

GÖGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL



Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Gasthaus und Weingut begrüßen zu dürfen.

Seit 150 Jahren steht unser Name für Gastfreundschaft in Sand am Main. So laden wir Sie herzlich dazu ein, ein paar schöne Stunden mit uns zu verbringen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt mit leckerem fränkischen Essen und einem guten Glas Wein aus unserem Weingut.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

FAMILIE STEFAN GÖGER
UND TEAM



DAS SIND WIR

RESTAURANT & HOTEL

Unser traditionsreiches Haus bietet moderne Zimmer für Ihren Kurzurlaub und Ihre Geschäftsreise. Ein Aufenthalt im schönen Frankenland lädt ein zu einer gemütlichen Radtour am Main, einen Wanderausflug zu den vielen Sehenswürdigkeiten und den Besuch der Weinberge und Winzerfeste ein.

Für Reisegruppen, Betriebsausflüge und Familienfeiern bieten wir Ihnen und Ihren Gästen in unseren Gasträumen Platz für bis zu 350 Personen. Mit unserer umfangreichen Bankettmappe können Sie sich Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen selbst zusammenstellen.



GOGER'S WIESN



Warme Sommerabende unter freiem Himmel genießen - In unserem Wein- und Biergarten in der Oberen Länge 12 hier in Sand kaum weg zu denken.

Hier erwarten Sie fränkische Schmankerl und deftige Brotzeit, erlesene Weine unseres hauseigenen Weingutes und unsere alljährliches Hofweinfest.

Weitere Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website unter www.weingut-goger.de oder fragen Sie gern bei unserem Personal nach.

WEINGUT

Wir machen nicht einfach nur Wein.

Weinbau ist eine uralte Handwerkskunst mit viel Finesse, Vielfalt und Liebe für's Detail.

Wein machen bedeutet für uns, das tun zu können, was wir lieben. Innovationen und neue Ideen kombinieren wir mit langjähriger Erfahrung und schaffen daraus eine harmonische Balance. Das gibt uns die Grundlage und auch den Ansporn uns selbst stets auf's Neue mit Ideen und Herausforderungen zu überraschen und selbst zu übertreffen.

Wir sind Winzer mit Herzblut und Leidenschaft - und das schon seit 6 Generationen!



UNSERE WEINERLEBNISSE



Ein absolutes Highlight für alle Weinliebhaber/Innen und die es noch werden möchten!

Von April bis Oktober bieten wir Ihnen und Ihren Freunden, Familien und liebsten Kollegen eine Weinprobe der besonderen Art. Mitten in unseren Weinbergen verkosten Sie unsere Weine und können bei fränkischer Versper unseren Winzern lauschen.

Bei Interesse wenden Sie sich gern an unser Personal.



VORSPEISEN

Fränkische Leberknödelsuppe^{A1,C} 4,50

Doppelte Kraftbrühe^{A1,C} 4,50
serviert mit Eigelb und Schwimmerli

Französische Zwiebelsuppe 5,50
serviert mit Edamer Käsecroûtons^{A1,G}

Goger's Silvanersuppe 5,50
serviert mit geröstetem Schwarzbrot^{A1, A2,G,9}

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Fränkische Bratwürste 9,90
wahlweise serviert mit Sauerkraut und Brot
oder auf gemischtem Salat^{A1,C,1,3,5,6}

Toast „Jäger Art“ 8,90
herzhaft mit Schinken, Paprikastreifen,
Champignons und Edamer Käse überbacken^{A1,G,5}

Toast nach Art des Hauses 10,90
mit kleinem Lendensteak, Spargel
und Edamer Käse überbacken^{A1,G}



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL





FÜR GOURMETS

Rehmedaillon

39,00

aus dem Steigerwälder Forst,
serviert mit Pilzen, Croûtons,
dazu Kartoffelkroketten und gemischten Salat^{A1,C,3}

*Hierzu empfehlen wir unseren
2019er Erste Lage Cabernet Sauvignon, trocken*



GÖGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL



SCHMANKERL AUS DEM BRATENTOPF

Rindfleisch

15,90

serviert mit Meerrettichgemüse,
dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln ^{A1,G,3,4}

Fränkischer Sauerbraten

15,90

serviert mit Kloß und Apfelrotkohl ^{A1,G,4}

Kalbsbraten

16,90

serviert mit Kloß und gemischtem Salat ^{A1,G,3,4}



GÖGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL



SCHWEINEFLEISCH ... VOM GRILL

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,90
mit Pommes frites und gemischtem Salat^{A1,C,3}

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 16,90
natur gebraten,
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat^{A1,3,5}

Schlemmerschnitzel 17,90
Schweineschnitzel paniert, herzhaft mit Schinken,
Champignons und Edamer Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat^{A1,C,G,3,5}

Winzersteak auf Brot 13,50
serviert mit Röstzwiebeln und Spiegelei,
dazu gemischter Salat^{A1,A2,A3,C,3}





... UND AUS DER PFANNE

Schweinelendchen „Jäger Art“ 17,90

serviert mit hausgemachten Spätzle,
dazu gemischter Salat ^{A1,C,3,5}

Schweizer Leckerle 19,90

Schweinefilet mit Schinken am Spieß gebraten,
serviert auf Röstzwiebeln, dazu hausgemachte
Spätzle und gemischter Salat ^{A1,C,3,5}

Schweinelendchen „Gärtnerin“ 19,90

serviert mit verschiedenen Gemüsen der Saison,
dazu Kartoffelkroketten ^{A1,C,G}

Hierzu empfehlen wir:

2018er Geschwisterliebe Silvaner, trocken



GÖGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL



LECKERES VOM RIND

Rumpsteak „Café de Paris“

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Speckbohnen⁵ und Steakhouse Pommes

ca. 200 g 24,90

ca. 300 g 29,00

Rumpsteak „Tiroler Art“

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,
serviert mit Röstinchen und gemischtem Salat^{G,3}

ca. 200 g 24,90

ca. 300 g 29,00

Rumpsteak

serviert auf Röstzwiebeln,
dazu Röstinchen und gemischter Salat^{A1,3}

ca. 200 g 24,90

ca. 300 g 29,00

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich hochwertiges
Fleisch aus Südamerika.

Hierzu empfehlen wir:

2019er Erste Lage Cabernet Sauvignon, trocken
und einen Weißwein:

2019er Erste Lage Chardonnay, trocken



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

FISCH AUS NEPTUNS REICH

Zanderfilet 20,90

gebacken, dazu Salzkartoffeln
und gemischter Salat ^{A1,G,3}

Forelle „Müllerin“ 17,90

serviert auf Kräutermandelsauce,
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat ^{A1,G,H,3}

Forelle gebacken 17,90

serviert mit Salzkartoffeln
und gemischtem Salat ^{A1,G,3}

Saibling 22,90

serviert mit zerlassener Butter,
dazu Petersilienkartoffeln ^G

*Hierzu empfehlen wir unseren
2019er Erste Lage Riesling, trocken*



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

WILD AUS DEM HEIMISCHEN STEIGERWALD

1/2 Wildente „Williams“ 29,00
serviert mit Wildpreiselbeeren und Birne,
dazu Kloß und Apfelrotkohl ⁴

Hirschbraten 17,90
serviert auf Dornfelder-Wildsauce,
mit Wildpreiselbeeren,
dazu Kloß und Apfelrotkohl ^{A1,4}

Rehbraten „Barbara“ 19,90
serviert auf Wacholdersauce mit
gedämpften Apfelscheiben und Pilzen,
dazu Kloß und Apfelrotkohl ^{A1,4}

Hierzu empfehlen wir:

**2019er Erste Lage Cabernet Sauvignon, trocken
und einen Weißwein:**

2018er Erste Lage Geschwisterliebe Silvaner, trocken



GÖGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL



GEFLÜGEL

1/2 Hähnchen 10,90
mit Pommes frites und gemischtem Salat³

Gänsebrust 25,90
mit Kloß und Apfelrotkohl ^{A1,G,4}

VEGETARISCHE GERICHTE

Rösti 8,50
überbacken mit Tomate-Mozzarella ^G
mit Salatbouquet

Käsespätzle 10,90
aus hausgemachten Spätzle,
serviert mit gemischtem Salat ^{A1,C,G,3}

Gemüseplatte der Saison 12,50
dazu Petersilienkartoffeln ^G

Bratkartoffeln 8,90
mit Zwiebel und Salat

gebackener Camembert 8,50
serviert mit Sahne und Preiselbeeren,
dazu Butter und Toastbrot ^{A1,A2,C,G}

**Champignons im Weinteig
ausgebacken** 9,90
serviert mit Creme fraiche,
dazu Kräuterbaguette ^{A1,A2,C,G}



SALATE

Salat „nach Art des Hauses“ 9,50
serviert mit Schinken, Edamer Käse und Ei ^{C,G,3,5}

Winzersalat 9,50
serviert mit Champignons und Tomaten,
dazu unser Silvaner-Weißwein-Dressing ^{A1,3,9}

Kleiner Beilagensalat ³ 3,90

ZUR BROTZEIT

Winzer-Teller 9,90
mit Hausmacherwurst, rohem Schinken,
Käse, Butter und Brot ^{A1,A2,A3,G,3,5}

Schinkenbrot ^{A1,A2,A3,G,3,5} 7,90

Schinkenplatte 10,90
serviert mit Butter, Brot und Gurke ^{A1,A2,A3,G,3,5}

FEINER KÄSE

fränkischer Gerupfter 8,50
pikant angemachter Camembert mit Brot ^{A1,A2,A3,G}

Käseplatte 12,50
mit Butter und Brot ^{A1,A2,A3,G}

Käsewürfel 8,50
mit Obst ^G



DESSERT

Affogato ^{G,7}

Espresso mit Vanilleeis

5,50

Ananasbecher

Vanille-Eis serviert auf Ananasstücken,
mit Sahne ^G

6,50

Hausbecher

Schokoladeneis serviert auf Rumrosinen,
mit Eierlikör und Sahne ^{C,G}

6,50

Bananensplit

Vanille- und Schokoladeneis,
serviert auf Bananenstückchen mit Schokoladensauce,
Mandeln und Sahne ^{G,H}

6,50

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eiscreme ^G

4,90

1 Kugel Eis ^G

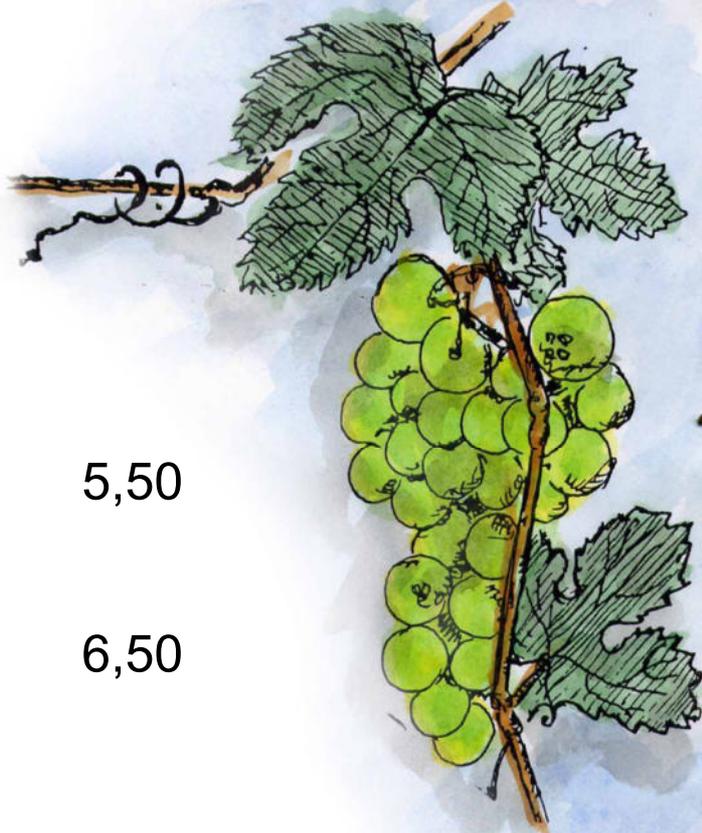
2,00

Portion Sahne ^G

nach Wunsch zu Ihrer Portion Eis

0,50

Die verwendete Eiswaffel enthält Gluten ^{A1}



GOGER
WEINGUT RESTAURANT HOTEL

WEIN- & GETRÄNKEKARTE



OFFENE WEINE

GUTSWEIN

	0,1l	0,25l
Silvaner , Kabinett, trocken	2,00	3,90
Bacchus , Kabinett, halbtrocken	2,00	3,90
Scheurebe , Kabinett, feinherb	2,50	4,50
Weißburgunder , Kabinett, trocken	2,50	4,50

ORTSWEIN

2018er Kerner , Spätlese, lieblich	2,50	4,50
2019er Blanc de Noir , Spätlese, trocken	2,50	4,50

LAGENWEIN

Erste Lage Sander Kronberg

2019er Riesling , Spätlese, trocken	3,00	6,00
--	------	------

Erste Lage Sander Kronberg

2019er Chardonnay , Spätlese, trocken	4,00	7,50
--	------	------

Erste Lage Sander Kronberg

2018er Geschwisterliebe Silvaner	4,00	7,50
---	------	------

Erste Lage Sander Himmelsbühl

2021er Grenzenlose Liebe Traminer	4,00	7,50
--	------	------

SÜSSWEIN

2021er Grauburgunder , SWEET, lieblich	2,50	4,50
---	------	------





OFFENE WEINE

GUTSWEIN

	0,1l	0,25l
Rotling , Kabinett, feinfruchtig	2,00	3,90
Rosé , Kabinett, trocken	2,00	3,90
Portugieser , Qualitätswein, trocken	2,00	3,90
Dornfelder , Qualitätswein, trocken	2,00	3,90

LAGENWEIN

2019er Cabernet Sauvignon , trocken im Barrique-Fass gereift,	4,00	8,00
---	------	------

PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

1866 SECCO Rotling , halbtrocken	3,00	5,00
2022 SECCO weiß , halbtrocken	3,00	5,00

FLASCHENWEINE WEISS

ORTSWEIN

2019er Grauer Burgunder,

Spätlese, feinherb

0,75l 16,00

LAGENWEIN

Erste Lage Sander Kronberg

2020er Riesling, trocken

0,75l 18,00

Erste Lage Sander Kronberg

2019er Chardonnay Spätlese, trocken 0,75l 21,00

Erste Lage Sander Kronberg

2018er Geschwisterliebe Silvaner

Spätlese, trocken

BB 0,75l 21,00

Erste Lage Sander Himmelsbühl

2021er Grenzenlose Liebe Traminer

Spätlese, trocken

BB 0,75l 21,00

WINZERSEKT WEISS & ROT

Riesling, trocken (24 Monate gereift) 0,75l 21,00
traditionelle Flaschengärung

Regent, trocken (24 Monate gereift) 0,75l 21,00
traditionelle Flaschengärung



Riesling, trocken (24 Monate gereift) 0,75l 21,00
traditionelle Flaschengärung

Regent, trocken (24 Monate gereift) 0,75l 21,00
traditionelle Flaschengärung





FLASCHENWEINE
ROT

GUTSWEIN

Schwarzriesling , trocken	0,75l	16,00
Regent , trocken	1,00l	16,00

ORTSWEIN

Schwarzriesling , feinherb im Eichenholz-Fass gereift	0,75l	18,00
---	-------	-------

Cabernet Dorsa , Spätlese, trocken im Eichenholz-Fass gereift	0,75l	18,00
---	-------	-------

Franken Bronze

LAGENWEIN

Erste Lage Sander Kronberg 2010er Cabernet Sauvignon , trocken	0,75l	24,00
--	-------	-------



FLASCHENWEINE EDELSÜSS



2015er Obereisenheimer Höll
Grauburgunder, Auslese,
DLG-Silber

0,5 l 19,00



2015er Obereisenheimer Höll
Grauburgunder, Auslese,
im Barrique gereift

0,5l 29,00



Franken Gold + 21. Großer Internat. Weinpreis MUNDUS VINI 2017
SILBER

2016er Volkacher Ratsherr
Silvaner, Auslese, feinherb

0,5l 15,00



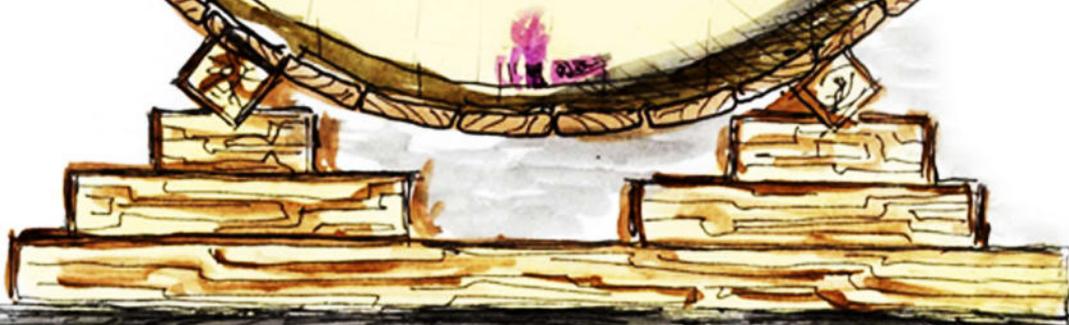
2018er Sander Himmelsbühl
Silvaner, Auslese, im Barrique gereift

0,5l 19,00



2016er Sander Kronberg
Silvaner, **EISWEIN**

0,375l 49,00



BIERE

Veldensteiner Pils ^{A3}		
vom Fass	0,25l	2,50
	0,5l	3,90
Veldensteiner Hefeweizen ^{A1,A3}	0,5l	4,30
Radler ^{A3,3}	0,5l	4,30
Alkoholfreies Hefeweizen ^{A1,A3}	0,5l	4,30
Alkoholfreies Bier ^{A3}	0,5l	4,30
Simon Spezial ^{A3}		
– Altfränkisches Vollbier	0,5l	4,30



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,25l	0,4l
Coca-Cola ^{1,7}		2,50 3,50
Coca-Cola Light ^{1,3,7,10}		2,50 3,50
Fanta ^{1,8}		2,50 3,50
Mezzo-Mix ^{1,7,8}		2,50 3,50
Saftschorle		2,50 3,50
Apfelsaft		2,50 3,50
Orangensaft		2,50 3,50
Johannisbeersaft		2,50 3,50
Tafelwasser		2,50 3,00
		0,75l
VIO® Mineralwasser still/medium		4,90



WEINSCHORLEN

	0,25l	0,5l
Weinschorle, weiss	3,00	4,50
Weinschorle, rot	3,00	4,50

Enthalten Sulfite

SCHNÄPSE AUS UNSERER BRENNEREI

Williams Christ
Tresterbrand
Obstler

*Für weitere Eigenbrand-Schnäpse
fragen Sie gerne unser Personal.*

je
2cl 2,90

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crema Tasse ⁷	2,20
Cappuccino ^{G,7}	2,90
Espresso ⁷	2,10
Espresso Macchiato ^{G,7}	2,90
Espresso doppelt ⁷	3,50
Latte Macchiato ^{G,7}	3,90
Kännchen Kaffee ⁷	3,90
Heiße Schokolade ^G	2,90
Kännchen Tee	3,50
Glas Tee	2,50



HAUSGEMACHTER KUCHEN

ab 3,50

Für unsere aktuelle Kuchen-Auswahl fragen Sie gerne unser Personal.
Dies erteilt Ihnen auch Auskunft über enthaltene allergene Stoffe.

LIEBE GÄSTE,

Wir servieren Ihnen unsere Hauptgerichte gerne auch als kleine Portion.
Für Umbestellungen berechnen wir 1,00 €.
Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

ZUSATZSTOFFE + ALLERGENE

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoff
3 – mit Süßungsmittel
4 – geschwefelt
5 – mit Phosphat

6 – mit Geschmacksverstärker
7 – koffeinhaltig
8 – mit Antioxidantien
9 - enthält Sulfite
10 – mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

A1 – Glutenhaltig Weizen
A2 – Glutenhaltig Roggen
A3 – Glutenhaltig Gerste
C – Eier und Eierzeugnisse
G – Milch und Milcherzeugnisse
H – Nüsse, Mandeln

Alle unsere Weine enthalten Sulfite