

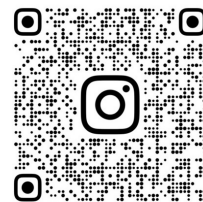
STAIGER

WEIN

GETRÄNKE UND SPEISEKARTE



WIR SIND JETZT AUCH AUF INSTAGRAM



@GUTSAUSSCHANK_STAIGER

WEINGENUSS

Seit 1990 können Sie unsere Weine und Speisen in unserem Gutsausschank genießen.

Seit 2014 werden alle unsere Weine nach den Richtlinien des K UW (kontrolliert umweltschonender Weinbau) hergestellt. Wir verzichten freiwillig auf die Verwendung von Bienen gefährdenden Stoffen und setzen auf natürliche Produkte.

2015 Umstellung der Weinproduktion auf vegan. Das bedeutet wir verwenden zur Mostklärung und Jungwein Behandlung keine Gelatine oder andere tierische Zusatzstoffe mehr, sondern setzen auf pflanzliche Hilfsstoffe wie Erbse oder Kartoffel.

2017 Anpflanzung von Pinotin (Rotwein), einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Abkürzung (PIWI). Da diese Sorte widerstandsfähiger ist als andere, können wir auf lange Sicht Pflanzenschutzmittel einsparen und somit einen großen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

2021 Erweiterung der PIWI Sorten um Rinot (Weißwein) und Satin Noir (Rotwein).

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG

RUHETAG

DIENSTAG

16 - 22 UHR

MITTWOCH

16 - 22 UHR

DONNERSTAG

RUHETAG

FREITAG

16 - 22 UHR

SAMSTAG

16 - 22 UHR

JEDEN ZWEITEN SONNTAG

11 - 21 UHR

INHABER

Hans-Hermann Staiger, Tempelhof 5, 55283 Nierstein.

Telefon 06133-5410, info@weingut-staiger.de, www.staiger-wein.de



ROTWEINE TROCKEN

0,2l 0,75l Schorle 0,4l*

35 Spätburgunder Qualitätswein trocken	4,00	12,00	4,50
37 Satin Noir Qualitätswein trocken PIWI pilzwiderstandsfähige Rebsorte	4,20	12,60	4,70

ROTWEINE HALBTROCKEN

40 Cuvée Rot Qualitätswein feinherb	4,00	12,00	4,50
-------------------------------------	------	-------	------

ROTWEINE LIEBLICH

32 RedLove Qualitätswein süß	4,00	12,00	4,50
------------------------------	------	-------	------

ROSÉ TROCKEN

45 Rosé Qualitätswein trocken	4,00	12,00	4,50
-------------------------------	------	-------	------

ROSÉ LIEBLICH

39 RoséLiebe Qualitätswein süß	4,00	12,00	4,50
--------------------------------	------	-------	------

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

*Schorle Preise beziehen sich auf Wein mit Wasser/Limo

WEISSWEINE TROCKEN

	0,2l	1,0l	Schorle 0,4l*
01 EinSTAIGER Qualitätswein trocken	3,30	13,20	3,80
	0,2l	0,75l	Schorle 0,4l*
10 Riesling Qualitätswein trocken	3,50	10,50	4,00
11 Chardonnay Qualitätswein trocken	4,30	12,90	4,80
13 Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	4,30	12,90	4,80
16 Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	4,40	13,20	4,90
20 Roter Riesling Qualitätswein	4,70	14,10	5,20

WEISSWEINE FEINHERB

	0,2l	1,0l	Schorle 0,4l*
02 ZweiSTAIGER Qualitätswein feinherb	3,30	13,20	3,80
	0,2l	0,75l	Schorle 0,4l*
04 Bacchus Qualitätswein feinherb	3,40	10,20	3,90
09 Gewürztraminer Qualitätswein feinherb	4,20	12,60	4,70
15 Rinot Qualitätswein feinherb PIWI pilzwiderstandsfähige Rebsorte	4,00	12,00	4,50

WEISSWEINE	LIEBLICH	0,2l	1,0l	Schorle 0,4l*
03	DreiSTAIGER Qualitätswein lieblich	3,30	13,20	3,80
07	Siegerrebe Qualitätswein süß	4,20	12,60	4,70
12	Bacchus Qualitätswein lieblich	3,50	10,50	4,00
14	Gewürztraminer Qualitätswein süß	4,20	12,60	4,70

PERLWEINE	SECCO	0,1l	0,75l
S	Secco trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	4,00	20,00

APERITIF	0,2l
Aperol Spritz	6,00
Staiger Spritz Aperol mit Maracuja-Saft	6,50

WEINSCHORLEN

0,2l 0,4l

Weinschorle (Nr. 1, 2 oder 3), süß oder sauer	3,30	3,80
Colaschorle ¹, Fantaschorle (Nr. 1, 2 oder 3)	3,50	4,00
Rotweinschorle (Nr. 35)	4,00	4,50
Roséschorle (Nr. 39)	4,00	4,50
Cola- ¹, Fanta-Rotweinschorle (Nr. 35)	4,20	4,70

BIER

Krombacher Radler	Flasche 0,33l	3,50
Cola Bier ¹	Glas 0,5l	4,50
Krombacher Pils	Flasche 0,33l	3,50
Erdinger Weißbier hell	Flasche 0,5l	4,50

SCHNÄPSE

Jägermeister	Glas 2cl	3,00
Hefeschnaps	Glas 2cl	3,00
Malteser oder Ouzo	Glas 2cl	3,00
Himbeergeist	Glas 2cl	3,00
Williams Birne	Glas 2cl	3,00
Mirabellenschnaps	Glas 2cl	3,00
Gewürzpfel mit Zimt	Glas 2cl	3,00
Roter Weinbergspfirsichlikör	Glas 2cl	3,00
Hütchen ¹ (Weinbrand mit Cola)	Glas 4cl	4,00
feuriger Kirschlikör mit Chilli	Glas 2cl	3,00

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich
Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
*Schorle Preise beziehen sich auf Wein mit Wasser/Limo

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2l 0,4l

Coca-Cola ¹, Fanta, Cola-light ¹, Spezi ¹ und Limo 3,30 3,80

Orangensaft 3,30 3,80

Traubensaft / -schorle 3,30 3,80

0,2l 0,25l 1,0l

Hassia Sprudel 2,50 4,50

Elisabethen Quelle still 2,30 4,50

ALKOHOLFREIES BIER

Krombacher Pils alkoholfrei Flasche 0,33l 3,50

Erdinger Weißbier Flasche 0,5l 4,50

WARME GETRÄNKE

Glas Tee 2,50

(Kamille, Pfefferminz, Schwarztee ¹ oder Früchte)

Glühwein 4,00

Espresso 2,20

Tasse Kaffee 2,50

Cappuccino ² 3,50

Latte Macchiato ² 3,50

KALTE SPEISEN

Schmalzbrot	2,50
Knoblauch- oder Kräuterbuttertoast	3,20
Spundekäse (mit Zwiebeln und Brezeln oder Brot)	7,00
Handkäse^{1,3} (mit Musik und Brot)	7,00
Käsebrot^{1,5,6,7}	7,00
Käsewürfel^{1,5,6,7}	7,50
Hausmacher-Wurstbrot^{1,6} (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen)	7,00
Schinkenbrot¹ roh oder gekocht	7,50
Wurstsalat^{1,2,3,5,6,7} (mit frischem Paprika, Zwiebeln und Brot)	8,50
Salatteller^{1,5,6} mit Baguette (mit Sahne-Himbeerdressing, Karotten, Gurken, Paprika, Radieschen, Ei, Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebeln)	11,00
Salatteller^{1,5,6} mit Putenstreifen und Baguette (mit Sahne-Himbeerdressing, Karotten, Gurken, Paprika, Radieschen, Ei, Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebeln)	13,50
Salatteller mediterran^{1,5,6} mit Baguette (mit Sahne-Himbeerdressing, Karotten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln)	11,00
Salatteller mediterran^{1,5,6} mit Putenstreifen und Baguette (mit Sahne-Himbeerdressing, Karotten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln)	13,50
Winzer-Vesper^{1,5,6,7} (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Spundekäse, roher und gekochter Schinken, Käse)	16,00

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat

AUS DEM OFEN

Weichkäse aus dem Ofen mit Baguette

(Weichkäse (Kuhmilch), Oliven, Peperoni, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)

10,00

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art

(Schmand, Speck, Zwiebeln)

10,00

Champignon

(Schmand, Speck, Zwiebeln, Champignons)

10,00

Mediterran

(Schmand, Weichkäse, Peperoni, Oliven)

10,00

Gemüse "Vegan"

(Soja-Creme, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons, Frühlingszwiebeln)

10,00

FLAMMKUCHEN FÜR SÜSSE STUNDEN

Apfel – Zimt

(Schmand, Äpfel, Rosinen, Zimt)

10,00

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat



WARM SPEISEN

Strammer Max ^{1,5,6,7} (gekochter Schinken, Käse und 2 Spiegeleier)	8,70
Gebackener Camembert (Preiselbeeren, Butter und Toast)	7,80
Hawaiitoast ^{1,5,6,7} (Toast, gekochter Schinken, Ananas und Käse)	8,50
Portion Fleischwurst ^{5,7} warm mit Brot	9,50
Sülze ^{1,2,5,6} mit Bratkartoffeln (Bratkartoffeln aus der Fritteuse, Remoulade, Zwiebeln)	10,00
Pellkartoffeln mit Hausmacher-Wurst ^{1,6} (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen)	10,00
Bratwurst ¹ mit Soße und Brot	8,00
Currywurst ^{1,2,6} mit Brot	8,50
Süßkartoffelpommes mit Sour Cream-Dip	9,50

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat



SCHNITZEL UND RUMPSTEAK

	Brot	1 Beilage	2 Beilagen
Schweineschnitzel	8,50	12,00	15,50
Paprikaschnitzel	10,00	13,50	17,00
Zwiebelschnitzel	10,00	13,50	17,00
Jägerschnitzel	10,00	13,50	17,00
Pfefferrahmschnitzel	10,00	13,50	17,00
Schweineschnitzel mit Bratensoße	10,00	13,50	17,00
Käseschnitzel (mit Schinken und Käse überbacken)	10,50	14,00	17,50
Hawaiischnitzel (mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	11,00	14,50	18,00
Putenschnitzel	10,50	14,00	17,50
Puten-Paprikaschnitzel	12,00	15,50	19,00
Puten-Zwiebelschnitzel	12,00	15,50	19,00
Puten-Jägerschnitzel	12,00	15,50	19,00
Puten-Pfefferrahmschnitzel	12,00	15,50	19,00
Putenschnitzel mit Bratensoße	12,00	15,50	19,00
Puten-Käseschnitzel (mit Schinken und Käse überbacken)	12,50	16,00	19,50
Puten-Hawaiischnitzel (mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	13,00	16,50	20,00
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Soße und geschrotetem Pfeffer	21,00	24,50	28,00
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und geschrotetem Pfeffer	21,00	24,50	28,00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffeln (aus der Fritteuse), **Salat, Süßkartoffelpommes** (+ € 1,50), **Curly Fries** (+ € 1,00)

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat

SENIOREN GERICHTE

Wurstsalat ^{1,2,3,5,6,7} (mit frischem Paprika, Zwiebeln und Brot)	7,50
Strammer Max ^{1,5,6,7} (gekochter Schinken, Käse und 1 Spiegelei)	7,70
Gebackener Camembert (Preiselbeeren und Toast)	6,80
Hawaiitoast ^{1,5,6,7} (Toast, gekochter Schinken, Ananas und Käse)	7,50
Sülze ^{1,2,5,6} mit Bratkartoffeln (Bratkartoffeln aus der Fritteuse, Remoulade, Zwiebeln)	9,00
Pellkartoffeln mit Hausmacher-Wurst ^{1,6} (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen)	9,00

	Brot	1 Beilage	2 Beilagen
Schweineschnitzel	7,50	11,00	14,50
Paprikaschnitzel	9,00	12,50	16,00
Zwiebelschnitzel	9,00	12,50	16,00
Jägerschnitzel	9,00	12,50	16,00
Pfefferrahmschnitzel	9,00	12,50	16,00
Käseschnitzel (mit Schinken und Käse überbacken)	9,50	13,00	16,50
Hawaiischnitzel (mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	10,00	13,50	17,00
Putenschnitzel	9,50	13,00	16,50
Puten-Paprikaschnitzel	11,00	14,50	18,00
Puten-Zwiebelschnitzel	11,00	14,50	18,00
Puten-Jägerschnitzel	11,00	14,50	18,00
Puten-Pfefferrahmschnitzel	11,00	14,50	18,00
Puten-Käseschnitzel (mit Schinken und Käse überbacken)	11,50	15,00	18,50
Puten-Hawaiischnitzel (mit Schinken, Ananas und Käse überbacken)	12,00	15,50	19,00

Beilagen:

Pommes, Bratkartoffeln (aus der Fritteuse), **Salat, Süßkartoffelpommes** (+ € 1,50), **Curly Fries** (+ € 1,00)

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat

BEILAGEN ZUSÄTZLICH

Portion gemischter Salat (hausgemachtes Sahne-Himbeerdressing)	3,50
Portion Pommes Frites (aus der Fritteuse)	3,50
Portion Bratkartoffeln (aus der Fritteuse)	3,50
Portion Süßkartoffelpommes (aus der Fritteuse)	5,00
Portion Curly Fries (aus der Fritteuse)	4,50
Portion Sour Cream-Dip	4,50
Baguette	2,50

AUFPREIS

Ketchup	0,30
Mayonnaise	0,30
Portion Kräuterbutter	0,50
Portion Butter	0,50

NACHTISCH

Flammkuchen Apfel – Zimt	10,00
(Schmand, Apfel, Zimt)	
Gemischtes Eis (3 Bällchen)	5,00
mit Sahne oder Eierlikör	6,00
mit Sahne und Eierlikör	7,00
Schoko-Vanille Parfait	7,00
(mit Sahne)	
lauwarmes Schokoladentörtchen	8,00
(mit Vanilleeis und Sahne)	

Kartenzahlung erst ab € 20,- möglich

Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

1 Konservierungsstoffe – 2 mit Farbstoff – 3 geschwefelt – 4 geschwärzt – 5 mit Antioxidationsmittel – 6 mit Süßungsmittel – 7 mit Phosphat

