

# 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.



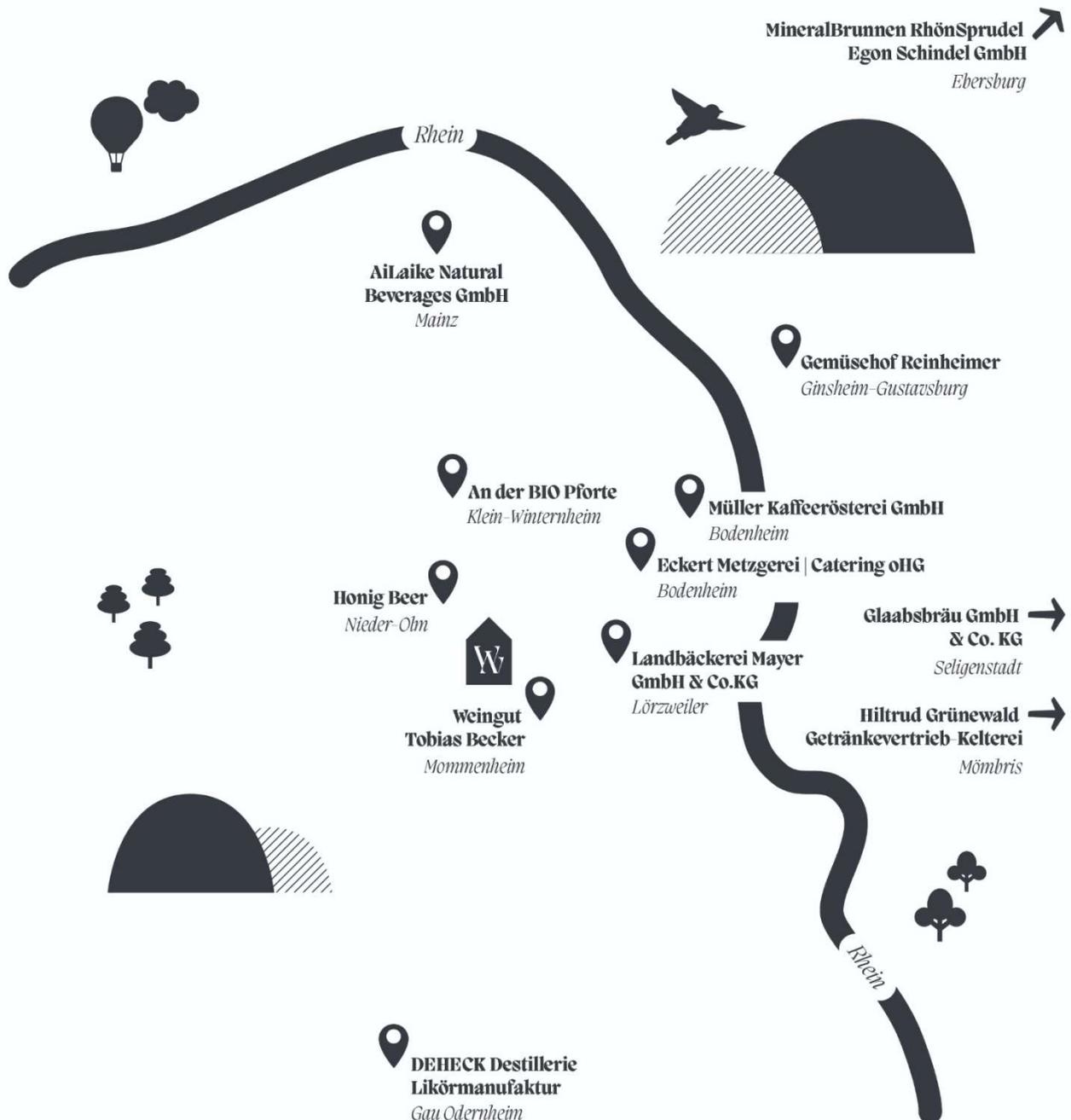
Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht



# Das sind unsere regionalen Partner



# SOMMER KARTE

Saisonaler Genuss von  
JUNI bis SEPTEMBER

## Unsere Winzer Klassiker aus der Theke



### **SPUNDEKÄS'**

Traubenkernöl | Brezel (m,w,x)

EUR

### **HANDKÄS' TARTAR**

karamellierte Rotweinzwiebeln  
Landbrot (m,w,x)

EUR

### **LANDPARTIE**

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

EUR

## Die Appetitmacher



### **SELLERIE TATAKI**

Gurke | Mango  
Ponzu | Sesam (x,w,u,r,b)

EUR

### **ROASTBEEF**

Kräuter Mayonnaise | schwarze Walnuss  
Rettich | Focaccia (r,x,u,e,w,m)

EUR

## Die Suppenküche



### **PFIRSICH GAZPACHO**

Zucchini | Tomate | Minze | Croutons (w,u,r,x)

EUR

## Der Hauptgenuss

### **BROTSALAT**

Kräuter | Halloumi  
Minze | Orange | Schalotte (w,g,h,y,x,m)

EUR



### **SALZZITRONEN-RISOTTO**

Gelbe Bete | Süßkartoffel  
Zitronenmelisse (w,x,r,u,m)

EUR

### **KALBSRÜCKEN – ROSA GEGART**

Polenta Schmitte | Wilder Brokkoli  
Salbei Velouté (w,x,u,r,m)

EUR

### **FANGRISCHER FISCH**

Pommes Dauphine | Fenchel | Schwarzer  
Knoblauch | Rosen-Beurre Blanc (m,x,l)

EUR

Gerne beraten wir Sie zu unseren  
tagesaktuellen Empfehlungen und Patisserie  
Spezialitäten

## Das süße Finale

### **NASCHEREI**

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

EUR

EUR

### **HOPFEN-CREME**

Pale Ale Sorbet | Malz | Holunder (m,x,w,r,y,e)

EUR

### **GEEISTE RIESLING MOUSSE**

Trauben | Quinoa  
karamellierte weiße Schokolade (x,w,e,m)

EUR



# UNSERE SOMMER-MENÜ EMPFEHLUNG

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3- oder 5-Gang Menü  
und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen*

## **SELLERIE TATAKI**

Gurke | Mango | Ponzu | Sesam (s,w,u,r,b)

WEINEMPFEHLUNG:

\*\*\*

## **PFIRSICH GAZPACHO**

Zucchini | Tomate | Minze | Croutons (w,u,r,x)

WEINEMPFEHLUNG:

\*\*\*

## **SALZZITRONEN-RISOTTO**

Gelbe Bete | Süßkartoffel | Zitronenmelisse (w,x,r,u,m)

WEINEMPFEHLUNG:

\*\*\*

## **HOPFEN-CREME**

Pale Ale Sorbet | Malz | Holunder (m,x,w,r,y,e)

WEINEMPFEHLUNG:

\*\*\*

## **PETIT FOURS**

Pralinen | Macarons

### **3-Gänge Menü**

(Sellerie Tataki | Risotto | Hopfen Creme)

### **5-Gänge Menü**

(Sellerie Tataki | Gazpacho | Risotto | Hopfen Creme | Petit Fours)



# UNSERE SNACK – UND TERRASSEN KARTE

*Montag bis Sonntag von 12:00–17:00 Uhr*

## **Aus der Winzer Theke**

### **Spundekäs´**

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

EUR

### **Handkäs-Tartar**

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot <sup>(m,w,x)</sup>

EUR

### **Landpartie**

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

EUR

### **Vegane Tapas**

Hausmarinierte Oliven | wechselnde Aufstriche | Humus

Brotauswahl | Grissini <sup>(x,p,u,r)</sup>



EUR

## **Aus dem Steinofen**

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

### **Flammkuchen Klassisch**

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

EUR

### **Flammkuchen Mediterran**

(vegetarisch oder vegan)

Schmand | Getrocknete Tomaten | Zucchini | Oliven

Parmesan | Kräuter-Öl <sup>(w,m,x,r,u)</sup>



EUR

## **Das süße Finale**

### **Selbstgemachtes Eis am Stiel**

Erdbeere–Weiße Schokolade | Zwetschge–Lavendel | Mango–Pistazie | Zartbitter

Zartbitter vegan/glutenfrei

EUR

