

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

✉ maison.zimmer68340@gmail.com
www.riquewihr-zimmer.com

PROPOSITIONS DE MENUS - 2024

A partir de 8 personnes

MENU Tradition - 20,50 €

Tarte Flambée Nature (à partager)
Choucroute du Tire Bouchon
Fromage de Munster

MENU Terroir - 23,00 €

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute
Fromage de Munster
Clafoutis aux Fruits

MENU Végétarien - 18,00€

Nos équipes s'adaptent aux produits de saisons.
Entrée/ Plat/ Dessert

MENU Fermier - 23,00 €

Salade vigneronne
Cuisse de poulet au Riesling Spätzlès et Légumes
Dessert Glacé

MENU Paysan - 23,00 €

Tarte Flambée Nature (à partager)
Tourte vigneronne crudités
Clafoutis aux Fruits

MENU Gourmet - 25,50 €

Tarte à l'oignon
Baeckeoffa Tradition
Dessert Glacé

MENU Etang et Rivière - 27,50€

Assiette de saumon fumé sauce au raifort
Choucroute au deux poissons et beurre blanc
Tarte du jour

Saison des Marchés de Noël = 1 Forfait boisson obligatoire

Notes :

Dégustation : prix par personne sur réservation, juste à côté du restaurant.

Restaurant : Par groupe nous acceptons 2 menus différents à partir de 20 personnes,
Forfait boisson conseillé au-delà de 20 personnes.

Supplément pour fromage Munster ou Dessert 3.50€.

Gratuités : 1 pour 20 personnes payantes, toujours appliqué sur le menu le moins cher.

Chauffeur = prestations Gratuites. Guidé = prestations Payantes.

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@riquewihir-zimmer.com
www.riquewihir-zimmer.com

LES FORFAITS BOISSONS

Pinot Blanc

¼ Pinot Blanc, ½ eau de source 7,00 €

¼ Pinot Blanc, ½ eau de source
et un café 8,50€

Riesling

¼ Riesling, ½ eau de source 7,50 €

¼ Riesling, ½ eau de source
et un café 9,00€

Pinot Gris ou Pinot Noir

¼ Pinot Gris ou Pinot noir, ½ eau de source 9,00 €

¼ Pinot Gris ou Pinot noir
½ eau de source et un café 10,50€

Coupe de Crémant 3,50€

Café 1,50€

¼ Eau Plate ou gazeuse 2,00 €

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 DÉGUSTATION 2024 AU CAVEAU

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

- Des formules de dégustation(s) de nos vins avec commentaires dans notre espace de vente datant de 1572, décoré avec fût de chêne, dans l'esprit traditionnel Alsacien.
- Délicieuses possibilités de collation en accompagnements.

Les Formules de dégustations : Prix par personnes

FORMULE TRADITION

Cépages traditionnels

3 verres – 7.50 €

4 verres – 9.50 €

5 verres – 11.50 €

FORMULE TERROIR

Terroirs, Grands Crus ou
Vendanges Tardives (selon disponibilités)

3 verres - 11.50 €

4 verres – 14.00 €

5 verres – 16.50 €

Sans Alcool : Jus de Fruits - 3.00€

Prestations Gourmandes en supplément :

Bretzel

1.50€

Kougellopf Sucré

1.50€

Kougellopf Salé

2.50€

Durée de la prestation et dégustation : 45 minutes environs