

## 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. Besonders am Herzen liegen uns dabei unsere Favoriten:

**2024 Sauvignon Blanc Kräutergarten trocken**

Charaktervoller Sauvignon Blanc mit Aromen von Holunder & Kräutern. Der perfekte Begleiter zu würzigen, asiatischen Gerichten.

**2024 Spätburgunder Rosé trocken**

Leichtfüßiger, fruchtiger Rosé mit feinen Aromen – ideal für sonnige Tage und frische Salatvariationen.

**Kaykreuz Cuvée trocken**

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

---

## A P E R E T I F

---

### Alkoholfrei

Cuvée Tilda - prickelnder Rosé

Holunderschorle aus Bio-Holundersirup

### Sekt

2023 Spätburgunder Weißherbst Sekt tr.

2023 Muskateller Sekt trocken

2024 Riesling Sekt brut

### Secco

Secco weiss

### Cocktails

Jakob – auch alkoholfrei

Secco, Bio-Rhabarbersaft, Rosmarin

Aperol Spritz

Aperol, Secco, Orange

Roter Winzerglühwein

---

## ROTWEIN

---

### Traditionsweine

2023 Trollinger - Lemberger

2023 Trollinger - Lemberger trocken

### Gutsweine

2024 Samtrot Kabinett

2023 Lemberger *Gutswein* trocken

2023 Lemberger *Gutswein feinherb*

2022 Lemberger *Schultheiss* trocken

Kay ♣ Cuvée trocken

*im Barrique gereift*

2020 Lemberger *Junge Reben* trocken

*im Eichenfass gereift*

---

## WEISSWEIN

---

### Traditionsweine

2024 Riesling trocken

2024 Riesling

### Gutsweine

2024 Riesling Kabinett

2024 Riesling Kabinett trocken

2024 Muskateller

2024 Gewürztraminer Kabinett

2024 Grauburgunder *Gutswein* trocken

2024 Sauvignon Blanc *Kräutergarten* trocken

2023 Riesling *Schilfsandstein* trocken

---

## WEISSHERBST & ROSÉ

---

### Traditionsweine

2025 Spätburgunder Weißherbst

### Gutsweine

2024 Trollinger Blanc de Noir

2024 Spätburgunder Blanc de Noir feinherb

2024 Muskat-Trollinger Rosé

2025 Spätburgunder Weißherbst Nr. 5

2024 Spätburgunder Rosé trocken

Weinschorle Rot | Weiß | Weißherbst

---

## SCHNAPS & LIKÖR

---

Williams Christ, Sauerkirschlikör „SauKiLi“

B'soffene Marille mit Frucht

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Eigener Traubensaft (rot) | Schorle

Coca Cola

Sprudel - Classic | Medium | Still

Zitronen - Limo

Kaffee - frisch gebrüht

---

## TA G E S S P E I S E N

---

Januar 2026

**Dienstag**

Sauerbraten mit Semmelknödel

**Mittwoch**

Kutteln mit Bratkartoffeln

**Donnerstag**

Linsen mit Spätzle & Saiten

**Freitag**

Spinatknödel

in Nussbutter mit gemischem Salat

**Samstag**

Szegediner Gulasch mit Besenbrot

Spinatknödel

in Nussbutter mit gemischem Salat

**Sonntag**

Rindergulasch mit Semmelknödel

**Montag**

Gröstel mit gemischem Salat

---

## W A R M E   S P E I S E N

---

Siedfleisch

mit Meerrettichsoße & Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Schweinehaxe

mit Brot – auch gekocht

Schlachtplatte

Salzfleisch mit Kraut & Brot

Leber- und Blutwurst mit Kraut & Brot

Bratwurst mit Soße & Brot

Bratwurst mit Kraut & Brot

Schnitzel mit Soße & Brot

Fleischküchle mit Kartoffelsalat

wahlweise mit Soße

Maultaschen gebacken mit Ei

Sauerkrautlasagne vegetarisch

Großer Salatteller bunt garniert mit Brot

Blattsalat | Kartoffel | Kartotte | Kraut mit Speck

mit gebackenen Maultaschen

Großer Salatteller bunt garniert mit Brot

Blattsalat | Linsen | Kartotte | Kraut

mit Schafskäse & Honigmelone (veggie)

Gebackener Camembert (2 Stk.)

mit Preiselbeeren & Toastbrot

Flammkuchen

ab 15 Uhr

Original oder vegetarisch

Besen-Style Blut- & Leberwurst, Majoran & Zwiebel

Lachs & Rucola

Apfel & Zimt & Rosinen

---

## KALTE SPEISEN

---

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln

Sülze mit Bratkartoffeln & Remoulade

Schweizer Wurstsalat

Russische Eier - auch badisch

Belegtes Besenbrot

Käse, Brät oder Rauchfleisch

Lemberger-Gelee

Käsewürfel

---

## B E I L A G E E X T R A

---

Gemischter Beilagensalat

Kartoffelsalat, Sauerkraut

Bratkartoffeln

Räuberteller

(Teller, Besteck extra für Erwachsene)

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben wir eine separate Karte zusammengestellt. Bitte sprechen Sie uns an.

---

## WEINPAKETE

---

**Zur Besenzeit bieten wir regelmäßig Verkostungspakete für Zuhause an.**

### Winterpaket

2x

2024er Grauburgunder Gutswein trocken

Harmonische Balance aus Frische und feiner Cremigkeit. Noten von Birnen, Honigmelone und zarten Zitrusfrüchten.

3x

2024er Spätburgunder blanc de noir

Leichtfüßiger Blanc de noir, weiß gekeltert, mild in der Säure, leicht, elegant, trinkfreudig.

1x

Kaykreuz – Cuvée trocken

Kräftiges, anschmiegsames Cuvée aus Cabernet Mitos, Merlot und Lemberger.

Bis zu drei Jahre im Eichenfass gereift

6er Besenpaket

6x 0,75l-Fl.

nur

**45,00 €**

anstatt 50,40 €



---

WEINGUT  
**HABERKERN-BETZ**

---

## B E S E N Z E I T E N 2 0 2 5 / 2 0 2 6

---

November: 19.11.2025 – 24.11.2025

Dezember: 03.12.2025 – 08.12.2025

Januar: 06.01.2026 – 12.01.2026

Februar: 17.02.2026 – 23.02.2026

März: 18.03.2026 – 23.03.2026

April: 22.04.2026 – 27.04.2026

---

## F E S T E & F E I E R N

---

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



## EVENTS

### Exklusive Weinprobe ab 8 Personen

Für Wein-interessierte Gäste bieten wir eine exklusive Weinprobe für Sie und Ihre Freunde/Kollegen an. 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 Juni/Juli 2026 zum vierten Mal unser ganz besonderes Event. Inmitten der Erlenbacher Weinberge am Gaisberg-Brünnele servieren wir ein sechs-Gang-Menü mit passenden Weinen. Termine & Karten gibt's ab Frühjahr 2026.

### 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. 17.04. – 19.04.2026

### Original Erlenbacher Weinfest

Das Original Erlenbacher Weinfest findet von 21.08 – 24.08.2026 zum 48. Mal statt. Vereine laden zum gemütlichen Glas Wein bei Blasmusik und Geselligkeit. Ein echtes Sommer - Highlight der ganzen Region.