



FRÜHLINGS GENUSS



W E I N Z U H A U S E

Hotel. Restaurant. Vinothek



Willkommen in unserem „Esszimmer“

Saisonal, nachhaltig & aus der Region

Unsere Speisekarte verbindet Klassiker mit saisonalen Highlights, inspiriert von dem, was die Jahreszeit gerade zu bieten hat.

Wir lieben Frische. Wir lieben Handwerk.

Nicht nur bei unseren hauseigenen Weinen von Winzer **Tobias Becker**, sondern auch in unserer Küche.

Deshalb arbeiten wir bewusst mit regionalen Partnern zusammen. Aus Überzeugung und aus Respekt vor Produkt, Produzent und Natur. So entsteht eine Küche, die Rheinhessen authentisch widerspiegelt und gleichzeitig weltoffen interpretiert wird.

Regional verwurzelt, international inspiriert.

Unter der Leitung von **Keenna Harris** kreiert unsere Küchencrew moderne Gerichte mit Charakter. Präzise im Handwerk, klar im Geschmack und überraschend in der Kombination.

Tradition trifft auf neue Ideen – unkompliziert, kreativ und mit Liebe zum Detail. Entdecken Sie mit uns, wie vielseitig Rheinhessen schmecken kann und lassen Sie sich von unserer Servicecrew, unter der Leitung von **Vahid Baradaran**, kulinarisch verwöhnen.

Ihre Gastgeber **Stefanie & Thomas Wild**
gemeinsam mit unserem **Weinzuhause -Team**



Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht



SNACKKARTE

Kleine Köstlichkeiten zum Wein

täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr:

Montag & Dienstag für Hausgäste bis 20:00 Uhr:

SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

(m,w,x,h,g,u,r)

EUR 12,-

RHEINHESSISCHES

HANDKÄS TATAR

Karamellisierte Rotweinzwiebeln

Landbrot (m,w,x,h,g,u,r,A)

EUR 13,-

WINZER VESPER

Hausmacher Wurstspezialität | Pfefferbeißer

Kalter Braten Aufschnitt | Landschinken

Hausgepickeltes Gemüse

Hausgemachte Butter | Rustikales Landbrot

(m,w,g,h,x,r,u,b,p)

EUR 19,-

SUPPE DES TAGES

Nach saisonalem und tagesaktuellem Angebot

Genießen Sie unsere Suppen oder Eintöpfe

Rustikales Landbrot

(m,w,x,e,A)

EUR 15,-

GERÖSTETES FOCACCIA

Roastbeef | Parmesan | Senf-Mayonnaise

(m,w,h,g,e, u,r,s,b,x)

EUR 15,-

CAPRESE

Tomaten | Mozzarella

Hausgemachtes Kräuter Pesto | Kräuteröl

Meersalz | Rustikales Landbrot

(m,w,e,x,b,r,u,p,B)

EUR 16,-

KÄSE QUICHE

Preiselbeerkompott

Saisonaler Salat | Vinaigrette

(m,w,e,g,h,x,r,u,b,p)

EUR 15,-

FLAMMKUCHEN KLASSIK

Schmand | Speck | Zwiebeln | Käse | Rauke

(m,w,x,r,p)

EUR 14,-

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand-Ricotta | Rauke | Apfel

rote Zwiebeln | Thymian | Honig

(m,w,e,x,b,u,r,s)

EUR 13,-

Zum Flammkuchen empfehlen
wir unseren

Wein des Monats



DIE APPETITMACHER

SAISONALER FRÜHLINGSSALAT

Granatapfelkerne | karamellisierte Ziegenkäse

Gelber Rettich | Focaccia Chips

(m,x,w,u,r,b,h,g)

EUR 15,-

OPTIONAL MIT

GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

EUR 21,-

— • —

BÄRLAUCH-CRÈME-SUPPE

Frischkäse | Gemüse Crunch | Kräuter | Knoblauch-Croûtons

(m,x,w,u,r,b,h,g)

EUR 14,-



— • —

MATJES FRÜHLINGSROLLE

Gurkensalat | Kräuter | Schmand-Kräuter Sauce "Sylter Art"

(f,k,t,m,u,r,b,s,x)

EUR 17,-



— • —

GEBACKENES BAUERN EI IM KARTOFFELMANTEL

Kartoffeln | saisonale Salatauswahl | Räucherschaum | Kräuter

(e,m,w,x,b,u,r,s,h,g)

EUR 16,-





CARPACCIO VOM RINDERFILET

Getrüffelte Schmand-Creme | Schwarze Knoblauch-Aioli

Geröstetes Sauerteigbrot | Frische Kräuter | Kapernäpfel | Kräuteröl

(w,m,e,b,r,u,g,h,x)

EUR 19,-

—•—

SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

(m,w,x,h,g,u,r)

EUR 12,-

—•—

RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Karamellisierte Rotweinzwiebeln

Rustikales Landbrot

(m,w,x,h,u,g,r,A)

EUR 13,-

—•—

UNSERE WINZER VESPER

Hausmacher Wurstspezialität | Pfefferbeißer

Kalter Braten Aufschnitt | Landschinken | Hausgepickeltes Gemüse | Butter

Rustikales Landbrot

(m,w,g,h,x,r,u,b,p)

EUR 19,-

—•—

KÄSE QUICHE

Preiselbeerkompott | Saisonaler Wintersalat | Vinaigrette

(m,w,e,g,h,x,r,u,b,p)

EUR 15,-

—•—



DER HAUPTGENUSS

ROSMARIN-RISOTTO

Parmesan | Rote Bete | gebratene Pastinake | Ricotta
Mandel-Honig Pesto | Kräuter | Gemüse Crunch



(m,w,u,r,s,b,x,o,n,ß)

EUR 27,-

(auf Anfrage auch vegan möglich)

OPTIONAL MIT

GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

EUR 32,-



CATCH OF THE DAY – FISCH DES TAGES

Puy-Linsen | Kräuter-Beurre Blanc | Grüner Spargel

(f,k,t,l,m,w,x,b,u,r,s)

EUR 34,-

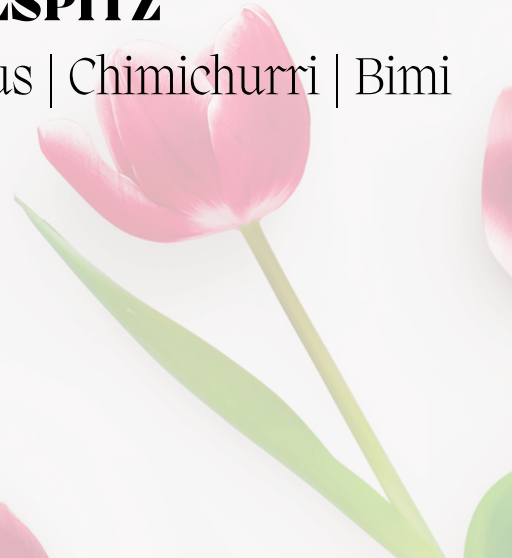


SOUS VIDE GEGARTER TAFELSPITZ

Kartoffel-Sellerie-Gratin | Steffi's Rotweincuvée-Jus | Chimichurri | Bimi

(m,w,x,e,r,u,s,b)

EUR 36,-



DER HAUPTGENUSS

TRIANGOLI PASTA

Pecorino | geröstete Pinienkerne | Rauke | Birne | Feigengel

(m,x,w,e,s,u,r,b)



EUR 29,-



SAISONALER FRÜHLINGSSALAT

Granatapfelkerne | karamellisierter Ziegenkäse

Gelber Rettich | Focaccia Chips

(m,x,w,u,r,b,h,g)

EUR 19,-

OPTIONAL MIT

GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

EUR 25,-



TAGESEMPFEHLUNG UND MONATSAKTION

Gerne beraten wir Sie zu unseren Tagesempfehlungen
und zur kulinarischen Monats-Aktion



DER SÜSSE ABSCHLUSS

JOGHURT-MINZE-MOUSSE

Himbeer Sorbet | Hippe | Schokoladenerde

(m,w,e,x)

EUR 13,-

— • —

PASSIONSFRUCHT CREME BRÛLÉE

Weißes Pfirsich Sorbet | Tuille

(m,x,w,e)

EUR 15,-

— • —

NASCHEREI

1 Kugel Sorbet nach Wahl | Espresso

(m,x,w,b,A,h,g)

EUR 6,-

1 Praline nach Wahl | Espresso

(m,x,w,b,A,h,g)

EUR 7,-

1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso

(m,x,w,b,A,h,g)

EUR 8,-

— • —

UNSER KÄSEBRETT

3erlei Auswahl | Saisonaler Fruchtsenf | Rustikales Landbrot

(m,x,A,b,u,h,g,r)

EUR 19,-





UNSER 3-GANG FRÜHLINGSMENÜ – KLASSIK

BÄRLAUCH-CREME-SUPPE

Frischkäse | Gemüse Crunch | Kräuter | Knoblauch-Croûtons

Weinempfehlung:

2025er Sauvignon Blanc Gutswein trocken

—•—

SOUS VIDE GEGARTER ROSA TAFELSPITZ

Kartoffel-Sellerie-Gratin | Steffi's Rotweincuvée-Jus | Chimichurri | Bimi

Weinempfehlung:

2025er Grauburgunder Gutswein trocken

2024er Spätburgunder Gutswein trocken

—•—

PASSIONSFRUCHT CREME BRÛLÉE

Weißes Pfirsich Sorbet | Tuille

Weinempfehlung:

2024er Bacchus Gutswein feinherb

3-Gang Menü EUR 59,-
Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l EUR 12,-





UNSER 3-GANG FRÜHLINGSMENÜ – VEGETARISCH

SAISONALER FRÜHLINGSSALAT

Granatapfelkerne | karamellisierte Ziegenkäse
Gelber Rettich | Focaccia Chips

Weinempfehlung:

2025er Weißburgunder Gutswein trocken

—•—

ROSMARIN-RISOTTO

Parmesan | Rote Bete | gebratene Pastinake | Ricotta
Mandel-Honig Pesto | Kräuter | Gemüse Crunch

Weinempfehlung:

2025er Riesling Gutswein trocken

2025er Rosé Cuvée Gutswein trocken

—•—

JOGHURT-MINZE-MOUSSE

Himbeer Sorbet | Hippe | Schokoladenerde

Weinempfehlung:

2025er Scheurebe Gutswein feinherb

3-Gang Menü EUR 54,-
Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l EUR 12,-

