

WEINSTUBE



**BESENKULTUR IST FÜR UNS EIN STÜCK  
REGIONALE IDENTITÄT.**

Lieber Gast,

Ende der 50er Jahre empfing Großvater Theo Haberkern bereits erste Gäste in seinen damals privaten Räumlichkeiten. 1968 wurde der erste Gastraum erschaffen und ist bis heute im traditionellen Stil erhalten. Die Holzdecke wurde aus Hölzern vom eigenen Wald in Eigenanfertigung erstellt. In der Weinstube und auf der Sonnenterrasse wird Geselligkeit zelebriert - denn Wein verbindet!

Gastronomie ist auch ein Stück Vertrauen. Wir vertrauen auf die Qualität unserer regionalen Partner wie die örtliche Metzgerei Senghas für unsere Wurstwaren. Unser Gemüse beziehen wir vom Biohof Früchte-Frank in Gellmersbach und unser Original Besenbrot von der Bäckerei Förch.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und viel Freude beim Verkosten unserer Weine.

Familie Karin & Harald Betz & das Team Goldener Besen



---

WEINGUT

---

# HABERKERN-BETZ

Wir bauen unsere Weine selbst an und aus. Von der Pflanzung bis zur Füllung findet die gesamte Produktion in unseren Weinbergen bzw. auf unserem Weingut statt.

## **2023 Sauvignon Blanc Kräutergarten trocken**

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy: 90,5 Punkte

Selection Magazin: Goldene Preismünze

## **2023 Spätburgunder Weissherbst trocken**

Leichtfüßiger, fruchtiger Roséwein aus 100 % Spätburgunder. Feine Fruchtaromen für schöne Sommertage und feine Salatvariationen.

Selection Magazin: Silberne Preismünze

## **Kaykreuz Cuvée trocken**

Kräftige beerige, tanninreiche Rotweincuvée aus Cabernet, Merlot & Lemberger.

---

## APERETIF

---

### Alkoholfrei

Cuvée Tilda - prickelnder Rosé	0,1 l
Holunderschorle aus Bio-Holundersirup	0,5 l

### Sekt

2021 Pinot Brut Nature 0,8g/l Restzucker	0,1 l
2022 Spätburgunder Weissherbst trocken	0,1 l

### Secco

Secco Weiss	0,1 l
-------------	-------

### Cocktails

Jakob	0,25 l
Secco, Bio-Rhabarbersaft, Rosmarin	
Limoncello	0,25 l
Limoncello, Secco, Zitrone, Minze	
Aperol Spritz	0,25 l
Aperol, Secco, Orange	

---

## ROTWEIN

---

### Traditionsweine

0,25 l

0,1 l

2022 Trollinger - Lemberger

2022 Trollinger - Lemberger trocken

### Gutsweine

2023 Samtrot Kabinett

2022 Lemberger *Gutswein* trocken

2021 Spätburgunder *Schultheiss* trocken

2021 Lemberger *Schultheiss*

2021 Lemberger *Schultheiss* trocken

Kay  Cuvée trocken

*im Barrique gereift*

2020 Lemberger *Alte Rebe* trocken

*im Barrique gereift*

---

## WEISSWEIN

---

### Traditionsweine

2023 Riesling trocken

2023 Riesling

### Gutsweine

2023 Riesling Kabinett

2023 Riesling Kabinett trocken

2022 Muskateller

2023 Gewürztraminer Kabinett

2023 Grauburgunder *Gutswein* trocken

2023 Sauvignon Blanc *Kräutergarten* trocken

2022 Riesling *Schilfsandstein* trocken

2022 Grauburgunder *vom Löss* trocken

*im Barrique gereift*

---

## WEISSHERBST

---

0,25 l      0,1 l

### Traditionsweine

2023 Spätburgunder Weißherbst

### Gutsweine

2023 Spätburgunder Blanc de Noir feinherb

2023 Spätburgunder Weißherbst Kabinett Nr. 5

2023 Muskat-Trollinger Rosé

2023 Spätburgunder Weißherbst trocken

Weinschorle Rot | Weiß | Weißherbst

---

## SCHNAPS & LIKÖR

---

Williams Christ, Sauerkirschlikör „SauKiLi“      2 cl

B´soffene Marille mit Frucht      2 cl

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Eigener Traubensaft (rot) | Schorle

Coca Cola

Sprudel - Classic | Medium | Still

Zitronen - Limo

Tasse Kaffee - frisch gebrüht

---

## W A R M E   S P E I S E N

---

Klein

Siedfleisch

mit Meerrettichsoße & Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Schweinehaxe

*Preis nach Gewicht*

mit Brot – auch gekocht

Salzfleisch mit Kraut & Brot

Leber- und Blutwurst mit Kraut & Brot

Bratwurst mit Soße & Brot

Bratwurst mit Kraut & Brot

Schnitzel mit Soße & Brot

Fleischkühle mit Kartoffelsalat

wahlweise mit Soße

Maultaschen gebacken mit Ei

Sauerkrautlasagne vegetarisch

Großer Salatteller bunt garniert mit Brot

wahlweise mit gebackenen Maultaschen  
oder Schafskäse & Honigmelone (veggie)  
oder Putenstreifen & Ananas

Gebackener Camembert (2 Stk.)

mit Preiselbeeren & Toastbrot

Flammkuchen            ab 15 Uhr

Original oder vegetarisch

Apfel, Zimt & Rosinen

Ziegenkäse, Feige & Walnuss

---

## KALTE SPEISEN

---

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln  
Sülze mit Bratkartoffeln & Remoulade  
Schweizer Wurstsalat mit Brot  
Russische Eier - auch badisch  
Belegtes Besenbrot  
    Käse, Brät oder Rauchfleisch  
Käsewürfel

---

## BEILAGE EXTRA

---

Gemischter Beilagensalat  
Kartoffelsalat, Sauerkraut  
Räuberteller  
(Teller, Besteck extra für Erwachsene)

Zur Besenzeit bieten wir regelmäßig Verkostungspakete für Zuhause an.

Sommerpaket – 6x 0,75 l

**2023 Sauvignon Blanc Kräutergarten trocken**

„Ein duftiger Wein mit Noten von Honigbonbon, Zitrone und Maracuja. Auch die klassische Stachelbeernote der Sorte fehlt nicht. Im Mund ist der Wein straff gebündelt, saftig, ... leicht salziger Abklang animiert zum nächsten Schluck.“, Ulrich Sautter, Falstaff Sauvignon Blanc Trophy

**2023 Spätburgunder Weissherbst Kabinett Nr.5**

Feine Erdbeernoten, leichte Restsüße und ganz viel Lebensfreude verpackt in unserem Nr.5.

**2021 Lemberger Schultheiss (wahlw. trocken oder feinherb)**

Kräftige Beerennoten, etwas Pfeffer und feine Tanninstruktur prägen unseren Lemberger Schultheiss. Der optimale Begleiter für laue, schöne Herbsttage.

Je 2 Flaschen

nur **49,00 €** anstatt 53,60 €

---

## BESENZEITEN 2024

---

Oktober: 16.10.2024 - 21.10.2024  
November: 20.11.2024 - 25.11.2024  
Dezember: 04.12.2024 - 09.12.2024

---

## FESTE & FEIERN

---

Für größere Gruppen ab 50 Personen öffnen wir sogar außerhalb unserer regulären Besenzeiten unsere Besenwirtschaft. Genießen Sie unsere Weine in geselliger Runde und lassen Sie sich von Karin's Küchenteam verwöhnen. Ob als Firmenevent, Familienfeier oder einfach nur als geselliger Abend mit Freunden – wir sorgen dafür, dass Ihr Event im Goldenen Besen zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Gerne bieten wir Ihnen während Ihrer Veranstaltung eine kleine Weinprobe. Sprechen Sie uns gerne an.

WEINSTUBE

GOLDENER  BESEN

---

## EVENTS

---

### Exklusive Weinprobe ab 8 Personen

Für Wein-interessierte Gäste bieten wir eine exklusive Weinprobe für Sie und Ihre Freunde / Kollegen. Bei einer regionalen Vesperplatte mit getrockneter Lende und feinen Aufstrichen verkosten wir gemeinsam mit Ihnen sechs Weine aus unserem Sortiment. Umfang ca. 2 Stunden ab 39 € pro Person inkl. Wasser.

### Weinwanderungen

Die Erlenbacher Weinberge laden fast ganzjährig zu einer einzigartigen Kulisse ein. Gerne bieten wir für Ihre Gruppe ab 15 Personen eine Weinwanderung mit passenden Weinen an. Kombinationen mit weiteren Partnern als Tagesausflug sind möglich. Sprechen Sie uns an.

### Fein und Draussen

Gemeinsam mit Peter von Ribbeck // Herr von Ribbeck und Boris Biggör kreieren wir im Juli 2025 zum dritten Mal unser ganz besonderes Event. Inmitten der Erlenbacher Weinberge am Gaisberg-Brünnle servieren wir ein sechs-Gang-Menü mit passenden Weinen. Karten gibt's ab Frühjahr 2025 im Webshop. Preis liegt bei 145 € / Person.

### Wein am See

Mehr als 18 Weingüter laden zum Weindorf am Breitenauer See ein. Verkosten Sie Weine aus dem gesamten Weinsberger Tal an der schönen Seekulisse. Begleitet wird das Fest von Gastronomen aus der ganzen Region. 25.04. – 27.04.2025

### Erlenbacher Weinfest

Das Original Erlenbacher Weinfest findet von 22.08 – 25.08.2025 zum 47. Mal statt. Vereine laden zum gemütlichen Glas Wein bei Blasmusik und Geselligkeit. Ein echtes Sommer - Highlight der ganzen Region.