

# W E I N Z U H A U S E

*Hotel. Restaurant. Vinothek*

## Willkommen in unserem „Esszimmer“

*Saisonal, nachhaltig & aus der Region*

Unsere Karte besteht aus einem festen Angebot, das zusätzliche nach Jahreszeit um saisonale Angebote und Aktionen ergänzt wird. Denn wir lieben die **FRISCHE** und **EHRliches HANDWERK** – nicht nur bei unseren Weinen, sondern auch in der Küche.

Für uns ist es wichtig, mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten. Nur so stärken wir **NACHHALTIG** unsere Heimat und können Ihnen auf Teller und im Glas zeigen, was unserer Region **RHEINHESSEN** – interpretiert mit internationaler Raffinesse – kulinarisch alles zu bieten hat.

An dieser Stelle möchten wir auch die Gelegenheit nutzen, Ihnen unser Team im Weinzu Hause vorzustellen. Jede Idee ist großartig – noch großartiger wird sie, wenn Menschen sich gemeinsam dafür auf den Weg machen. So auch in unserem Weinzu Hause.

Wir sind sehr dankbar, großartige Menschen im Team zu haben, die es sich gemeinsam mit uns zum Ziel gemacht haben, Ihnen ein paar schöne Stunden **AUSZEIT** und **GENUSS** vom Alltag bereiten zu können.

Unsere Küchencrew kreiert kulinarische und **HANDWERKLICH ANSPRUCHSVOLLE KÖSTLICHKEITEN** aus und mit der Region.

Traditionelle Produkte – außergewöhnlich kombiniert – erwarten Sie auf unserer Karte.

Freuen Sie sich auf schöne Stunden oder Tage bei uns und lernen Sie unsere „Genuss-Bringer“, „Auszeit-Helden“ und „Verwöhn-Manager“ kennen.

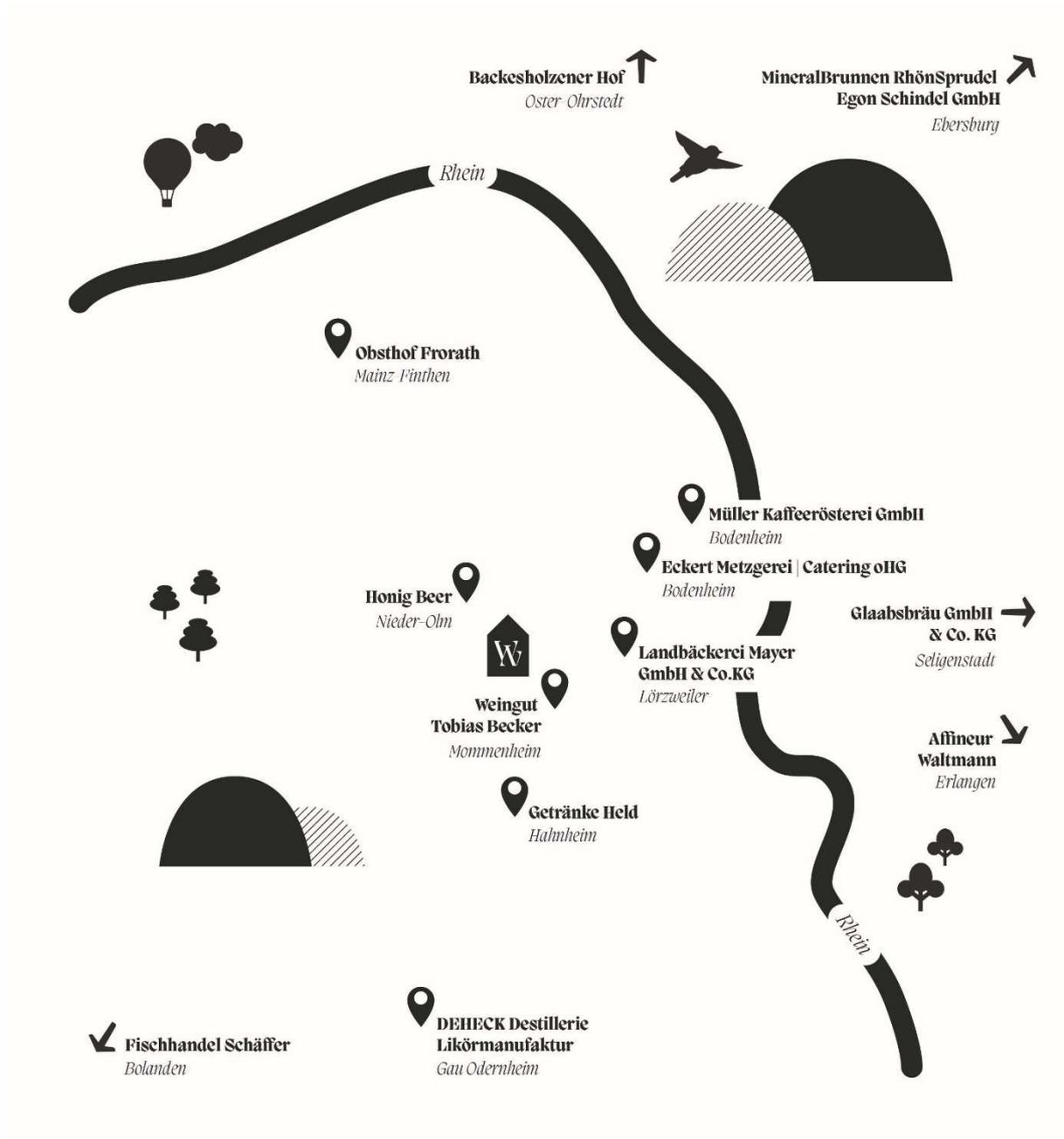


Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht

# Das sind unsere regionalen Partner



# **HERBSTKARTE**

*Saisonaler Genuss von September bis November*

**Unsere modern interpretierten Winzer Klassiker  
als Vorspeise, Snack oder Kleinigkeit zum Wein**



## **SPUNDEKÄS'**

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel <sup>(m,w,x)</sup>  
EUR 12,-



## **RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR**

Karamellierte Rotweinzwiebeln  
Rustikales Landbrot <sup>(m,w,x)</sup>  
EUR 13,-



## **LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER**

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer  
Handkäs' mit Musik | Spundekäs'  
Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse  
Rustikales Landbrot  
<sup>(m,w,e,u,x,p,r)</sup>  
EUR 19,-

## Unsere kalten und warmen Appetitmacher aus der Weinzu Hause Küche



### SAISONALER FELDSALAT

Kartoffel-Vinaigrette | Trauben

Croutons | Kern Mix (vegan)

(x,m,w,r,p,u)

EUR 16,-



### ARANCINI

Ziegenkäse | Tomaten Sugo

Kräuter | Parmigiano Reggiano

(m,r,x,u,w)

EUR 17,-



### KÜRBIS CRÉME BRULÉE

Frischkäse Mousse | Kräutersalat | Haselnuss

(x,m,w,u,r,ß,e)

EUR 15,-



### KÜRBIS SCHAUMSUPPE

Schmand | Eingelegter Kürbis | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl

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

EUR 14,-



### SAISONALE TAGESEMPFEHLUNG

Lassen Sie sich von unserem Gastgeber-Team gerne zu den tagesaktuellen Vorspeisen Empfehlungen beraten.

**Der Hauptgenuss – kulinarische Highlights aus traditionellen  
Komponenten in frischer und außergewöhnlicher Art kombiniert**

**GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN**

Kartoffelwürfel | Wirsing | Schmand  
Eingelegte Schalotten | Supernova-Jus  
(x,u,w,m,r,p,A)

EUR 36,-

---

**KÜRBIS RISOTTO**



Eingelegter Kürbis  
Violette Urkarotte | Haselnuss | Parmesan | Gartenkräuter  
(x,r,u,w,ß,m)

EUR 26,-

---

**SEMMEL SCHNITTE**



Waldpilze | Velouté  
Sellerie | Wildkräuter | Tuiles Hippe  
(x,r,u,m,e,w)

EUR 27,-

---

**CATCH OF THE DAY**

Rote- und gelbe Bete | Lauwarmer Linsensalat  
Zitronen-Chili Beurre Blanc  
(x,r,u,w,m,l,F)

EUR 34,-

**SAISONALE TAGESEMPFEHLUNG**

Lassen Sie sich von unserem Gastgeber-Team gerne zu den  
tagesaktuellen Hauptgang Empfehlungen beraten.

**Das süße oder pikante Finale – genießen Sie hausgemachte Patisserie  
Spezialitäten oder Käsespezialitäten zum Abschluss an Ihr Essen**

**NASCHEREI**

1 Kugel Sorbet nach Wahl | Espresso  
1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso  
1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso  
(m,x,w,A)

EUR 6,-

EUR 7,-

EUR 8,-



**SCHOKOLADENSOUFFLÉ**

Himbeersorbet | Hippe  
Himbeere

(m,w,x,e,x)

EUR 13,-



**ZITRONEN CHEESECAKE**

Schokoladen Ganache | Heidelbeeren  
(m,e,w,o,ß,n,b,x)

EUR 14,-



**KÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER BIOLAND HOF**

„Kleiner Husumer“ | „Deichkäse Gold“ | „Friesisch Blue“ | „Olle Zicke“  
Hausgemachtes Früchtebrot | Birnen Senf

ingelegte Trauben

(m,w,x,u,l,A,n,o,ß)

EUR 19,-



Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen aus unserer Patisserie.

# UNSERE 3-GANG EMPFEHLUNG

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü*

## SAISONALER FELDSALAT

Kartoffel-Vinaigrette | Trauben  
Croutons | Kern Mix (vegan)

Weinempfehlung:

2023 | **WEISSBURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN**

Leichte Mineralität trifft auf Potpourri von reifer Birne, Quitte und Honig



## GESCHMORTE RINDERBÄKCHEN

Kartoffelwürfel | Wirsing | Schmand  
Eingelegte Schalotten | Supernova-Jus

Weinempfehlung:

2023 | **SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN**

Vollmundig und sanft zugleich – ein Spätburgunder mit leichter Holznote im Glas



## ZITRONEN CHEESECAKE

Schokoladen Ganache | Heidelbeeren



Weinempfehlung:

2023 | **RIESLING GUTSWEIN FEINHERB**

Frische Säure trifft auf saftig-süßen Geschmack nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel

3-Gang Menü

EUR 62,-

3-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung – je 0,1l

EUR 74,-

# UNSERE 4-GANG EMPFEHLUNG

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 4-Gang Menü*

## ARANCINI

Ziegenkäse | Tomaten Sugo  
Kräuter | Parmigiano Reggiano

Weinempfehlung:

2021 | **MOMMENHEIMER RIESLING ORTSWEIN TROCKEN**

Gut eingebundene Säure trifft auf ein Spiel aus typischer Mineralität und grünen Früchten



## KÜRBIS SCHAUMSUPPE

Schmand | Eingelegter Kürbis | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl

Weinempfehlung:

2023 | **LÖRZWEILER WEISSBURGUNDER ORTSWEIN TROCKEN**

Weicher, vollmundiger Weißburgunder mit typischen Nuancen nach Kräutern, Quitte und Holz



## SEMMEL SCHNITTE

Waldpilze | Velouté  
Sellerie | Wildkräuter | Tuiles Hippe

Weinempfehlung:

2023 | **CHARDONNAY GUTSWEIN TROCKEN**

Aromen von Mandeln, reifen Früchten. Dabei leichtes und frisches Säurespiel zugleich



## SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Himbeersorbet | Hippe  
Himbeere

Weinempfehlung:

2023 | **BACCHUS GUTSWEIN FEINHERB**

In der Nase reife und satte Tropenfrüchte. Ausgeprägtes Bouquet und sehr dezente Säure

4-Gang Menü

EUR 69,-

4-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung – je 0,1l

EUR 86,-

# UNSERE SNACKKARTE VON 12:00–17:00 UHR

## Aus der Winzer Theke



### **SPUNDEKÄS'**

Traubenkernöl | Brezel <sup>(m,w,x)</sup>

EUR 12,-



### **HANDKÄS-TARTAR**

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot <sup>(m,w,x)</sup>

EUR 13,-

### **LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER**

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer

Handkäs' mit Musik | Spundekäs' | Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse

Rustikales Landbrot

<sup>(m,w,e,u,x,p,r)</sup>

EUR 19,-



### **VEGANE TAPAS**

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich | Hummus

Brotauswahl <sup>(w,x,p,u,r)</sup>

EUR 14,-

### **HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL**

nach saisonalem Angebot

vegan <sup>(m,w,x,e,A)</sup>

EUR 5,-

*Mittwoch bis Sonntag von 12:00–17:00 Uhr*

## Aus dem Steinofen

### **FLAMMKUCHEN KLASSIK**

Schmand | Speck | Zwiebeln | Käse <sup>(m,w,x,r,p)</sup>

EUR 13,-



### **FLAMMKUCHEN VEGETARISCH**

Schmand | Zwiebeln | Rauke | Kürbis | Ziegenkäse <sup>(m,w,x,r)</sup>

EUR 14,-