

# 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 unseres Küchenchefs **MARIUS MÜCK** 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.



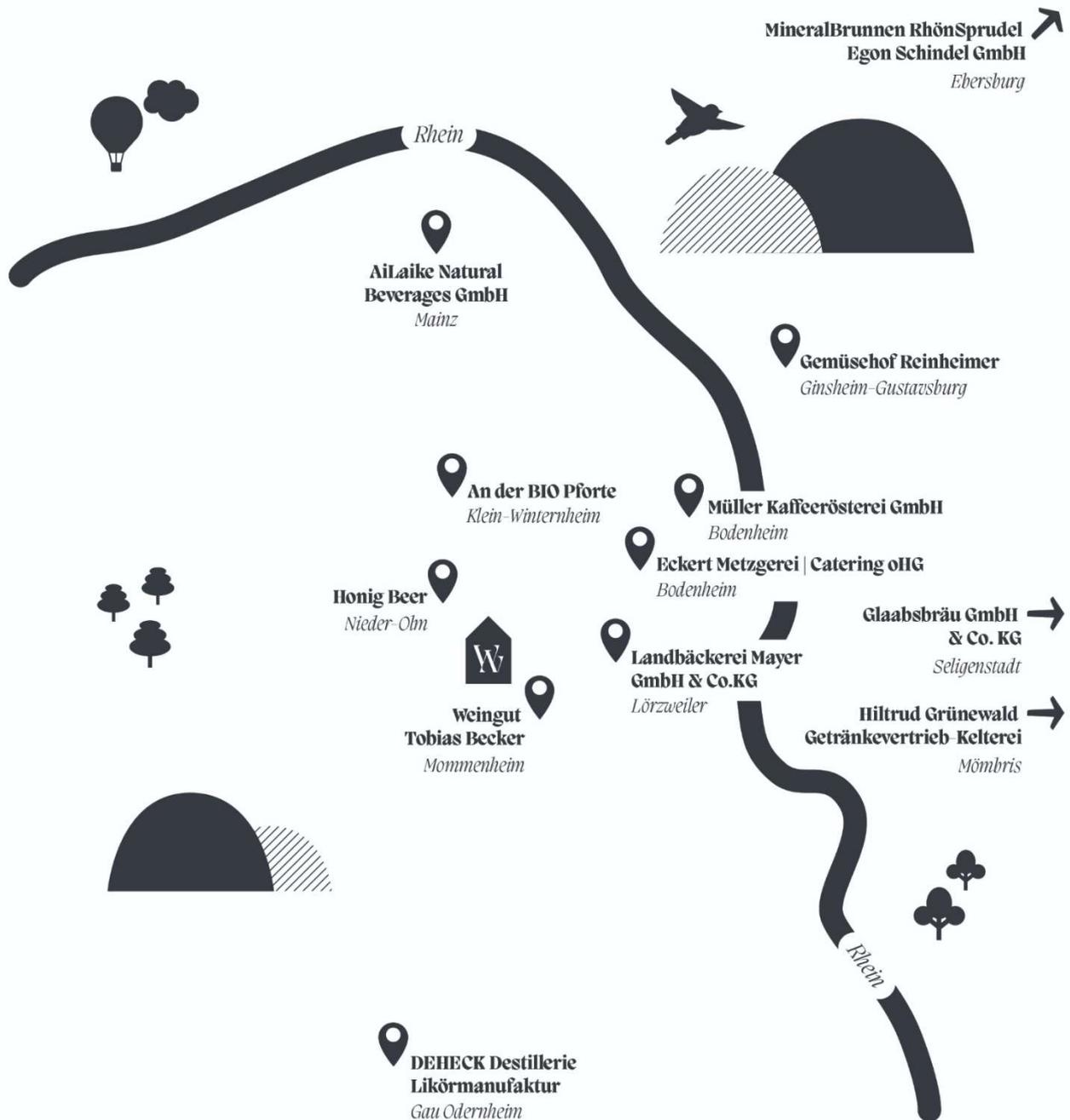
Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht



# Das sind unsere regionalen Partner



# WINTER KARTE

NOVEMBER bis MÄRZ

## Die Winzer Klassiker

### **SPUNDEKÄS'**

Traubenkernöl | Brezel <sup>(m,w,x)</sup>  
EUR 11,90

### **HANDKÄS' TARTAR**

Karamellisierte Rotweinzwiebeln  
Landbrot <sup>(m,w,x)</sup>  
EUR 12,40

### **LANDPARTIE**

Auswahl an Aufschnitt, Schinken & Käse  
Hausmacher Wurstspezialitäten  
Hausgemachte Butter | Hausgepickeltes  
Gemüse | Landbrot <sup>(m,w,e,u,x)</sup>  
EUR 19,80

## Die Appetitmacher

### **GEBACKENES LAND-EI**

Panko | Gemüse-Julienne  
Orangen-Vinaigrette | Kimchi-Mayonnaise  
<sup>(w,e,b,x,s,r,u)</sup>  
EUR 12,90

### **REGIONALER FELDSALAT**

Kartoffel-Vinaigrette | Ausgelassener Speck  
Eingelegte Trauben | Croutons <sup>(x,w,r,u)</sup>  
EUR 13,90

### **Als Hauptgenuss**

EUR 21,60

## Die Suppenküche

### **HOKKAIDO-SCHAUMSUPPE**

Kafir-Limette | Sauerrahm  
Kürbiscrème-Dim Sum <sup>(w,m,x,b,r)</sup>  
EUR 14,80

### **MARONEN-CREMESUPPE**

Glühwein-Schmand | Kardamom-Croutons  
Traubenkernöl <sup>(w,m,x,b,r,u,A)</sup>  
EUR 14,20

## Der Hauptgenuss

### **SAFRAN RISOTTO**

Eingelegter Kürbis | Winter-Pilze | Haselnuss  
Saisonale Kräuter <sup>(r,x,n,m)</sup>  
EUR 26,40

### **FANGFRISCHER FISCH**

Rote Bete | Wirsing | Speck  
Fermentierte Aprikose | Miso-Beurre Blanc  
<sup>(m,f,w,b,x,A)</sup>  
EUR 34,70

### **GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN**

Kartoffel-Baumkuchen | Urkarotte  
Eingelegte Schalotte | Wacholder-Jus <sup>(m,x,r,u,w)</sup>  
EUR 35,20

### **OLDENBURGER GÄNSEKEULE**

Kartoffelklöße | Gewürz-Rotkraut  
Glasierte Maronen | Orangen-Jus | Bratapfel  
<sup>(w,m,e,x,r,u)</sup>  
EUR 42,90

Gerne beraten wir Sie zu unseren  
**TAGESEMPFEHLUNGEN** und Patisserie  
Spezialitäten

## Das süße Finale

### **NASCHEREI**

1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso  
1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso <sup>(m,x,w)</sup>  
EUR 5,90  
EUR 7,90

### **MASALA-CHAI CREME**

Kumquat | Goldene Milch  
Sanddorn | Hafer <sup>(m,e,w,g,h,b)</sup>  
EUR 12,70

### **SCHOKOLADEN GATEAU**

Mandarine | Quitte  
Bergamotte | Walnuss <sup>(m,e,w,b,l,o,n)</sup>  
EUR 13,90



# UNSERE WINTER-MENÜ EMPFEHLUNG

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü  
und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen*

## REGIONALER FELDSALAT

Kartoffel-Vinaigrette | ausgelassener Speck  
eingelegte Trauben | Croutons

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | **Riesling trocken**

Klare „Terrorir-geprägte“ Aromatik in der Nase, schlanker Körper und lässige Spritzigkeit mit angenehmer Säurestruktur.

\*\*\*

## OLDENBURGER GÄNSEKEULE

Kartoffelklöße | Gewürz-Rotkraut | Glasierte Maronen  
Jus | Bratapfel

WEINEMPFEHLUNG:

2020 | **Syrah Reserve trocken**

Vollmundig und tiefgründig, würzige Noten von Walnuss, Thymian und Blaubeere, ein Wein mit Reifepotential!

\*\*\*

## SCHOKOLADEN GATEAU

Mandarine | Quitte  
Bergamotte | Walnuss

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | **Gewürztraminer lieblich**

Rosenblüten, süße Datteln, einen Hauch Ingwer und Muskat in der Nase.  
Dazu ein herrliches Spiel von Süße und Säure.

\*\*\*

**3-Gang Menü**

**EUR 69,-**

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

**EUR 78,-**



# UNSERE WINTER-MENÜ EMPFEHLUNG

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 5-Gang Menü  
und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen*

## GEBACKENES LAND-EI

Panko | Gemüse-Julienne | Orangen-Vinaigrette  
Kimchi Mayonnaise

WEINEMPFEHLUNG:

2021 | **Grüner Veltliner trocken**

Leicht pfeffrige Noten am Gaumen treffen auf minzige Töne und saftige Aprikose in der Nase.

\*\*\*

## HOKKAIDO-SCHAUMSUPPE

Kafir-Limette | Sauerrahm  
Kürbiscrème-Dim Sum

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | **Weißer Burgunder trocken**

Saftige Aromen von Honigmelone und Steinobst am Gaumen und kräutrige, mineralische Nuancen in der Nase.

\*\*\*

## SAFRAN RISOTTO

Eingelegter Kürbis | Winter-Pilze | Haselnuss  
Saisonale Kräuter

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | **Riesling feinherb**

Apfel trifft auf reifen, saftigen Pfirsich mit toll eingebundener Süßstruktur. Macht Lust auf mehr!

\*\*\*

## MASALA-CHAI CREME

Kumquat | Goldene Milch  
Sanddorn | Hafer

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | **Bacchus feinherb**

Wie ein Hawaiihemd für die Zunge. Reife Ananas und süße Feigen vereinen sich am Gaumen mit einer gut ausbalancierten Säurestruktur.

\*\*\*

## NASCHEREI

Zwei Pralinen oder Petit Four nach Wahl | Espresso

**5-Gang Menü**

**EUR 72,-**

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

**EUR 89,-**



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

## Aus der Winzer Theke

### **Spundekäs**

Traubenkernöl | Brezel <sup>(m,w,x)</sup>  
11,90 EUR

### **Handkäs-Tartar**

karamellierte Rotweinzwiebeln  
Landbrot <sup>(m,w,x)</sup>  
12,40 EUR

### **Landpartie**

Auswahl an Aufschnitt, Schinken & Käse Hausmacher Wurstspezialitäten  
hausgemachte Butter | hausgepickeltes Gemüse | Landbrot <sup>(m,w,e,u,x)</sup>  
19,80 EUR

### **Vegane Tapas**

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich | Hummus  
Brotauswahl <sup>(w,x,p,u,r)</sup>  
14,20 EUR

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

## Aus dem Steinofen

### **Flammkuchen Klassisch**

Schmand | Käse | Speck | Frühlingslauch <sup>(m,w,x,u,p,r)</sup>  
13,90 EUR



### **Flammkuchen Vegetarisch**

Schmand | Kürbis | Zwiebel | Käse | Kürbiskerne  
Kürbiskern-Öl <sup>(w,m,x,r,u)</sup>  
12,70 EUR

### **Hausgemachtes Eis am Stiel**

Chai | Salted Caramel | Zartbitter  
Zartbitter vegan/glutenfrei <sup>(m,w,x,e,A)</sup>  
4,90 EUR

