

Au Tire Bouchon Winstub

Régine ZIMMER
Propriétaire-Viticulteur



Le Restaurant est ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

❖ **Winstub-Restaurant**
AU TIRE-BOUCHON
Possibilité de 150 places
Spécialités régionales
Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle
FR-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.91.61

❖ **Grand cru d'Alsace**
"Schoenenbourg"; "Sporen"; Eaux-de-vie; Liqueurs
Tarif sur demande
Franco de port à partir de 48 bouteilles
Visite de cave; dégustation

33, rue du général de Gaulle
FR-68340 RIQUEWIHR
☎: +33.(0)3.89.47.93.49

✉ Regine.zimmer@wanadoo.fr
✉ info@riquewihir-zimmer.com
www.riquewihir-zimmer.com

PROPOSITIONS DE MENUS - 2021

A partir de 8 personnes

MENU Tradition - 19,00 €

Tarte à l'oignon
Choucroute du Tire Bouchon
Fromage de Munster

MENU Paysan - 20,00 €

Soupe à l'oignon
Tourte vigneronne crudités
Fromage blanc au Kirsch

MENU Terroir - 20,50 €

Potage du jour
Jarret de porc braisé sur lit de choucroute
Fromage blanc au Kirsch

MENU Gibier - 26,50 € (de Octobre à Février)

Salade de carottes et choux blanc au cumin
Sauté de biche, pâtes
Nougat glacé

MENU Végétarien - 17,00€

Potage
Spätzlès aux petits légumes
Sorbet de saison

MENU Gourmet - 24,50 €

Presskopf vinaigrette
Baeckeoffa Tradition
Fromage de Munster

MENU Fermier - 20,50€

Salade vigneronne
Cuisse de poulet au Riesling Spätzlès
Nougat glacé

MENU Etang et Rivière - 25,00€

Assiette de saumon fumé sauce au raifort
Filet de Sandre au beurre blanc sur choucroute
Tarte du jour

Notes :

Visite de cave et dégustation 3 vins à 6€ par personne sur réservation juste à côté du restaurant
Par groupe nous acceptons au maximum 2 menus différents à partir de 20 personnes,
Gratuité : 1 pour 20 personnes payantes,
Supplément pour fromage de munster ou dessert 2.50€,
Forfait boisson conseillé au delà de 20 personnes.

Nous sommes à votre disposition pour toutes informations supplémentaires.

Au Tire Bouchon Régine ZIMMER

Propriétaire-Viticulteur

Winstub



Le Restaurant est Ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

❖ Winstub-Restaurant

AU TIRE-BOUCHON

Possibilité de 150 places

Spécialités régionales

Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle

FR-68340 RIQUEWIHR

☎: +33.(0)3.89.47.91.61

❖ Grand cru d'Alsace

"Schoenenbourg"; "Sporen"; Eaux-de-vie; Liqueurs

Tarif sur demande

Franco de port à partir de 48 bouteilles

Visite de cave; dégustation

33, rue du général de gaulle

FR- 68340 RIQUEWIHR

☎: +33.(0)3.89.47.93.49

✉: regine.zimmer@wanadoo.fr
✉: info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com

Les forfaits boissons

Pinot Blanc

¼ Pinot Blanc	4,50 €
¼ Pinot Blanc et 1 café	5,50€
¼ Pinot Blanc, ½ eau de source et un café	7,00€

Riesling

¼ Riesling	5,00 €
¼ Riesling et 1 café	6,00€
¼ Riesling, ½ eau de source et un café	7,50€

Pinot Gris ou Pinot Noir

¼ Pinot Gris ou Pinot noir	5,50 €
¼ Pinot Gris ou Pinot noir et 1 café	6.50€
¼ Pinot Gris ou Pinot noir ½ eau de source et un café	8,00€

Coupe de Crémant 3,00€

Café 1,00€

Nous sommes à votre disposition pour composer tout autre forfait à votre convenance

Au Tire Bouchon Régine ZIMMER

Propriétaire-Viticulteur

Winstub



Le Restaurant est ouvert tous les jours

Maison Zimmer
Vigneron - Restaurateur
RIQUEWIHR

❖ Winstub-Restaurant

AU TIRE-BOUCHON

Possibilité de 150 places

Spécialités régionales

Terrasse d'été

29, rue du Général de Gaulle

FR-68340 RIQUEWIHR

☎ : +33.(0)3.89.47.91.61

❖ Grand cru d'Alsace

"Schoenenbourg"; "Sporen"; Eaux-de-vie; Liqueurs

Tarif sur demande

Franco de port à partir de 48 bouteilles

Visite de cave; dégustation

33, rue du général de gaulle

FR- 68340 RIQUEWIHR

☎ : +33.(0)3.89.47.93.49

✉ : regine.zimmer@wanadoo.fr
✉ : info@riquewihir-zimmer.com
www.riquewihir-zimmer.com

FORMULES DE DEGUSTATION 2021 AU CAVEAU

Au cœur de la cité médiévale de Riquewihir, nous organisons pour les groupes sur rendez-vous :

- Une balade commentée (Français, Allemand et Anglais) de notre cave de vinification en foudre de chêne à l'abri de la lumière et des variations climatiques
- Des formules de dégustation(s) de nos vins avec commentaires dans notre caveau datant de 1572,
- Des possibilités de mets en accompagnements.

Les Formules de dégustations :

Prix par personnes

FORMULE TRADITION

Cépages traditionnels

3 verres - 6.00 €

4 verres - 7.50 €

5 verres - 9.00 €

FORMULE TERROIR

Terroirs, Grands Crus ou
Vendanges Tardives (selon disponibilités)

3 verres - 10.00 €

4 verres - 12.00 €

5 verres - 14.00 €

Prestations Gourmandes en supplément :

Bretzel	1.50€
Kougellhopf	1.50€
Cards paysans	7.00€
3 sortes de fromages	8.00€
Tranches de Foie gras	10.00€

La dégustation comprend une visite de notre cave de vinification (hors week end de marchés de Noël)

Durée de la prestation et dégustation : 45 minutes environ