WEINZUHAUSE

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 Weinzuhause vorzustellen. Jede Idee ist großartig – noch großartiger wird sie, wenn Menschen sich gemeinsam dafür auf den Weg machen. So auch in unserem Weinzuhause.

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

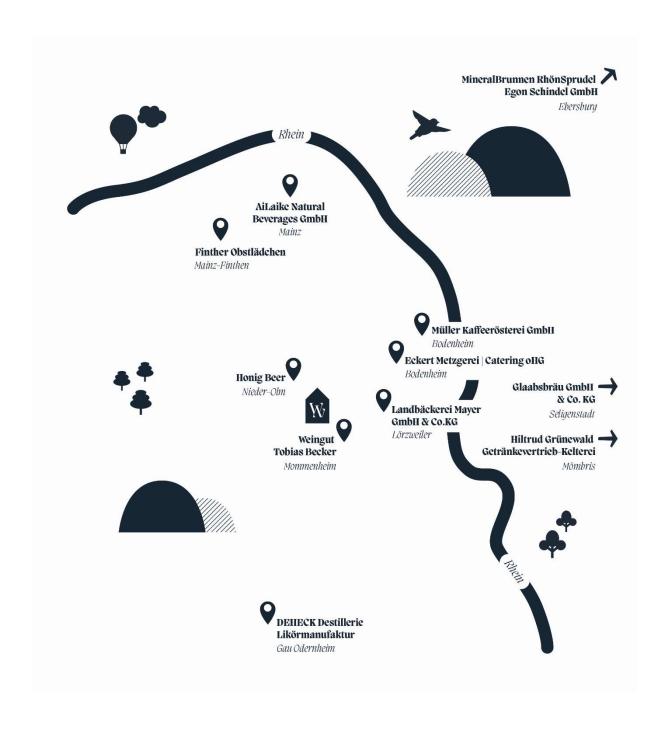
HANDWERKLICH ANSPRUCHSVOLLE KÖSTLICHKEITEN aus und mit der Region.

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.



Das sind unsere regionalen Partner



WINTER KARTE

Saisonaler Genuss von Januar 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

Auswahl an Aufschnitt | Schinken | Käse | Hausmacher Wurstspezialitäten Hausgemachte Butter | Hausgepickeltes Gemüse Handkästatar | Landbrot (m,w,e,u,x) EUR 19,-

Unsere Appetitmacher – traditionell von heimischen Äckern modern und raffiniert in Szene gesetzt

GEBACKENES LAND-EI

Panko | Gemüse-Julienne Orangen-Vinaigrette | Kimchi-Mayonnaise (w,e,b,x,s,r,u) EUR 13,-



REGIONALER FELDSALAT

Kartoffel-Vinaigrette | Ausgelassener Speck Eingelegte Trauben | Croutons (x,w,r,u) EUR 14,-

Als Hauptgenuss

EUR 22,-



MÖHRENTATAR

Hirse | Grünkohl-Salsa Wildkräuter ^(x,r,u) EUR 12,-



HOKKAIDO-SCHAUMSUPPE

Kafir-Limette | Sauerrahm Kürbiscreme-Dim Sum ^(w,m,x,b,r) EUR 15,-

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

GESCHMORTE AUBERGINE

Urkarotte | Weißes Bohnen-Cassoulet Winterpilze | Sellerie-Jus (A,w,e,b,x,s,r,u) EUR 25,-



SAFRAN RISOTTO

Eingelegter Kürbis | Winter-Pilze | Haselnuss Saisonale Kräuter (r,x,ß,n,o) EUR 27,-



KNUSPRIGER BAUCH VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Fichtenhonig-Soja-Lack | Süßkartoffel Grünkohl | Gremolata | Schwarzbier-Jus ^(A,b,m,x,r,u,w) EUR 32.-



FANGFRISCHER FISCH

Rote Bete | Wirsing | Speck Fermentierte Aprikose | Miso-Beurre Blanc (m,f,w,b,u,x,e,A) EUR 35,-



GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffel-Baumkuchen | Urkarotte Eingelegte Schalotte | Wacholder-Jus (b,m,x,r,u,w) EUR 36,-

Das süße Finale – genießen Sie hausgemachte Patisserie Spezialitäten zum Abschluss an Ihr Essen

NASCHEREI

1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso 1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso (m,x,w) EUR 6,-EUR 8,-



GRANITÉE VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH

Zweierlei von der Birne Buchweizen | Cashew Fudge ^(x,c,A) EUR 13,-



SCHOKOLADEN GATEAU

Mandarine | Quitte Bergamotte | Walnuss (m,e,w,b,ß,o,n) EUR 14,-

UNSERE WINTER-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

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.

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffel-Baumkuchen | Urkarotte Eingelegte Schalotte | Wacholder-Jus

WEINEMPFEHLUNG:

2020 | Syrah Reserve trocken

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

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 62,-

3-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung— je 0,1l EUR 74,-

UNSERE WINTER-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 5-Gang Menü

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 Kürbiscreme-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!

GRANITÉE VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH

Zweierlei von der Birne Buchweizen | Cashew Fudge

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 (m,w,x) EUR 12,-

Handkäs-Tartar

karamellisierte Rotweinzwiebeln Landbrot ^(m,w,x) EUR 13,-

Landpartie

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

Vegane Tapas

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich | Hummus Brotauswahl (w,x,p,u,r) EUR 14,-

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

Warmes aus dem Suppentopf

Suppe | Eintopf

Genießen Sie saisonal wechselnde, selbstgemachte Suppen und Eintöpfe (m,w,x,r,u,k) EUR 13,-

Hausgemachtes Eis am Stiel

Chai | Salted Caramel | Zartbitter Zartbitter vegan/glutenfrei (m.w.x.e.A) EUR 5,-



"VEGANUARY" WINTER-MENÜ EMPFEHLUNG

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

MÖHRENTATAR

Hirse | Grünkohl-Salsa Wildkräuter

WEINEMPFEHLUNG:

2021 | Grüner Veltliner trocken

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

45.45.45

GESCHMORTE AUBERGINE

Urkarotte | Weißes Bohnen-Cassoulet Winterpilze | Sellerie-Jus

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | Chardonnay trocken

Eine leichte Salzigkeit auf der Zungenspitze, dazu Aromen von Honig und gerösteten Nüssen. Abgerundet durch saftige Nuancen von der Honigmelone

GRANITÉE VOM ROTEN WEINBERGSPFIRSICH

Zweierlei von der Birne Buchweizen | Cashew Fudge

WEINEMPFEHLUNG:

2022 | Bacchus feinherb

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

> 3-Gang Menü EUR 49,-

3-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung— je 0,1l EUR 61,-