



HERBSTGENUSS



W E I N Z U H A U S E

Hotel . Restaurant . Vinothek



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.

Hier möchten wir auch die Gelegenheit nutzen, um unserem Team im Weinzu Hause **DANKE** zu sagen.

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.

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

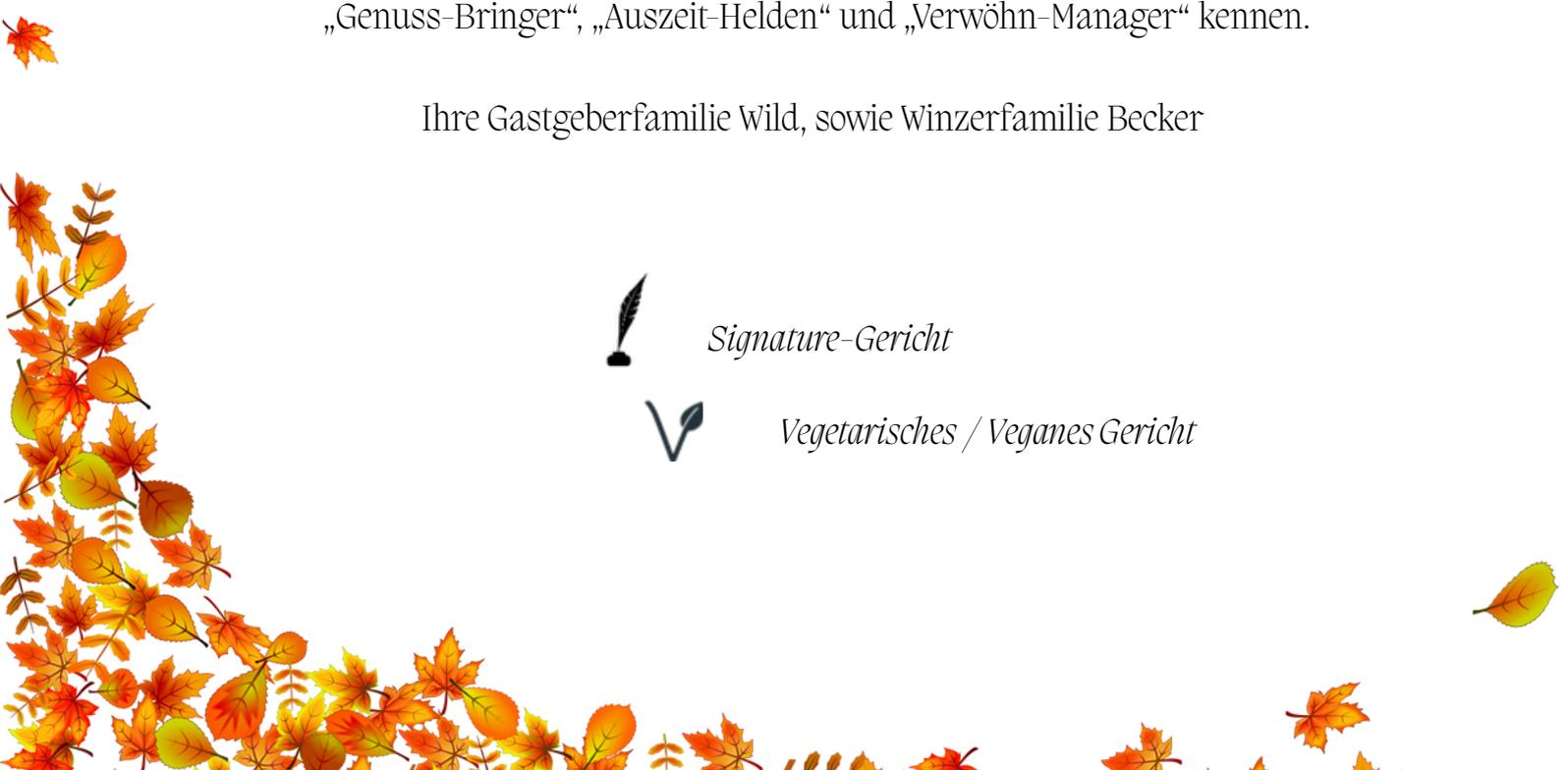
Ihre Gastgeberfamilie Wild, sowie Winzerfamilie Becker



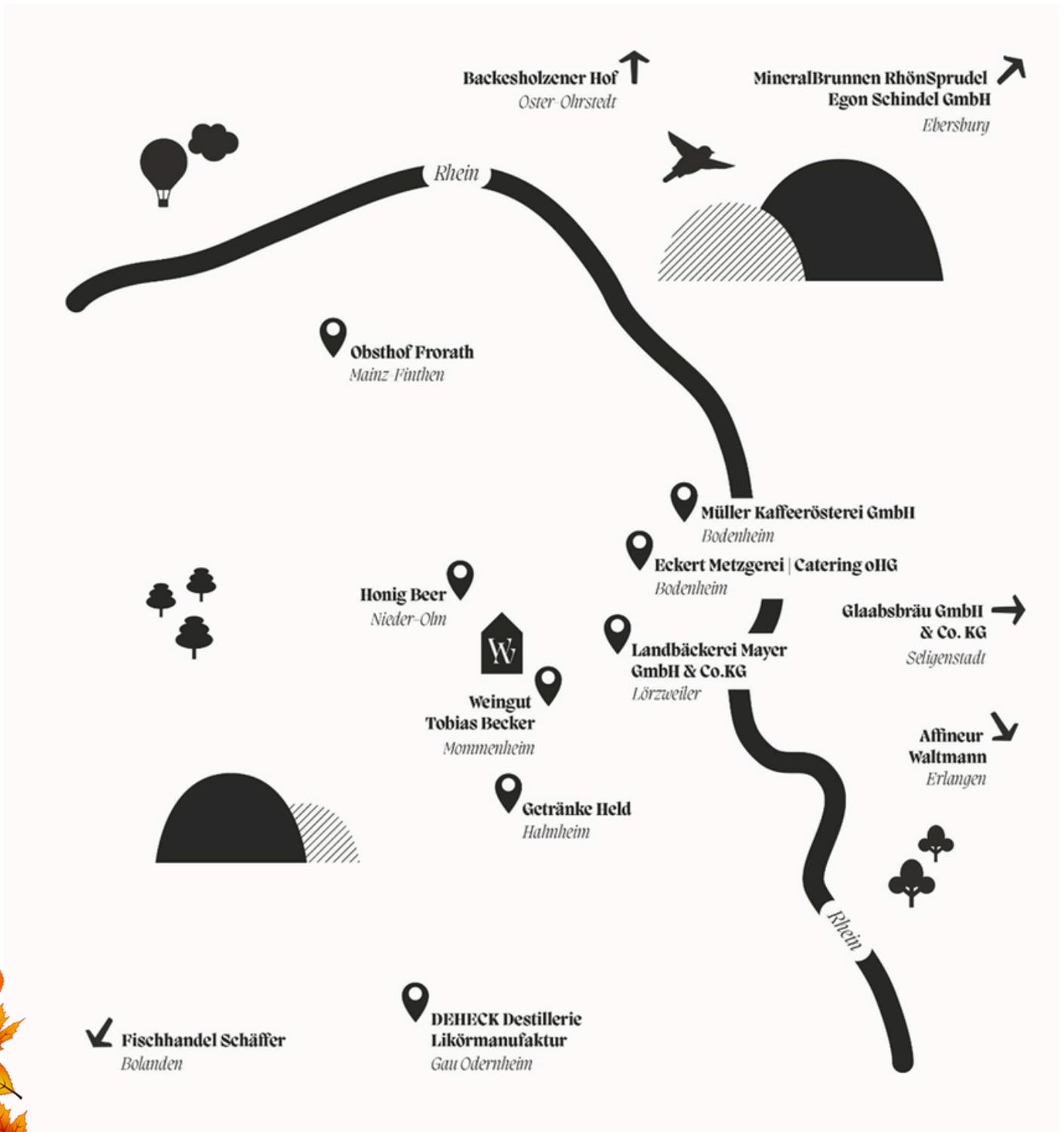
Signature-Gericht



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**

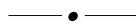
SPUNDEKÄS'



Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

(m,w,x)

EUR 12,-



RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR



Karamellierte Rotweinzwiebeln

Rustikales Landbrot

(m,w,x)

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,-



"RHEINHESSEN GENIEßEN AKTION 2025"

BLUTWURSTSTRUDEL

Apfelchutney | Herbstsalat | Zwiebel-Vinaigrette

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

EUR 19,-



Unsere kalten und warmen Appetitmacher

SAISONALER FELDSALAT

Traubenvinaigrette | Ausgelassener Speck

Croutons | Trauben

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

EUR 14,-

wahlweise mit

ROTWEINBIRNE & FRIESICH BLUE KÄSE

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

EUR 19,-

—•—

CARPACCIO VOM RINDERFILET

Getrüffelte Schmand-Creme | Schwarze Knoblauch-Aioli

Geröstetes Sauerteigbrot | Frische Kräuter | Kapernäpfel | Kräuteröl

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

EUR 19,-

—•—

ROTE BETE TATAR

Sauerrahm | Apfelvinaigrette | Sauerteig Brotchips

Kräuteröl | Haselnusscreme

(m,w,x,o,ü,n)

EUR 15,-

(auf Anfrage vegan möglich)

—•—

KÜRBISSUPPE

Karamalisierte Landzwiebel | Geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl | Kräuter

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

EUR 15,-



Der Hauptgenuss

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelmousseline | Nova-Jus

Blumenkohl | Kräuteröl

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

EUR 37,-

— • —

DINKEL RISOTTO

Sautierte Waldpilze | Parmesanchip

Dattel-Walnuss-Pesto | Kräuter Öl

(m,w,x,r,u,b,c,o,n)

EUR 26,-

(auf Anfrage vegan möglich)

wahlweise mit

GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

(m,w,e,x,b,r,u,k,t)

EUR 29,-

— • —

CATCH OF THE DAY – FISCH DES TAGES

Bohnencassoulet | Schwarzwurzel

Schwarzer Pfeffer Beurre Blanc | Kräuter

(f,m,w,x,b,r,u,l,k,t)

EUR 36,-



Der Hauptgenuss

KÜRBIS GNOCCHI

Kürbis-Creme Velouté | Gemüse Crunch | Kürbis Chutney | Kräuteröl

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

EUR 28,-



wahlweise mit

GEBRATENEN GARNELEN

(m,w,x,e,b,r,u,k,t,f)

EUR 34,-



SAISONALER FELDSALAT ALS HAUPTGANG

Traubenvinaigrette | Ausgelassener Speck

Croutons | Trauben

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

EUR 19,-



wahlweise mit

ROTWEINBIRNE & FRIESISCH BLUE KÄSE

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

EUR 24,-



SAISONALE TAGESEMPFEHLUNG

Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen



Das süße oder herzhafte 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,-



OMELETTE SUPRISE

Maronen - Schokoladen Eis | Karamelisierte Äpfel

(m,w,e,x,h,b,g)

EUR 15,-



GRIEßFLAMMERIE

Rotwein Birne | Pflaumen Coulis | Dinkel Crumble

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

EUR 15,-



UNSER KÄSEBRETT

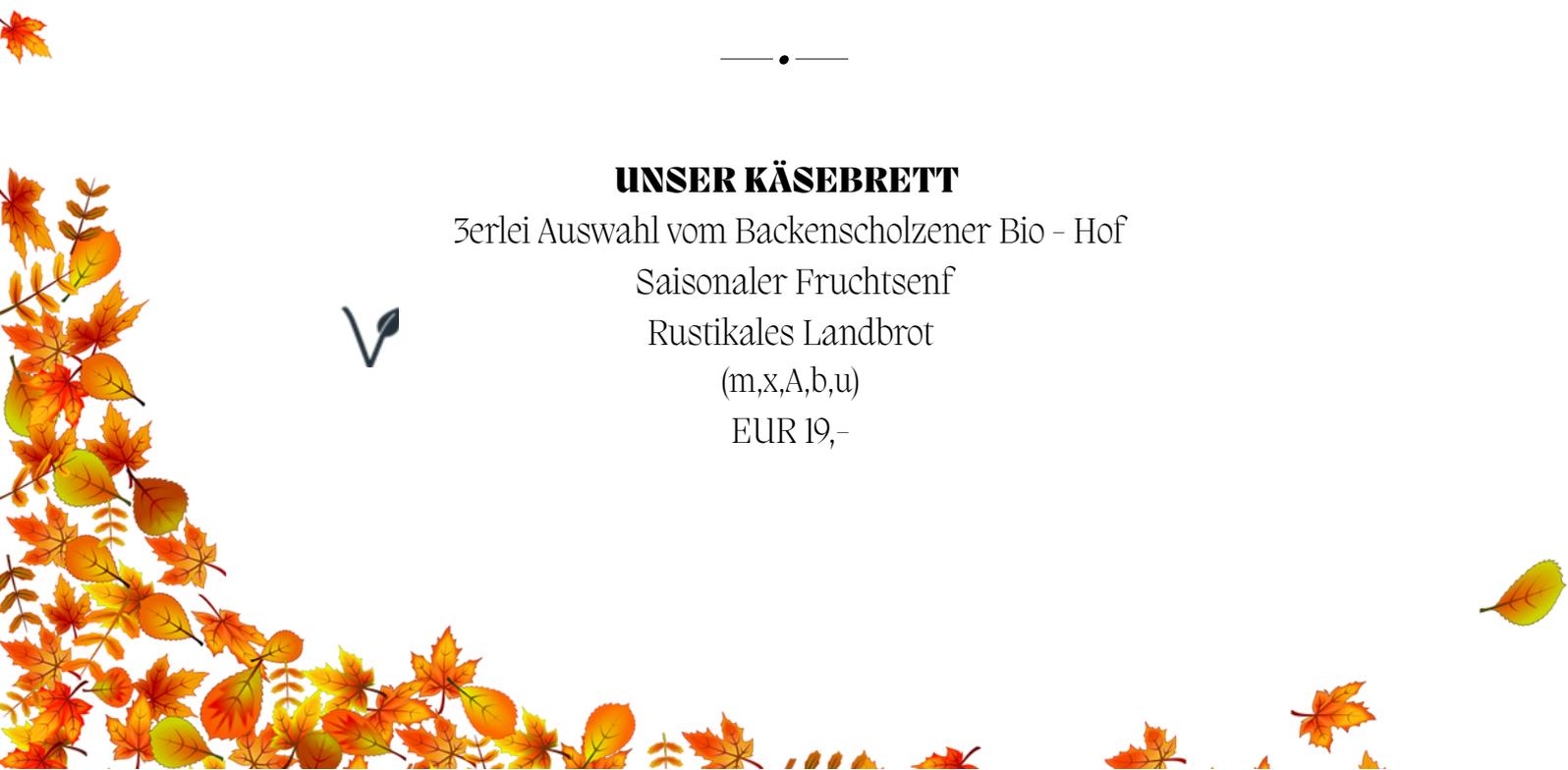
3erlei Auswahl vom Backenscholzener Bio - Hof

Saisonaler Fruchtsenf

Rustikales Landbrot

(m,x,A,b,u)

EUR 19,-



UNSER KLASSISCHES 3-GANG HERBSTMENÜ

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

SAISONALER FELDSALAT

Traubenvinaigrette | Ausgelassener Speck
Croutons | Trauben
(x,b,r,u,w,p)

Weinempfehlung:
2024 Riesling Gutswein trocken

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelmousseline | Nova-Jus
Blumenkohl | Kräuteröl
(x,m,w,r,u,b,p)

Weinempfehlung:
2022 Kaminwein Rotwein Cuvée trocken



GRIEßFLAMMERIE

Rotwein Birne | Pflaumen Coulis | Dinkel Crumble
(A,b,m,w,e,x,h,g)

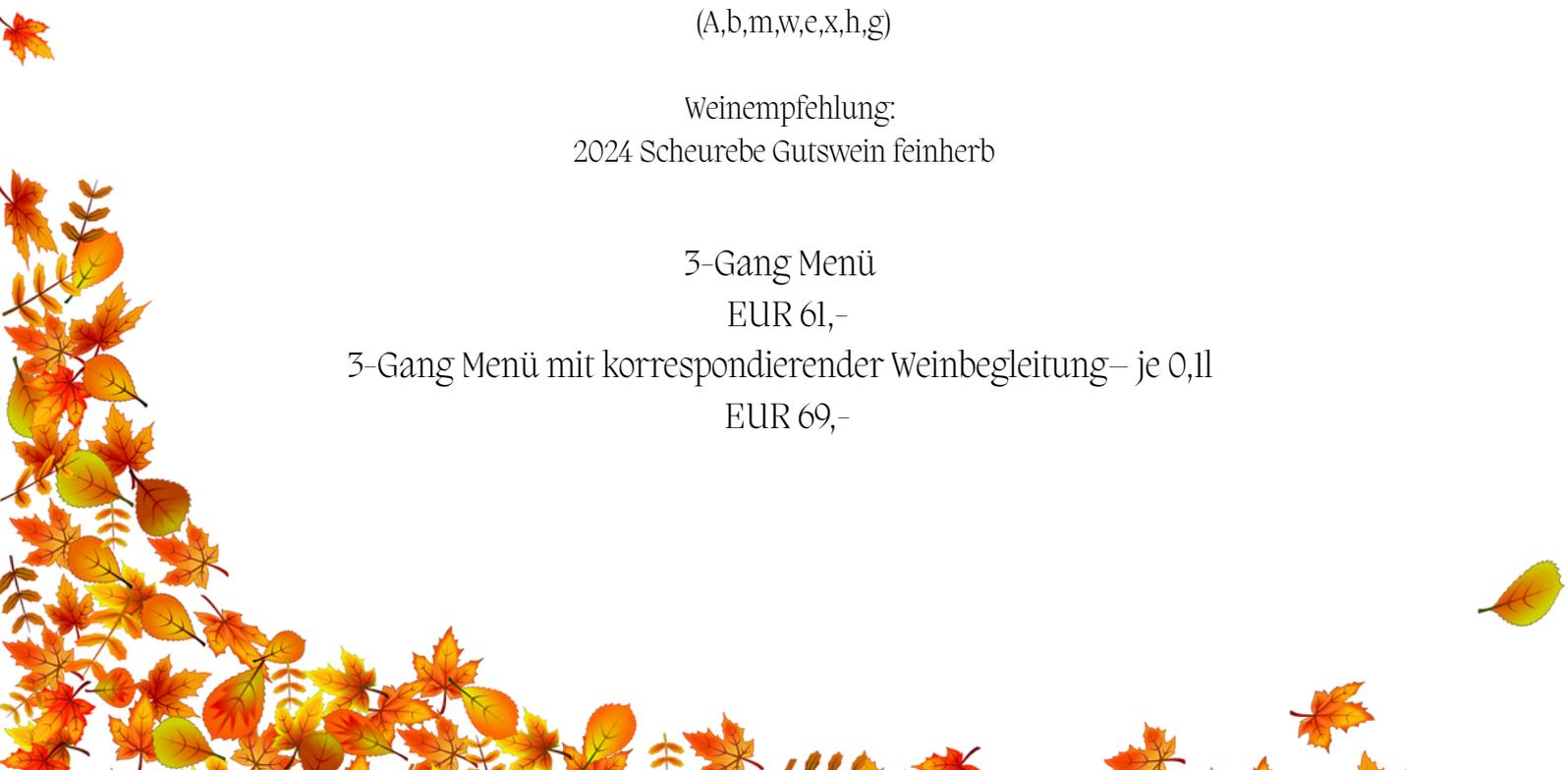
Weinempfehlung:
2024 Scheurebe Gutswein feinherb

3-Gang Menü

EUR 61,-

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

EUR 69,-



UNSER 3-GANG HERBSTMENÜ – VEGETARISCH

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

KÜRBISSUPPE

Karamelierte Landzwiebel | Geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl | Kräuter
(m,w,e,x,r,u,b)



Weinempfehlung:

2024 Weißburgunder Gutswein trocken



DINKEL RISOTTO

Sautierte Waldpilze | Parmesanchip
Dattel-Walnuss-Pesto | Kräuter Öl
(m,w,x,r,u,b,c,o,n)



Weinempfehlung:

2024 Chardonnay Gutswein trocken



OMELETTE SUPRISE

Maronen - Schokoladen Eis | Karamelierte Äpfel
(m,w,e,x,h,b,g)



Weinempfehlung:

2024 Riesling Gutswein feinherb

3-Gang Menü vegetarisch

EUR 54,-

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

EUR 63,-



UNSERE SNACKKARTE VON 12:00–17:00 UHR

SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Brezel (m,w,x)

EUR 12,-

HANDKÄS-TARTAR

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot (m,w,x)

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,-

UNSER KÄSEBRETT

3erlei Auswahl vom Backenscholzener Bio Hof | Saisonaler Fruchtsenf

Rustikales Landbrot

(m,x,A,b,u)

EUR 19,-



UNSERE SNACKKARTE VON 12:00–17:00 UHR

UNSERE TAPAS AUSWAHL

Hausmarinierte Oliven | Hausgepickeltes Gemüse
Mini Käsequiche | Schwarze Aioli
Brotauswahl
(m,w,e,x,b,r,u,p,B)
EUR 14,-

— • —

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

nach saisonalem Angebot
(m,w,x,e,A)
EUR 5,-
(auf Anfrage vegan möglich)

— • —

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

Aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN KLASSIK

Schmand | Speck | Zwiebeln | Käse | Rauke
(m,w,x,r,p)
EUR 13,-

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand | Tomaten | Kürbis | Rauke | Käse
Grillgemüse
(m,w,x,r,u,b)
EUR 14,-

