

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.

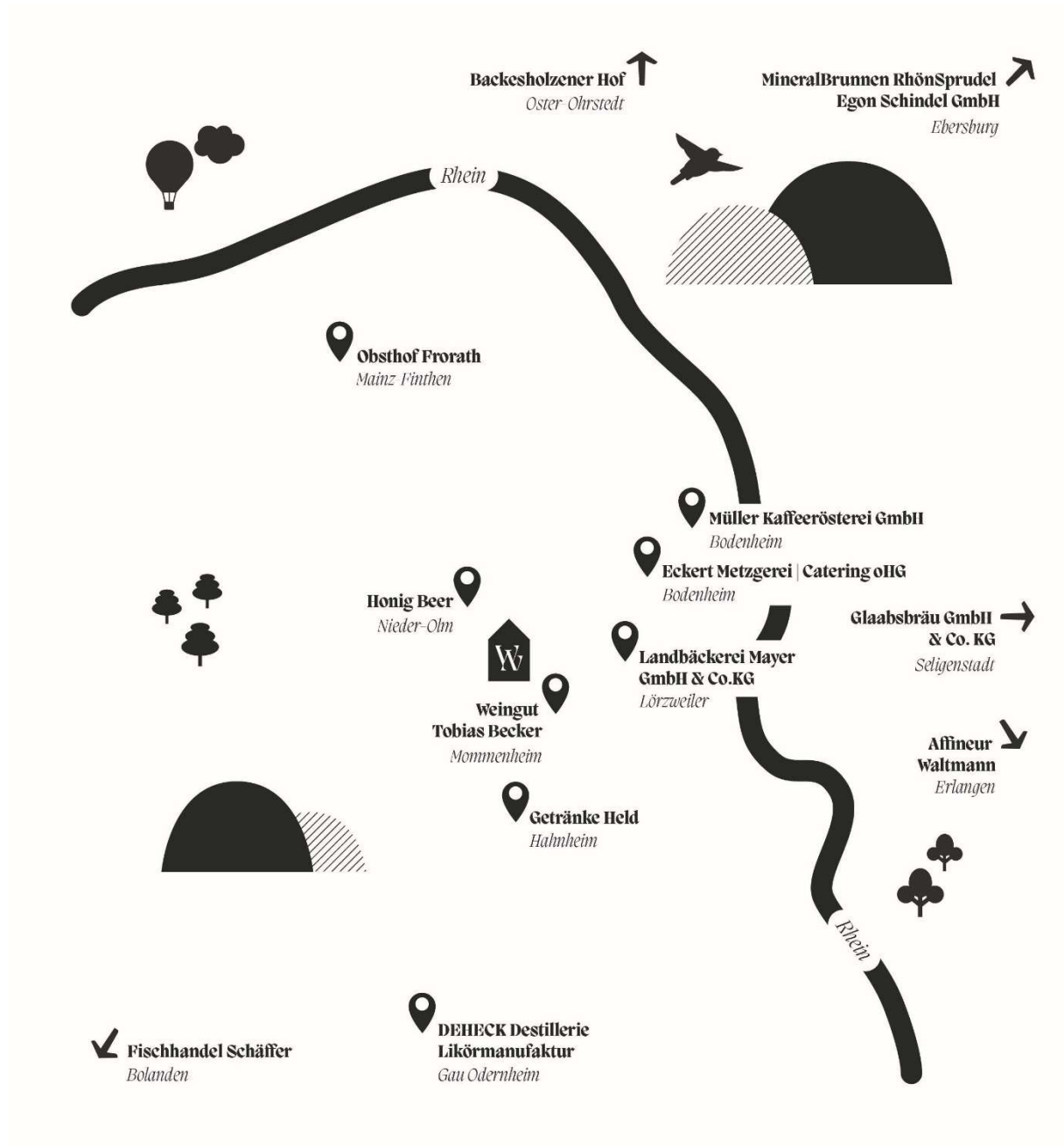


Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht

Das sind unsere regionalen Partner



SOMMERKARTE

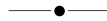
Saisonaler Genuss von Juni bis September

**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 – UNSERE WINZER VESPER

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer
Handkäs' mit Musik | Spundekäs'
Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse
Rustikales Landbrot
^(m,w,e,u,x,p,r)
EUR 19,-

Unsere kalten und warmen Appetitmacher aus der Weinzu Hause Küche

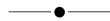


SAISONALER BLATTSALAT

Wildkräuter | Zitronen-Vinaigrette | hausgepickeltes Gemüse
geröstete Kerne | Croutons | Trauben-Chutney
karamellisierter Ziegenkäse

(x,m,w,r,u)

EUR 17,-

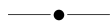


BURRATINA

Kräuter-Vinaigrette | Bunte Tomaten
Rauke | Focaccia-Chips

(m,r,x,u,w)

EUR 17,-

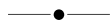


VITELLO AUF RHEINHESSEN ART

Rosa gegarte Kalbs-Semmerolle | Lachsforellen-Dreierlei | gebackene
Kapern | Kerbel-Mayonnaise | Kräutersalat

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

EUR 19,-



CEVICHE

Regenbogenforelle | Miesmuscheln | Nordseekrabben | Süßkartoffel
Limette | Koriander | Erdnuss | Popcorn

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

EUR 20,-

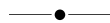
Unsere Zwischengänge
auch als Vorspeise oder Hauptgang ein Genuss



GAZPACHO AMARILLO

Zucchini | Paprika | Tomate | Chili | Croutons
(x,u,r,w,p)

EUR 18,-



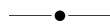
PASTA CASARECCE

Frischer Trüffel | Glacage | grüne Erbsen
wilder Brokkoli | Gartenkräuter-Pesto
(x,u,r,w,e)

EUR 23,-

wahlweise mit gebeizter Rinderhüfte
(x,u,r,w,e,p)

EUR 28,-



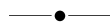
Genießen Sie unsere Pasta Casarecce mit frischem Trüffel

alternativ auch als Hauptgenuss

EUR 37,-



wahlweise mit gebeizter Rinderhüfte
EUR 41,-



KLASSISCHES SORBET

Sorbet von der Kakaofrucht oder Mommenheimer Holunderblüte
Scheurebe Winzer Sekt – extra trocken

(x,A)

EUR 9,-

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

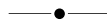
SOUS VIDE GEGARTER KALBS-TAFELSPITZ

Petersilien-Kartoffel-Mousseline | wilder Brokkoli

Speck-Chip | Salbei-Jus

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

EUR 36,-



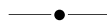
SALZZITRONEN RISOTTO

Gelbe Bete | Süßkartoffel

Parmigiano Reggiano | Gartenkräuter

(x,r,u,w,m)

EUR 27,-



FREGOLA SARDA

Tomaten-Sugo | Bunte Tomaten

Panko | hausmarinierte Oliven

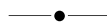
(x,r,u,w)

wahlweise mit gebratener Maispouardenbrust | Tomatenschaum

EUR 32,-

oder geschmorter Aubergine | Sellerie-Jus

EUR 28,-



CONFIERTES FILET VON DER REGENBOGENFORELLE

Gebackene Kartoffel-Schnitte | lauwarmer Fenchel-Salat

Schwarzer Knoblauch | Beurre Colbert

(x,r,u,w,m,F)

EUR 37,-

**Das süße oder pikante Finale – genießen Sie hausgemachte Patisserie
Spezialitäten oder Käsespezialitäten zum Abschluss an Ihr Essen**

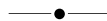
NASCHEREI

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

EUR 6,-

EUR 7,-

EUR 8,-



HIMBEER-MOUSSE

Weißer Schokolade | Limette | Fichtensprossen-Sud
Vanille Eis | Honig
(m,x,e,A)

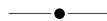
EUR 14,-



SCHOKOLADEN GATEAU

Mommenheimer Holunderblüte | Weintrauben Sorbet
Piemonteser Haselnuss
(m,w,o,ß,n,b,x)

EUR 13,-



KÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER BIOLAND HOF

„Kleiner Husumer“ | „Deichkäse Gold“ | „Friesisch Blue“ | „Olle Zicke“
Hausgemachtes Fruchtbrot | Birnen Senf
eingelegte Trauben
(m,w,x,u,l,A,n,o,ß)

EUR 19,-

Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen aus unserer
Frischküche und Patisserie.

UNSERE 3-GANG SOMMER-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

SAISONALER BLATTSALAT

Wildkräuter | Zitronen-Vinaigrette | hausgepickeltes Gemüse
geröstete Kerne | Croutons | Trauben-Chutney
karamellisierter Ziegenkäse

Weinempfehlung:

2023 | **Grüner Veltliner Gutswein trocken**

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



SOUS VIDE GEGARTER KALBS-TAFELSPITZ

Petersilien-Kartoffel-Mousseline | wilder Brokkoli
Speck-Chip | Salbei-Jus

Weinempfehlung:

2023 | **Grauer Burgunder Gutswein trocken**

Feinfruchtige Harmonie von Birne und Haselnuss. Reife Frucht und gute Balance zwischen Schmelz und Frische.



SCHOKOLADEN GATEAU

Mommenheimer Holunderblüte | Weintrauben Sorbet
Piemonteser Haselnuss

Weinempfehlung:

2023 | **Scheurebe Gutswein feinherb**

Kumquat, saftige Mirabellen, reife Mango und leicht säuerliche Litschi,
dazu ein dezent blumiges Aroma in der Nase.

3-Gang Menü

EUR 62,-

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

EUR 74,-

UNSERE 4-GANG SOMMER-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 4-Gang Menü

BURRATINA

Kräuter-Vinaigrette | Bunte Tomaten
Rauke | Focaccia-Chips

Weinempfehlung:

2023 | **Weißer Burgunder trocken**

Saftige Aromen von Honigmelone und Steinobst und kräutiger, mineralische Nuancen in der Nase.



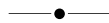
GAZPACHO AMARILLO

Zucchini | Paprika | Tomate | Chili | Croutons

Weinempfehlung:

2023 | **Cuvée Rosé trocken**

Ein Spaziergang durch das Erdbeerfeld. Saftig, fruchtig – ausgewogene Säure auf der Zunge.



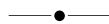
SALZZITRONEN RISOTTO

Gelbe Bete | Süßkartoffel
Parmigiano Reggiano | Gartenkräuter

Weinempfehlung:

2023 | **Chardonnay trocken**

Verspiele Aromen von Aprikose, Birne und Heu sowie unglaublich saftig mit tollem Nachhall.



HIMBEER-MOUSSE

Weißer Schokolade | Fichtensprossen-Sud
Vanille Eis | Honig

Weinempfehlung:

2023 | **Terrassenwein – Rosé Cuvée feinherb**

Einen gut gekühlten Rosé auf der Terrasse genießen. Was könnte es Schöneres geben?

Wie frisch gepflückte Süßkirschen auf einem Erdbeersorbet.

4-Gang Menü

EUR 74,-

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

EUR 87,-

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 – UNSERE WINZER VESPER

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

EUR 19,-

VEGANE TAPAS

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

EUR 14,-

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL

nach saisonalem Angebot

vegan/glutenfrei (m,w,x,e,A)

EUR 5,-

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

Aus dem Steinofen

FLAMMKUCHEN KLASSIK

Schmand | Speck | Zwiebeln | Käse (m,w,x,r,p)

EUR 13,-

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand | Zwiebeln | Rauke | Kirschtomaten | Ziegenkäse (m,w,x,r)

EUR 14,-