



W E I N Z U H A U S E

Hotel. Restaurant. Vinothek

**SAISONALEN
GENUSS ERLEBEN**

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 **Weinzuhause –Team**



Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes 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

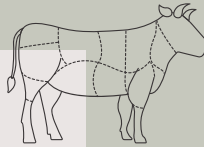
Unser Wasser zapfen wir selbst. Dank unserer Wasseraufbereitungsanlage können wir stilles, medium oder sprudelndes Wasser direkt zapfen.



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.



Rheinhessische Destillierkunst

Familie Deheck aus Gau-Odernheim

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

Stüße 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 **Rheinhessen**.



Rheinhessen

SNACKKARTE

Kleine Köstlichkeiten zum Wein

täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr:

Montag & Dienstag für unser Hausgäste bis 20:00 Uhr:

SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Brezel Crumble

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

EUR 12,-

RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Rauchpaprika-Senfmarinade

Karamellisierte Rotweinzwiebeln

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

EUR 13,-

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,-

GEMÜSE QUICHE

Schmand

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 13,-

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand | Kürbis | Ziegenkäse | Honig

Nüsse | Rauke

(m,w,x,r,p)

EUR 14,-

Zum Flammkuchen empfehlen
wir unseren

Wein des Monats



DIE APPETITMACHER

SAISONALER FELDSALAT

Sautierte Waldpilze | Ausgelassener Speck | Croutons

Honig-Senf-Dressing

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

EUR 13,-



Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 19,-

—•—

WEISSE BOHNEN SUPPE

Lauch | Zitrone | Spinat | Parmesan

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

EUR 15,-

—•—

KOHLRABI KRÄUTER STRUDEL

Zitronen-Buttermilch | Geröstete Mandeln

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

EUR 16,-

—•—

ROSA ROASTBEEF



Kräuter Mayonaise | Kräuteröl | Meersalz

Gepickelter Kohlrabi | Hausgemachte Schwarze Walnuss

Focaccia Chip | Kräuter

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

EUR 19,-

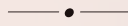
DIE APPETITMACHER

SPUNDEKÄS'

Traubenkernöl | Brezel Crumble

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

EUR 12,-



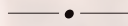
RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Rauchpaprika-Senf Marinade | Karamellisierte Rotweinzwiebeln

Rustikales Landbrot

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

EUR 13,-



UNSERE WINZER VESPER

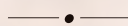
Hausmacher Wurstspezialität | Pfefferbeißer

Kalter Braten Aufschnitt | Landschinken | Hausgepickeltes Gemüse

Butter | Rustikales Landbrot

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

EUR 19,-



GEMÜSE QUICHE

Schmand | Saisonaler Salat | Vinaigrette

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

EUR 15,-



DER HAUPTGENUSS

GNOCCHI NERO

Kürbiscreme | Bergkäse | Gemüse Crunch

Birnen-Gel | Kresse | Haselnussöl

(m,w,e,x,b,r,u,s,n,ß,o)

EUR 28,-

(auf Anfrage auch vegan möglich)

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 34,-

— • —

CATCH OF THE DAY – FISCH DES TAGES

Geschmorter Lauch | Beluga Linsen

Verjus-Beurre Blanc

(f,k,t,m,w,e,x,r,ub,s,l)

EUR 36,-

— • —

RAVIOLI PECORINO FEIGE

Gerösteter Wirsing | Orange | Salbei

Laugen Crumble

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

EUR 27,-

DER HAUPTGENUSS

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Wilder Brokkoli | Geräucherte Kartoffelmousseline
Glasierte Karotten | Portwein Schalotten | Supernova-Jus

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

EUR 36,-

—•—

SAISONALER FELDSALAT

Sautierte Waldpilze | Ausgelassener Speck | Croutons
Honig-Senf Dressing

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

EUR 21,-

Optional mit

GEBRATENER MAISPOULARDE

EUR 27,-

—•—

TAGESEMPFEHLUNG UND MONATSAKTION

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

DER SÜSSE ABSCHLUSS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Weisses Schokoladeneis | Himbeer-Coulis

(m,w,e,x,b)

EUR 14,-

— • —

POCHIERTE BIRNE

Blutorangen-Sorbet | Fenchel-Gel | Vanillecreme

Butter-Sablé-Crumble

(m,x,w,h,g,A)

EUR 13,-

— • —

SÜSSE 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 SAISONALES 3-GANG MENÜ – KLASSIK

SAISONALER FELDSALAT

Sautierte Waldpilze | Ausgelassener Speck | Croutons
Honig-Senf Dressing

Weinempfehlung:

2025er Chardonnay Gutswein trocken

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Wilder Brokkoli | Geräucherte Kartoffelmousseline
Glasierte Karotten | Portwein Schalotten | Supernova-Jus

Weinempfehlung:

2025er Mommenheimer Weissler Burgunder Ortswein trocken
2024er Supernova Rotwein Cuvée Gutswein trocken

POCHIERTE BIRNE

Blutorangen-Sorbet | Fenchel-Gel | Vanillecreme
Butter-Sablé-Crumble

Weinempfehlung:

2025er Riesling Auslese süß

3-Gang Menü EUR 62,-

Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l EUR 12,-

UNSER SAISONALES 3-GANG MENÜ – VEGETARISCH

WEISSE BOHNEN SUPPE

Lauch | Zitrone | Spinat | Parmesan

Weinempfehlung:

2025er Mommenheimer Riesling Ortswein trocken

—•—

GNOCCHI NERO

Kürbiscreme | Bergkäse | Gemüse Crunch
Birnen-Gel | Kresse | Hasselnussöl

Weinempfehlung:

2025er Merlot Blanc de Noir Gutswein trocken

2024er Spätburgunder Gutswein trocken

—•—

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Weisses Schokoladeneis | Himbeer-Coulis

Weinempfehlung:

2025er Gewürztraminer Gutswein süss

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,- €

