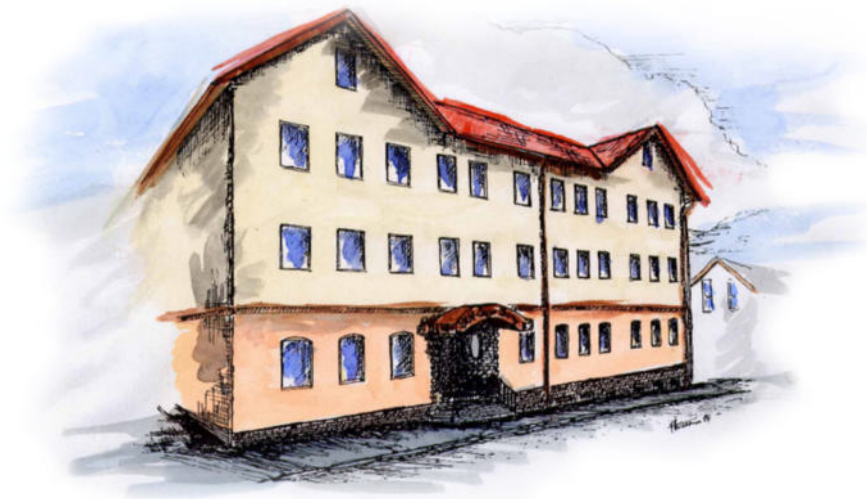


# GÖGER

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](http://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**<sup>A1,C</sup> 4,50

**Doppelte Kraftbrühe**<sup>A1,C</sup> 4,50

serviert mit Eigelb und Schwimmerli

**Französische Zwiebelsuppe** 5,50

serviert mit Edamer Käsecroûtons<sup>A1,G</sup>

**Goger's Silvanersuppe**

5,50

serviert mit geröstetem Schwarzbrot<sup>A1, A2,G,9</sup>

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Fränkische Bratwürste** 9,90

wahlweise serviert mit Sauerkraut und Brot  
oder auf gemischtem Salat<sup>A1,C,1,3,5,6</sup>

**Toast „Jäger Art“** 8,90

herzhaft mit Schinken, Paprikastreifen,  
Champignons und Edamer Käse überbacken<sup>A1,G,5</sup>

**Toast nach Art des Hauses** 10,90

mit kleinem Lendensteak, Spargel  
und Edamer Käse überbacken<sup>A1,G</sup>



**GOGER**  
WEINGUT RESTAURANT HOTEL







## FÜR GOURMETS

### **Rehmedaillon**

39,00

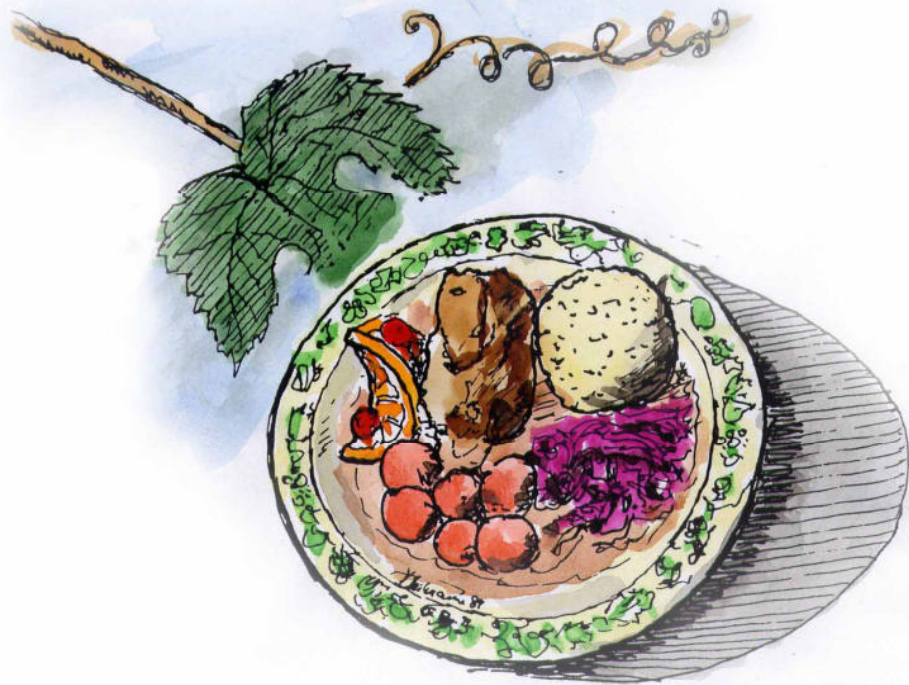
aus dem Steigerwälder Forst,  
serviert mit Pilzen, Croûtons,  
dazu Kartoffelkroketten und gemischten Salat<sup>A1,C,3</sup>

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



**GÖGER**  
WEINGUT RESTAURANT HOTEL





## SCHMANKERL AUS DEM BRATENTOPF

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Rindfleisch</b>   | 15,90 |
| serviert mit Meerrettichgemüse,<br>dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln <sup>A1,G,3,4</sup> |       |
| <b>Fränkischer Sauerbraten</b>   | 15,90 |
| serviert mit Kloß und Apfelrotkohl <sup>A1,G,4</sup>   |       |
| <b>Kalbsbraten</b>   | 16,90 |
| serviert mit Kloß und gemischtem Salat <sup>A1,G,3,4</sup>                                   |       |





## SCHWEINEFLEISCH ... VOM GRILL

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 15,90  
mit Pommes frites und gemischtem Salat<sup>A1,C,3</sup>

**Schweineschnitzel „Jäger Art“** 16,90  
natur gebraten,  
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat<sup>A1,3,5</sup>

**Schlemmerschnitzel** 17,90  
Schweineschnitzel paniert, herzhaft mit Schinken,  
Champignons und Edamer Käse überbacken,  
dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat<sup>A1,C,G,3,5</sup>

**Winzersteak auf Brot** 13,50  
serviert mit Röstzwiebeln und Spiegelei,  
dazu gemischter Salat<sup>A1,A2,A3,C,3</sup>







## ... UND AUS DER PFANNE

### **Schweinelendchen „Jäger Art“** 17,90

serviert mit hausgemachten Spätzle,  
dazu gemischter Salat <sup>A1,C,3,5</sup>

### **Schweizer Leckerle** 19,90

Schweinefilet mit Schinken am Spieß gebraten,  
serviert auf Röstzwiebeln, dazu hausgemachte  
Spätzle und gemischter Salat <sup>A1,C,3,5</sup>

### **Schweinelendchen „Gärtnerin“** 19,90

serviert mit verschiedenen Gemüsen der Saison,  
dazu Kartoffelkroketten <sup>A1,C,G</sup>

*Hierzu empfehlen wir:*

**2018er Geschwisterliebe Silvaner, trocken**



**GÖGER**  
WEINGUT RESTAURANT HOTEL





## LECKERES VOM RIND

### **Rumpsteak „Café de Paris“**

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Speckbohnen<sup>5</sup> 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<sup>G,3</sup>

ca. 200 g 24,90

ca. 300 g 29,00

### **Rumpsteak**

serviert auf Röstzwiebeln,  
dazu Röstinchen und gemischter Salat<sup>A1,3</sup>

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 <sup>A1,G,3</sup>

**Forelle „Müllerin“** 17,90

serviert auf Kräutermandelsauce,  
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat <sup>A1,G,H,3</sup>

**Forelle gebacken** 17,90

serviert mit Salzkartoffeln  
und gemischtem Salat <sup>A1,G,3</sup>

**Saibling** 22,90

serviert mit zerlassener Butter,  
dazu Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>

*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 <sup>4</sup>

**Hirschbraten 17,90**  
serviert auf Dornfelder-Wildsauce,  
mit Wildpreiselbeeren,  
dazu Kloß und Apfelrotkohl <sup>A1,4</sup>

**Rehbraten „Barbara“ 19,90**  
serviert auf Wacholdersauce mit  
gedämpften Apfelscheiben und Pilzen,  
dazu Kloß und Apfelrotkohl <sup>A1,4</sup>

*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 Salat<sup>3</sup>

**Gänsebrust** 25,90  
mit Kloß und Apfelrotkohl <sup>A1,G,4</sup>

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Rösti** 8,50  
überbacken mit Tomate-Mozzarella <sup>G</sup>  
mit Salatbouquet

**Käsespätzle** 10,90  
aus hausgemachten Spätzle,  
serviert mit gemischtem Salat <sup>A1,C,G,3</sup>

**Gemüseplatte der Saison** 12,50  
dazu Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>

**Bratkartoffeln** 8,90  
mit Zwiebel und Salat

**gebackener Camembert** 8,50  
serviert mit Sahne und Preiselbeeren,  
dazu Butter und Toastbrot <sup>A1,A2,C,G</sup>

**Champignons im Weinteig  
ausgebacken** 9,90  
serviert mit Creme fraiche,  
dazu Kräuterbaguette <sup>A1,A2,C,G</sup>



## SALATE

**Salat** „nach Art des Hauses“ 9,50  
serviert mit Schinken, Edamer Käse und Ei <sup>C,G,3,5</sup>

**Winzersalat** 9,50  
serviert mit Champignons und Tomaten,  
dazu unser Silvaner-Weißwein-Dressing <sup>A1,3,9</sup>

**Kleiner Beilagensalat** <sup>3</sup> 3,90

## ZUR BROTZEIT

**Winzer-Teller** 9,90  
mit Hausmacherwurst, rohem Schinken,  
Käse, Butter und Brot <sup>A1,A2,A3,G,3,5</sup>

**Schinkenbrot** <sup>A1,A2,A3,G,3,5</sup> 7,90

**Schinkenplatte** 10,90  
serviert mit Butter, Brot und Gurke <sup>A1,A2,A3,G,3,5</sup>

## FEINER KÄSE

**fränkischer Gerupfter** 8,50  
pikant angemachter Camembert mit Brot <sup>A1,A2,A3,G</sup>

**Käseplatte** 12,50  
mit Butter und Brot <sup>A1,A2,A3,G</sup>

**Käsewürfel** 8,50  
mit Obst <sup>G</sup>





## DESSERT

### **Affogato** <sup>G,7</sup>

Espresso mit Vanilleeis

5,50

### **Ananasbecher**

Vanille-Eis serviert auf Ananasstücken,  
mit Sahne <sup>G</sup>

6,50

### **Hausbecher**

Schokoladeneis serviert auf Rumrosinen,  
mit Eierlikör und Sahne <sup>C,G</sup>

6,50

### **Bananensplit**

Vanille- und Schokoladeneis,  
serviert auf Bananenstückchen mit Schokoladensauce,  
Mandeln und Sahne <sup>G,H</sup>

6,50

### **Gemischtes Eis**

3 Kugeln Eiscreme <sup>G</sup>

4,90

### **1 Kugel Eis** <sup>G</sup>

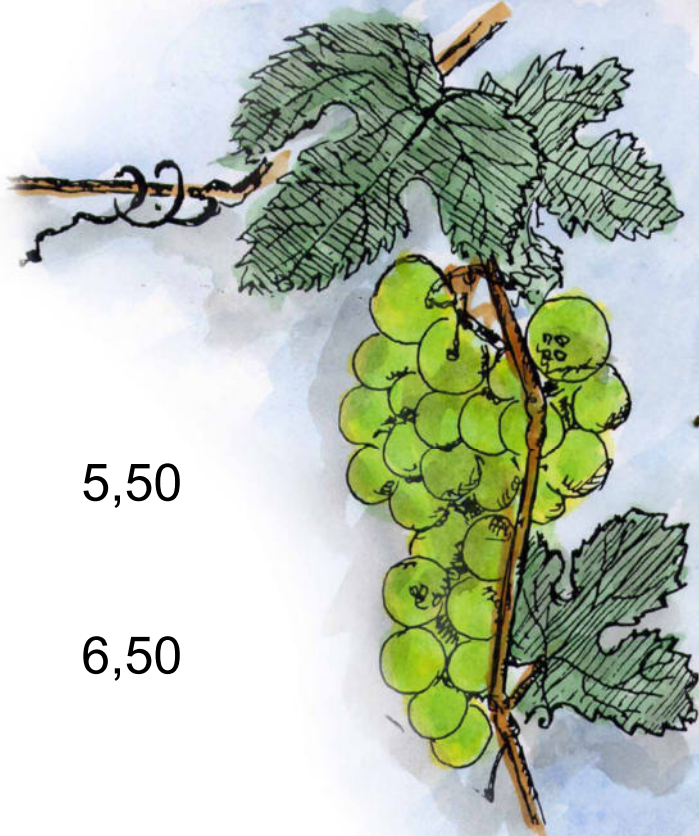
2,00

### **Portion Sahne** <sup>G</sup>

nach Wunsch zu Ihrer Portion Eis

0,50

Die verwendete Eiswaffel enthält Gluten <sup>A1</sup>



**GÖGER**  
WEINGLUT RESTAURANT HOTEL



# WEIN- & GETRÄNKEKARTE





## OFFENE WEINE

### GUTSWEIN

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

### ORTSWEIN

<b>2018er Kerner</b> , Spätlese, lieblich	2,50	4,50
<b>2019er Blanc de Noir</b> , Spätlese, trocken	2,50	4,50

### LAGENWEIN

Erste Lage Sander Kronberg

<b>2019er Riesling</b> , Spätlese, trocken	3,00	6,00
--	------	------

Erste Lage Sander Kronberg

<b>2019er Chardonnay</b> , Spätlese, trocken	4,00	7,50
--	------	------

Erste Lage Sander Kronberg

<b>2018er Geschwisterliebe Silvaner</b>	4,00	7,50
---	------	------

Erste Lage Sander Himmelsbühl

<b>2021er Grenzenlose Liebe Traminer</b>	4,00	7,50
--	------	------

### SÜSSWEIN

<b>2021er Grauburgunder</b> , SWEET, lieblich	2,50	4,50
---	------	------





## OFFENE WEINE

### GUTSWEIN

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

### LAGENWEIN

<b>2019er Cabernet Sauvignon</b> , trocken	4,00	8,00
im Barrique-Fass gereift,		

### PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE

<b>1866 SECCO Rotling</b> , halbtrocken	3,00	5,00
<b>2022 SECCO weiß</b> , 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)

traditionelle Flaschengärung

0,75l 21,00

### **Regent,** trocken (24 Monate gereift)

traditionelle Flaschengärung

0,75l 21,00





FLASCHENWEINE  
ROT

GUTSWEIN

<b>Schwarzriesling</b> , trocken	0,75l	16,00
<b>Regent</b> , trocken	1,00l	16,00

ORTSWEIN

<b>Schwarzriesling</b> , feinherb im Eichenholz-Fass gereift	0,75l	18,00
---	-------	-------

<b>Cabernet Dorsa</b> , Spätlese, trocken im Eichenholz-Fass gereift	0,75l	18,00
---	-------	-------

Franken Bronze

LAGENWEIN

Erste Lage Sander Kronberg <b>2010er Cabernet Sauvignon</b> , 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

<b>Veldensteiner Pils</b> <sup>A3</sup>		
<b>vom Fass</b>	0,25l	2,50
	0,5l	3,90
<b>Veldensteiner Hefeweizen</b> <sup>A1,A3</sup>	0,5l	4,30
<b>Radler</b> <sup>A3,3</sup>	0,5l	4,30
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sup>A1,A3</sup>	0,5l	4,30
<b>Alkoholfreies Bier</b> <sup>A3</sup>	0,5l	4,30
<b>Simon Spezial</b> <sup>A3</sup>		
– Altfränkisches Vollbier	0,5l	4,30



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



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







## WEINSCHORLEN

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Weinschorle, weiss</b>	3,00	4,50
<b>Weinschorle, rot</b>	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

<b>Kaffee Crema Tasse</b> <sup>7</sup>	2,20
<b>Cappuccino</b> <sup>G,7</sup>	2,90
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	2,10
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>G,7</sup>	2,90
<b>Espresso doppelt</b> <sup>7</sup>	3,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G,7</sup>	3,90
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>7</sup>	3,90
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	2,90
<b>Kännchen Tee</b>	3,50
<b>Glas Tee</b>	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. Phenylalinquelle

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