag unseres Bräu eingebraut gehört dieses erfrischende Weizenstarkbier längst zu den Ayinger Winterklassikern. Es hat eine schöne goldgelbe Farbe, die leicht ins Kupfer tendiert. Für den typischen, leicht würzigen Geschmack und das charakteristische Bananenaroma sorgen vier verschiedene Malzsorten.

Die anfängliche Weißbierwürze weicht rasch einem vollmundigen Geschmack, der von einer wohltuenden Rezenz begleitet wird. Mit 16,5° Stammwürze das „stärkste“ unter den Ayinger Weizenbieren. Dazu empfehlen wir unsere „Geschmorten Rinderbackerl“.

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 Hitzeegrad 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

	pro Glas 0,1l	0,2l	Flasche 0,75l
Welschriesling DAC TRARO, trocken Domaines Kilger, Südsteiermark, Österreich	3,8 €	7,2 €	25 €

Die „TRARO“ Linie steht für TRauben und AROma mit höchstem Genuss - ein Wein für jeden Tag.
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase knackige grüne Äpfel, Zitrusfrüchte und ein Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen erfrischend und lebendig, mit feiner Säure und mineralischer Note. Leicht, spritzig und angenehm trocken – ein echter Südsteirer mit Trinkfreude und knackigem Abgang.

Sauvignon Blanc DAC TRARO, trocken Domaines Kilger, Südsteiermark, Österreich	3,8 €	7,2 €	25 €
--	--------------	--------------	-------------

Klares Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensive Aromen von Stachelbeere, frisch geschnittenem Gras und einer feinen Zitrusnote. Am Gaumen lebendig und ausdrucksstark, mit knackiger Säure und mineralischer Frische. Ein typischer, elegant strukturierter Sauvignon Blanc mit langem, fruchtbetontem Abgang.

Weissburgunder DAC TRARO, trocken Domaines Kilger, Südsteiermark, Österreich	3,8 €	7,2 €	25 €
---	--------------	--------------	-------------

Helles Goldgelb mit zarten Reflexen. In der Nase reife Birne, etwas Apfel und feine Mandelnoten. Am Gaumen cremig und harmonisch, mit eleganter Säure und dezenter Mineralität. Ein vielschichtiger, feingliedriger Weißburgunder mit schöner Balance und langem, animierenden Abgang.

Chardonnay Gamlitz 2021 DAC, trocken Domaines Kilger, Südsteiermark, Österreich	3,8 €	7,2 €	25 €
--	--------------	--------------	-------------

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase gelbe Tropenfrucht, etwas Zitruszeste und ein Hauch von gerösteter Haselnuss. Am Gaumen saftig und elegant, mit feinem Schmelz, gut eingebundener Holznote und einer lebendigen Säurestruktur. Ein ausgewogener, charaktvoller Chardonnay mit feiner Mineralität und langem, harmonischem Abgang.

ROTWEINE

pro Glas
0,1 **0,2l** Flasche
0,75l

Primitivo trocken

4 € **7,7 €** **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 2018, trocken

4 € **7,7 €** **26 €**

Domaines Kilger, Burgenland, Österreich

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Kirschen und dunkle Waldbeeren, dazu feine Gewürznoten und Zartbitterschokolade. Am Gaumen saftig und vollmundig, mit eleganter Struktur und feiner Würze. Samtige Tannine und lebendige Säure verleihen Frische und Trinkfluss. Kraftvoll, zugänglich und mit langem, würzig-fruchtigem Nachhall.

CUWE 2017, trocken

4 € **7,7 €** **26 €**

Domaines Kilger, Burgenland, Österreich

„CUWE“, ein „C“ für Cuvée und das „UWE“ für den Paradewinzer Uwe Schiefer aus Welgersdorf. Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife dunkle Beeren, feine Röstaromen und ein Hauch von Zartbitterschokolade. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch, mit samtigen Tanninen und einer eleganten Würze. Vollmundig, strukturiert und mit langem, feinwürzigem Abgang – ein charakterstarkes Cuvée mit Tiefgang und Trinkfreude.

ROSÉWEIN

pro Glas
0,1 **0,2l** Flasche
0,75l

Rosé 2024, TRARO, trocken

4 € **7,7 €** **25 €**

Domaines Kilger, Steiermark, Österreich

Zartes Lachsrosa mit brillanten Reflexen. In der Nase duftige Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch roter Johannisbeeren. Am Gaumen lebendig und elegant, mit feiner Säure, mineralischer Frische und harmonischem Trinkfluss. Ein fruchtbetonter, leichtfüßiger Rosé mit erfrischendem Abgang. Vinifiziert im modernen Stil aus der autochthonen Rebsorte „Blauer Wildbacher“.



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

Haselnuss 2cl 5 €

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

Marillenbrand 2cl 5 €

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

Himbeerbrand 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

Pflaumenbrand 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 !!!



WIRTSCHAUS ZINNERS - ZINNERS CATERING
RITTER-HILPRAND-HOF - KÖGLWEG 5 - 82024 TAUFKIRCHEN
WWW.ZINNERS.DE - INFO@ZINNERS.DE - TEL.: 089 12262500

Spendenaufruf



Stiftung Schmetterling
hilft Kindern und Jugendlichen in Deutschland

Seit 2004 setzt sich die „**Stiftung Schmetterling**“ mit Leidenschaft und Herzblut für soziale und nachhaltige Veränderungen ein.

Dabei unterstützt sie **benachteiligte Kinder und Jugendliche** in vielfältigen Bereichen, von der **Jugendhilfe** über **Bildung** bis hin zu **Wissenschaft und Forschung**.



Bitte unterstützen Sie dieses Projekt mit Ihrer Spende.
Herzlichen Dank!

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE63 7002 0500 3750 8500 85
BIC: BFSWDE33MUE

