



W E I N Z U H A U S E

Hotel . Restaurant . Vinothek

SOMMER
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 **Weinzuhaus**-Team



Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganer Gericht

Regional und Nachhaltig

Von der Rebe direkt ins Glas

Weingut Tobias Becker – Mommenheim

Unser Wein, Sekt und Traubensaft stammen aus unserem eigenen familiengeführten Weingut. Auf 20 Hektar Rebfläche wachsen die Trauben in direkter Umgebung



Frische vom Feld

Obsthof Frorath – Mainz-Finthen

Unser Obst und Gemüse wird mit kurzen Lieferwegen direkt zu uns gebracht. Die Familie Frorath betreibt einen regionalen Obst- und Gemüse-Großhandel sowie einen Hofladen



Brot mit Heimatkruste

Landbäckerei Mayer – Lörzweiler

In traditioneller Handwerkskunst gebacken, stehen sie für echtes Bäckerhandwerk, Zeit und Qualität – und für den Duft von frisch gebackenem Brot am Morgen.

Frischer geht's nicht

Unser eigenes Wasser

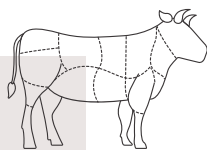
Unser Wasser zapfen wir selbst. Dank unserer Wasseraufbereitungsanlage können wir stilles, medium oder sprudelndes Wasser direkt zapfen.



Metzgerkunst mit Tradition

Metzgerei Eckert – Bodenheim

Bei der Metzgerei Eckert wird traditionelles Metzgerhandwerk gelebt – mit Erfahrung, Sorgfalt und dem Anspruch, nur beste Qualität zu liefern.



Starke Partnerschaft aus der Nachbarschaft

Eckes-Granini – Nieder-Olm

Das Unternehmen ist national tätig, doch der Hauptstandort liegt im benachbarten Nieder-Olm. Diese räumliche Nähe verbindet uns in einer vertrauensvollen Partnerschaft.



Rhein Hessische Destillierkunst

Familie Deheck aus Gau-Odernheim

Mit handwerklichem Können und Liebe zum Detail produziert Familie Deheck eine Vielzahl an Geisten, Bränden und Likören

Süße Vielfalt aus dem Bienenstock

Brigitte Beer – Nieder-Olm

Die Honigsorte variiert je nach Blütenstand, denn die Bienen sammeln dort, wo es gerade blüht. So entsteht ein Naturprodukt, das die Vielfalt unserer Region widerspiegelt.



Charakterstark & Bio

Braumanufaktur Sander – Worms

Auch in einem Weinhotel darf Bier genossen werden. Die Braumanufaktur Sander aus Worms braut Bio-Biere mit Charakter – jenseits des Mainstreams und mit viel Leidenschaft für echtes Brauhandwerk.



Genuss zum Mitnehmen – **Ideen aus Wein**

In unserer Vinothek entdecken Sie besondere „Ideen aus Wein“: kaltgepresstes Traubenkernöl, feines Weingelée, Rieslingsenf oder Silvaner-Kräuternudeln – handwerklich hergestellt in kleinen Manufakturen aus **Rhein Hessen**.



Rhein Hessen

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,-

RHEINHESSESCHES

HANDKÄS TATAR

Karamellierte Rotweinzwiebeln

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

EUR 15,-

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,-

GERÖSTETES FOCACCIA

Roastbeef | Parmesan | Senf-Mayonnaise

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

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 SOMMERSALAT



Passionsfrucht-Vinaigrette | Melone | Feta
geröstete Sonnenblumenkerne | Minze

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

EUR 15,-

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 19,-

—•—

MAIS – GAZPACHO

Kräuter | Zitronengras-Öl | Trauben | Jakobsmuschel im Backteig

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

EUR 15,-



—•—

HAUSGEBEIZTER LACHS

Kartoffelwaffel | Kräuter Schmand | Kräuteröl | Salat

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

EUR 18,-

—•—

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,-

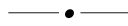
DIE APPETITMACHER

SPUNDEKÄS'

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

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

EUR 12,-



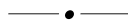
RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Rauchpaprika-Senf Marinade | Karamellierte 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 Sommersalat | Vinaigrette

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

EUR 15,-



DER HAUPTGENUSS

DINKELRISOTTO MIT BURRATA

Parmesan | Mediterranes Ofengemüse | Gartenkräuter

Zitronen-Basilikum-Pesto | Crunch

(m,w,e,x,u,r,b,s,o,n,l,c)

EUR 28,-

(auf Anfrage auch vegan möglich)

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 34,-

—•—

CATCH OF THE DAY – FISCH DES TAGES

Cremige Zitronen-Polenta | gerösteter Fenchel | Grüner Apfel

Orangen-Beurre Blanc | Kräuter

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

EUR 34,-

—•—

CASARECCE

Salzzitronen Glace | Gemüse-Crunch | Gebratener grüner Spargel

Edamame | Kräuteröl

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

EUR 26,-

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 32,-

GEBRATENEN GARNELEN

EUR 36,-



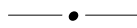
DER HAUPTGENUSS

DUETT VOM DUROC

Karrée und Bauch | BBQ-Jus | Kartoffelchips
Coleslaw | Kräuter-Öl | Mini-Mais | Sour Cream

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

EUR 35,-



SAISONALER SOMMERSALAT



Passionsfruch-Vinaigrette | Melone | Feta
Geröstete Sonnenblumenkerne | Minze

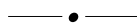
(m,w,x,b,r,s,u)

EUR 19,-

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 25,-



TAGESEMPFEHLUNG UND MONATSAKTION

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

DER SÜSSE ABSCHLUSS

LIMONCELLO MOUSSE

Crumble | Hippe | Saisonale Früchte

(m,w,e,x,A)

EUR 14,-



PFIRSICH-THYMIAN-CHEESECAKE

Blutpfirsich-Sorbet | Honig | Crunch

(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 3-GANG SOMMERMENÜ – KLASSIK

SAISONALER SOMMERSALAT

Passionsfrucht-Vinaigrette | Melone | Feta
geröstete Sonnenblumenkerne | Minze

Weinempfehlung:

2025er Cabernet Blanc Gutswein trocken

—•—

DUETT VOM DUROC

Karrée und Bauch | BBQ-Jus | Kartoffelchips
Coleslaw | Kräuter-Öl | Mini-Mais | Sour Cream

Weinempfehlung:

2025er Chardonnay Gutswein trocken

2024er Spätburgunder Gutswein trocken

—•—

LIMONCELLO MOUSSE

Crumble | Hippe | Saisonale Früchte

Weinempfehlung:

2024er Scheureb Gutswein feinherb

3-Gang Menü EUR 59,-

Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l EUR 12,-

UNSER 3-GANG SOMMERMENÜ – VEGETARISCH

MAIS – GAZPACHO

Kräuter | Zitronengras-Öl | Trauben | Jakobsmuschel im Backteig

Weinempfehlung:

2025er Weißburgunder Gutswein trocken

—•—

DINKELRISOTTO MIT BURRATA

Parmesan | Mediterranes Ofengemüse | Gartenkräuter
Zitronen-Basilikum-Pesto | Crunch

Weinempfehlung:

2025er Grauburgunder Gutswein trocken

2025er Rosé Cuvée Gutswein trocken

—•—

PFIRSICH-THYMIAN-CHEESECAKE

Blutfirsich-Sorbet | Honig | Crunch

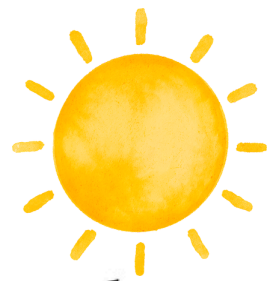
Weinempfehlung:

2025er Terrassenwein Rosé Cuvée Gutswein feinherb

3-Gang Menü EUR 57,-

Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l EUR 12,-

KINDERKARTE



Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und
leckerem Parmesan

10,- €

Cremiges Kartoffelpüree mit buntem Möhrengemüse

9,- €

Knuspriges Hähnchenschnitzel mit saisonalem
Gemüse und Gutem aus der Kartoffel

14,- €

Hausgemachtes Eis am Stiel

(fragt gerne nach unseren tagesaktuellen Sorten)

5,- €

