

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 – unter der Leitung von Keenna Harris – 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.

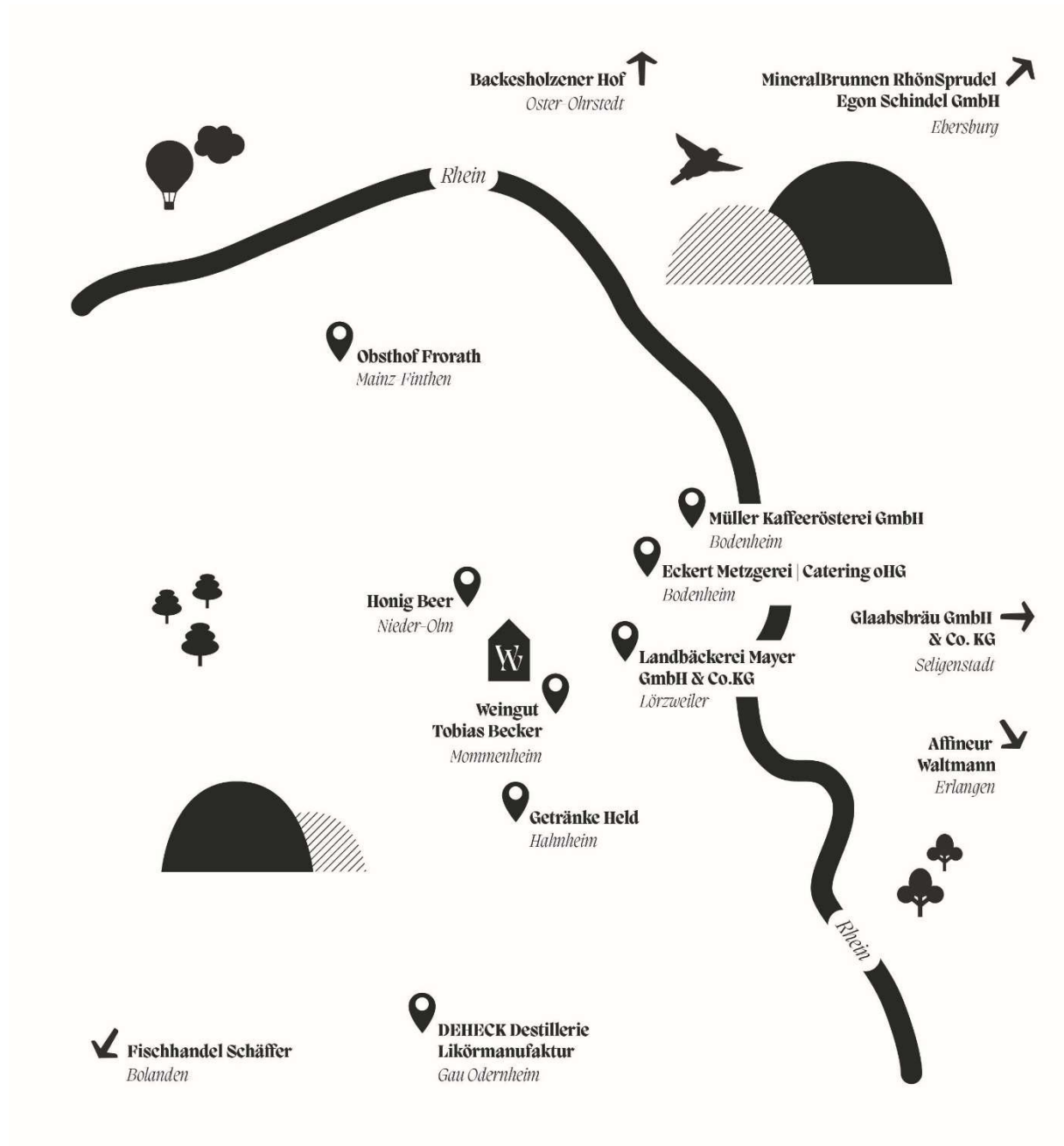


Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht

Das sind unsere regionalen Partner



WINTERKARTE

Saisonaler Genuss von November bis März

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



SPUNDEKÄS'

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel ^(m,w,x)

EUR 12,-



RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Karamellisierte Rotweinzwiebeln

Rustikales Landbrot ^(m,w,x)

EUR 13,-



LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer

Handkäs' mit Musik | Spundekäs'

Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse

Rustikales Landbrot

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

EUR 19,-

Unsere kalten und warmen Appetitmacher aus der Weinzu Hause Küche

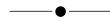


SAISONALER FELDSALAT

Lauwarme-Kartoffel-Vinaigrette | Trauben | Wildkräuter
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,-

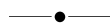


KÜRBIS CRÉME BRULÉE

Frischkäse Mousse | Kräutersalat | Haselnuss

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

EUR 15,-



KÜRBIS SCHAUMSUPPE

Schmand | Eingelegter Kürbis
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskern-Öl

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

EUR 14,-



HÄHNCHEN-CURRY-KOKOS SUPPE

Zitronengraß | Ingwer | Glasnudeln
Frühlingslauch | Karotten-Julienne (x,w,u,r,b,s)

EUR 16,-

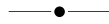
Der Hauptgenuss – unsere saisonalen, kulinarischen Highlights

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelwürfel | Grünkohl | Schmand
Eingelegte Schalotten | Supernova-Jus

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

EUR 36,-

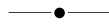


KÜRBIS RISOTTO

Eingelegter Kürbis | Violette Urkarotte
Haselnuss | Parmigiano Reggiano | Gartenkräuter

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

EUR 26,-

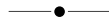


SEMMEL SCHNITTE

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,-

Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen

Das süße oder pikante Finale

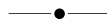
NASCHEREI

1 Kugel Sorbet nach Wahl | Espresso
1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso
1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso ^(m,x,w,b,A)
EUR 6,- | EUR 7,- | EUR 8,-



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Himbeersorbet | Hippe
Himbeere ^(m,w,x,e,x)
EUR 13,-



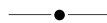
ZITRONEN CHEESECAKE

Schokoladen Ganache | Heidelbeeren ^(m,e,w,o,ß,n,b,x)
EUR 14,-



KLASSISCHES GRIESFLAMMERIE

Knusperhippe | Orange | Himbeere ^(x,w,m,e)
EUR 13,-



KÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER BIOLAND HOF

„Kleiner Husumer“ | „Deichkäse Gold“ | „Olle Zicke“ | „Friesisch Blue“
Hausgemachtes Früchtebrot | Birnen Senf
eingelegte Trauben ^(m,w,x,u,l,A,n,o,ß)
EUR 19,-

Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen.

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 RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelwürfel | Grünkohl | 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



SEMMELE SCHNITTE

Waldpilze | Velouté
Sellerie | Wildkräuter | Tuiles Hippe

Weinempfehlung:

2023 | **CHARDONNAY GUTSWEIN TROCKEN**

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



MOELLEUX AU CHOCOLAT

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 ^(m,w,x)

EUR 12,-



HANDKÄS-TARTAR

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot ^(m,w,x)

EUR 13,-

LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer

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

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

EUR 19,-



VEGANE TAPAS

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich | Hummus

Brotauswahl ^(w,x,p,u,r)

EUR 14,-

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

nach saisonalem Angebot

vegan ^(m,w,x,e,A)

EUR 5,-

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

Aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN KLASSIK

Schmand | Speck | Zwiebeln | Käse ^(m,w,x,r,p)

EUR 13,-



FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand | Zwiebeln | Rauke | Kürbis | Ziegenkäse ^(m,w,x,r)

EUR 14,-