

Weingut  
Börsig

HERZLICH WILLKOMMEN



*Wir wünschen Ihnen schöne Stunden  
bei uns in der*

*Strausswirtschaft 's' Rebhisli*

*Ihre Börsigs mit Team*

# Weine wie wir ...

markant - unverwechselbar - persönlich

So sollten sie sein - die Weine aus unserer neuen Linie, in der jeder von uns Börsig's sich wiederfinden sollte. Und so verwendeten wir viel Zeit dafür, Wein-Charaktere herauszuarbeiten, die Marianne, Sandra und Rainer „auf den Leib geschneidert“ waren.

Lassen Sie sich begeistern von den drei neuen Weinen:

Rose LEBENSLUST

Riesling FREIGEIST

Spätburgunder FAMILIENGEWÄCHS



## Vinothek

Besuchen Sie  
unsere Vinothek !

**April - Oktober**

Montag bis Freitag 13 - 19 Uhr

Samstag 9 - 16 Uhr

**November - März**

Donnerstag & Freitag 13 - 18 Uhr

Samstag 9 - 16 Uhr

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIES

<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	1,0 l
<i>Normal, medium, still</i>	<b>2,50 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cola, Fanta, Spezi<sup>1,2,4,6,7</sup></b>	0,2 l	0,4 l
	<b>2,10 €</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Saftschorle<sup>4</sup></b>	0,2 l	0,4 l
<i>Apfel, Orange, Johannisbeer</i>	<b>2,10 €</b>	<b>2,80 €</b>

## WEINSCHORLE

<b>Riesling-Schorle</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Rotwein-Schorle</b>	<b>2,80 €</b>

## KAFFEE & CO.

<b>Tasse Kaffee<sup>7</sup></b>	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso<sup>7</sup></b>	<b>1,90 €</b>
<b>Tasse Tee</b> ( <i>Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarztee<sup>7</sup></i> )	<b>1,90 €</b>
<b>Cappuccino<sup>7</sup> mit aufgeschäumter Milch</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>7</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schoki<sup>4</sup></b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>7</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Espresso Argentina<sup>7,23</sup></b> <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<b>3,60 €</b>

## HOCHPROZENTIGES

<b>Sauerkirschlikör</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Himbeerlikör</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Eierlikör</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Williams Christ</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Mirabellenwasser</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kirschwasser</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rosler</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Blutwurz</b>	<b>2,50 €</b>

# Qualitätsweine vom eigenen Weingut

## RIVANER

<b>Rivaner ★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>halbtrocken</i>	<b>3,50 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Fruchtig-frischer Rivaner mit einem Duft nach Muskat und Zitrusfrüchten.</i>			

<b>Rivaner&amp;Riesling ★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>3,50 €</b>	<b>6,90 €</b>	<b>10,50 €</b>
<i>Tolle Kombination zwischen fruchtigem Rivaner und der Frische und Spritzigkeit des Rieslings.</i>			

## RIESLING

<b>Riesling ★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken / halbtrocken</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,40 €</b>	<b>11,20 €</b>
<i>Typischer Riesling aus der Ortenau. Seine frische, rassige Säure gibt ihm den Riesling-Charakter. Duft nach Zitrus &amp; Pfirsich.</i>			

<b>Riesling No4 ★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken oder feinherb</i>	<b>4,20 €</b>	<b>8,20 €</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Zarter und feingliedriger Riesling aus unseren besten Lagen; die späte Reife im Weinberg verleiht ihm Eleganz.</i>			

<b>Riesling FREIGEIST ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>5,30 €</b>	<b>10,40 €</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Überzeugend &amp; unabhängig. Fesselnd, stilvoll &amp; grenzenlos. Umwerfend &amp; elegant im Auftritt.</i>			

## BURGUNDER

<b>Grauburgunder ★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,10 €</b>	<b>8,10 €</b>	<b>12,10 €</b>
<i>Ein klassischer Grauburgunder mit viel Schmelz. Fruchtiger Charakter mit einem Duft nach Birne.</i>			

<b>Grauburgunder BÖRSIG.besonders</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>6,50 €</b>	<b>13,00 €</b>	<b>19,50 €</b>
<i>Maischevergorener, bernsteinfarbener Burgunder mit Reife im Holzfass. unfiltriert. Quitte, Honig und viel Schmelz am Gaumen. Rebellisch, beeindruckend und großartig.</i>			

<b>Chardonnay ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,30 €</b>	<b>8,40 €</b>	<b>12,80 €</b>
<i>Komplexe Zitrusnase, dahinter Noten von reifen gelben Früchten und Nüssen. Weicher, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang.</i>			

## ROSÉ

<b>Spätburgunder Rose ★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>halbtrocken</i>	<b>4,10 €</b>	<b>8,10 €</b>	<b>12,10 €</b>
<i>Typischer Rosé, fruchtig und rassig, mit einer dezenten Süße. Ein idealer Begleiter für laue Sommerabende.</i>			

<b>Rose LEBENSLUST ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,50 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
<i>Beschwingter &amp; verspielter Freudentanz auf der Zunge. Verzaubert mit seinem Charme &amp; Duft. Aufregend &amp; verführerisch wie eine leidenschaftliche Sommeraffäre.</i>			

## AROMATISCHES ...

<b>Scheurebe ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,50 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
<i>Nicht scheu ! Kein kitschiger Mainstream. Temperamentvoll mit würziger Schwarzer Johannisbeere und saftigem Weinbergspfirsich.</i>			
<b>Muskateller ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,50 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
<i>Gelb, anregend, blumig, fein ! Intensiver Duft nach Holunderblüte und gelbem Pfirsich.</i>			
<b>Sauvignon blanc ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,50 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
<i>Zitrus, schwarze Johannisbeere, Paprika, grüner Pfeffer, würzig.</i>			
<b>Secco Rosé ★★</b>	0,1 l		0,75 l
	<b>2,50 €</b>		<b>15,50 €</b>
<i>Frischer und spritziger Perlwein. Gut gekühlt der ideale Begleiter für die lauen Sommerabende.</i>			
<b>Secco wild&amp;scheu ★★</b>	0,1 l		0,75 l
	<b>2,50 €</b>		<b>15,50 €</b>
<i>Frischer und spritziger Perlwein. Gut gekühlt der ideale Begleiter für die lauen Sommerabende.</i>			

## ROTWEINE

<b>Spätburgunder Rotwein ★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken / halbtrocken / feinherb</i>	<b>4,10 €</b>	<b>8,10 €</b>	<b>12,10 €</b>
<i>Ehrlicher und unkomplizierter Spätburgunder, gereifte Gerbstoffe vermitteln ein samtiges Mundgefühl. Fruchttige Art mit Kirsche und Waldfrüchten.</i>			
<b>Spätburgunder ★ ★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>4,50 €</b>	<b>8,80 €</b>	<b>13,20 €</b>
<i>Gehaltvoller, körperreicher Spätburgunder aus alten Reben. Dunkle Beerenfrüchte und dezente Vanillenoten ergänzen sich bestens.</i>			
<b>Spätburgunder FAMILIENGEWÄCHS</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>5,30 €</b>	<b>10,40 €</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Die Seele der Familie. Liebevoll, warm und beständig. Verwurzelt &amp; beflügelnd. Ist Aufbruch &amp; Heimkehr.</i>			
<b>Schwarzer Sepp ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>5,10 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
<i>Kraftvolles Cuveé aus Cabernet Mitos und Spätburgunder. Muskulöse Tanine und dunkle Beerenfrüchte prägen den dichten Charakter dieses Weines.</i>			
<b>Syrah ★★★</b>	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<i>trocken</i>	<b>5,30 €</b>	<b>10,40 €</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Diese alte, traditionelle französische Rebsorte bringt markante Rotweine mit tiefroter Farbe und Aromen von Johannisbeeren und dunklen Beerenfrüchten hervor.</i>			

ALLE WEINE KÖNNEN AUCH IM 0,1L-GLAS BESTELLT WERDEN.  
ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE.

# VESPERKARTE

## ECHTE VESPER

<b>Wurstsalat mit Bauernbrot</b> <sup>17,18,19,20,23,24</sup>	<b>8,00 €</b>
<b>Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot</b> <sup>17,18,19,20,23,24</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Winzervesper</b> <sup>17,18,19,22,23,24</sup> <i>Lyoner, Leberwurst, Schwarzwurst, Schwarzwälder Schinkenspeck, Landkäse, garniert mit Ei, Gurke, Tomate und Bauernbrot</i>	<b>9,30 €</b>
<b>Hausmacher Vesper</b> <sup>17,18,19,22,23</sup> <i>halbe Scheibe Leber- und Schwarzwurst, Lyoner und Bauernbrot</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Vesper Dreierlei</b> <sup>17,18,19,20,23,24</sup> <i>Kombination von Wurstsalat, Bibeliskäse, Suuri Buuhne und Bauernbrot</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Portion Landkäse</b> <sup>17,24</sup> <i>Renchtäler Frischkäse mit Bauernbrot</i>	<b>7,40 €</b>
<b>Portion Bibeliskäse</b> <sup>17,24</sup> <i>Körniger, cremiger Frischkäse mit Bauernbrot</i>	<b>7,10 €</b>
<b>Schorschi's Wildschweinbeißer</b> <sup>17,18,20</sup> <i>geräucherte Bauernwurst mit Wild - kalt oder warm</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Suuri Buuhne mit Speck</b> <sup>17,19,20,23</sup> <i>mit Bauernbrot</i>	<b>7,10 €</b>
<b>Renchtäler Forelle</b> <sup>17,19,21</sup> <i>geräuchert, mit Bauernbrot - warm oder kalt</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Käsesalat</b> <sup>17,18,19,20,23,24</sup> <i>mit Bauernbrot</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Brettli Schinkenspeck</b> <sup>17,18,19,22</sup> <i>Portion Schwarzwälder Schinkenspeck, Butter und Bauernbrot</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Käseteller</b> <sup>17,20,24</sup> <i>mit Landkäse, Bibeliskäse, Emmentaler, Camenbert und Bauernbrot</i>	<b>7,40 €</b>

## GEBACKENER OFENKÄSE

<b>Gebackener Ofenkäse</b> <i>mit knusprigem Winzerbaguette</i>	<b>7,50 €</b>
--	---------------

## ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

Wir verwenden in unserer Küche verschiedene Allergene. Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sie erhalten dann eine Karte mit den ausgewiesenen Allergenen.

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff ★ 2 = mit Antioxidationsmittel ★ 3 = chininhaltig  
4 = mit Süßungsmittel ★ 5 = enthält eine Phenylalaninquelle  
6 = Säuerungsmittel ★ 7 = koffeinhaltig

## FLAMMENKUCHEN

<b>Flammenkuchen klassisch</b> <sup>17,18,22,23,24</sup> <i>mit Speck, Rahm, Zwiebeln, Käse</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Flammenkuchen Knoblauch</b> <sup>17,18,22,23,24</sup> <i>mit Speck, Rahm, Zwiebeln, Käse, Knoblauch</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Flammenkuchen Lachs</b> <sup>17,18,24</sup> <i>mit Lachs und Gorgonzola</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Flammenkuchen Schinken / Champignon</b> <sup>17,24</sup> <i>mit Rahm, Zwiebeln, Schinken, frischen Champignons, Käse</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Flammenkuchen Spezial</b> <sup>17,24</sup> <i>mit Rahm, Gemüse, Speck, Knoblauch, frischen Champignons, Käse</i>	<b>8,80 €</b>
<b>Flammenkuchen Tomate/Mozzarella</b> <sup>17,24</sup> <i>mit Rahm, Tomate, Mozzarella, Pesto, Käse</i>	<b>8,20 €</b>
<b>Flammenkuchen vegetarisch</b> <sup>17,24</sup> <i>mit Rahm, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Paprika, Mais, Käse</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Süßer Flammenkuchen mit Äpfeln &amp; Zimt</b> <sup>17,23</sup> <i>- flambiert -</i>	<b>7,90 €</b>

## KLEINIGKEITEN

<b>Schmalztöpfchen</b> <sup>17,22</sup> <i>mediterranes Griebenschmalz im Töpfchen mit Bauernbrot</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Winzer-Bruschetta</b> <sup>17</sup> <i>4 Scheiben rustikales Winzerbaguette mit Olivenöl, Tomate und Knoblauch</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Speckbrot</b> <sup>17,18,19,22</sup> <i>eine Scheibe Bauernbrot mit Butter und geschnittenem Schwarzwälder Schinkenspeck.</i>	<b>3,90 €</b>

## DESSERT

<b>„Kaltes Straussenhuhn“</b> <sup>7,17,23</sup> <i>Eine Kugel Vanilleeis badet in Eierlikör ...</i>	<b>3,60 €</b>
<b>„Surkrise-Dessert“</b> <sup>17,23</sup> <i>Drei Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschlikör, Sauerkirschen</i>	<b>3,90 €</b>
<b>„Eierlikör-Dessert“</b> <sup>17,23</sup> <i>Drei Kugeln Vanilleeis, selbstgemachter Eierlikör, Sauerkirschen</i>	<b>3,90 €</b>
<b>„Kinder-Dessert“</b> <sup>17,23</sup> <i>Drei Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Banane</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Frische Waffeln</b> <sup>17,18,23</sup> <i>Luftige, frisch gebackene belgische Waffeln</i>	<b>3,70 €</b>
<b>Frische Waffeln mit Vanilleeis</b> <sup>17,18,23</sup> <i>Luftige, frisch gebackene belgische Waffeln mit 2 Kugeln Vanilleeis</i>	<b>4,90 €</b>
<b>Frische Waffeln mit Eierlikör &amp; Vanilleeis</b> <sup>17,18,23</sup> <i>Luftige, frisch gebackene belgische Waffeln mit 2 Kugeln Vanilleeis &amp; Eierlikör</i>	<b>5,90 €</b>