



WINTERGENUSS



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 zusätzlich 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



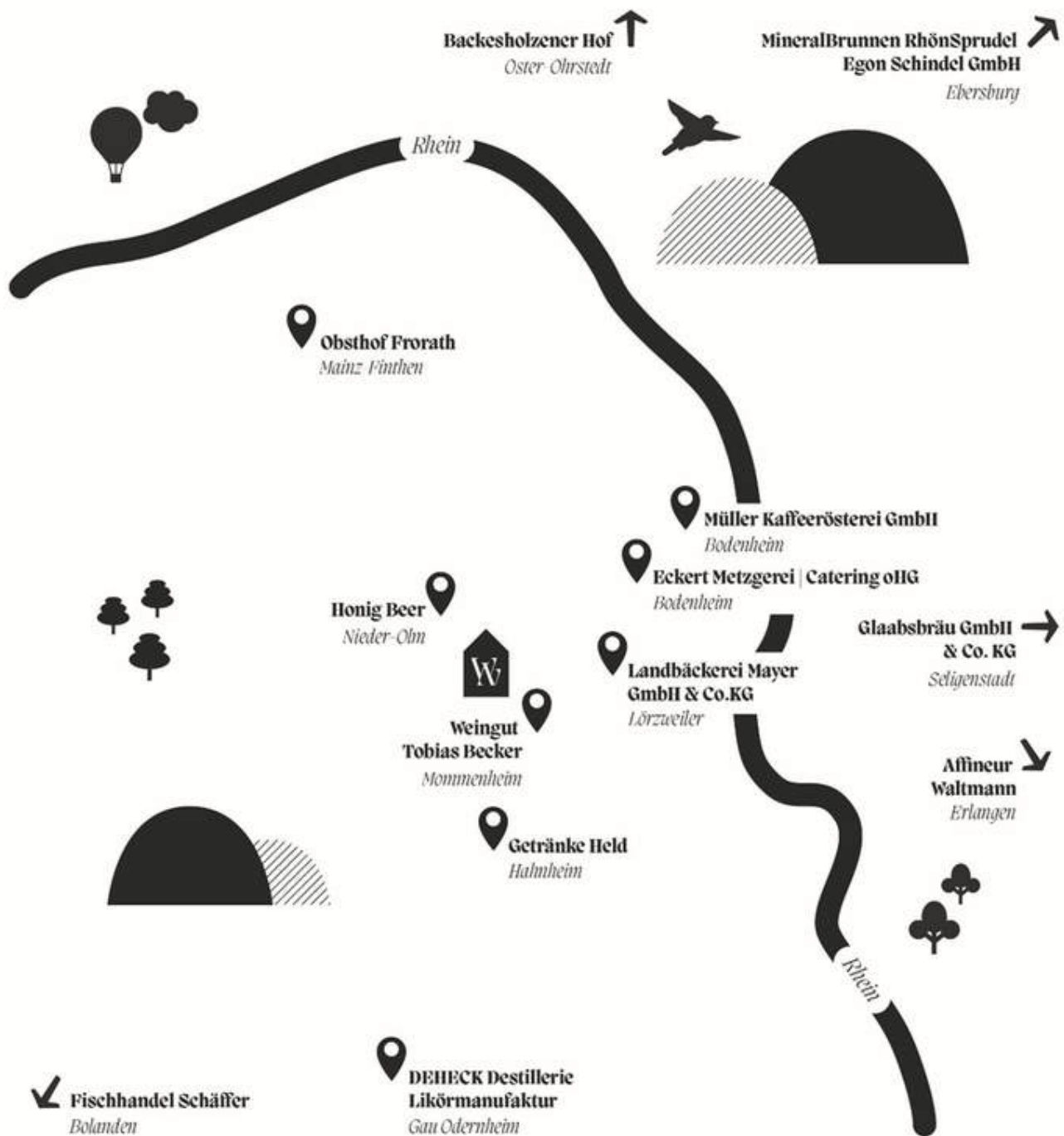
Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht



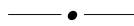
Das sind unsere regionalen Partner



**Unsere modern interpretierten Winzer Klassiker als Vorspeise,
Snack oder Kleinigkeit zum Wein**

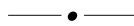
SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel
(m,w,x,h,g,u,r)
EUR 12,-



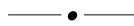
RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Karamellierte 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,-



KÄSE QUICHE

Preiselbeerkompott | Saisonaler Wintersalat | Vinaigrette
(m,w,e,g,h,x,r,u,b,p)
EUR 15,-



Unsere kalten und warmen Appetitmacher

SAISONALER FELDSALAT

Traubenvinaigrette | Ausgelassener Speck

Croutons | Trauben

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

EUR 14,-

wahlweise mit

ROTWEINBIRNE & FRIESISCH 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,x)

EUR 19,-



— • —

ROTE BETE TATAR

Sauerrahm | Apfelvinaigrette | Sauerteig Brotchips

Kräuteröl | Haselnusscreme

(m,w,x,o,ü,n,h,g,r)

EUR 15,-

(auf Anfrage vegan möglich)



— • —

KÜRBISUPPE

Karamalisierte Landzwiebel | Geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl | Kräuter

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

EUR 15,-



Der Hauptgenuss

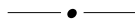
GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelmousseline | Supernova-Jus

Blumenkohl | Kräuteröl

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

EUR 37,-



DINKEL RISOTTO

Sautierte Waldpilze | Parmesanchips

Dattel-Walnuss-Pesto | Kräuter Öl

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

EUR 26,-

(auf Anfrage vegan möglich)

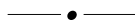


wahlweise mit

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 NERO

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

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

EUR 28,-



wahlweise mit

GEBRATENEN GARNELEN

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

EUR 35,-

— • —

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
und den saisonalen Aktionen*



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,h,g)

EUR 6,- | EUR 7,- | EUR 8,-

— • —

MOHN MOUSSE

Kirschragout | Croissant-Eis | Zimt | Karibik Rum

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

EUR 16,-



— • —

GRIEßFLAMMERIE

Rotwein Birne | Pflaumen Sorbet | 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,h,g,r)

EUR 19,-



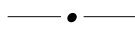
UNSER KLASSISCHES 3-GANG WINTERMENÜ

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

SAISONALER FELDSALAT

Traubenvinaigrette | Ausgelassener Speck
Croutons | Trauben

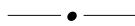
Weinempfehlung:
2024 Riesling Gutswein trocken



GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

Kartoffelmousseline | Nova-Jus
Blumenkohl | Kräuteröl

Weinempfehlung:
2022 Kaminwein Rotwein Cuvée trocken



GRIEßFLAMMERIE

Rotwein Birne | Pflaumen Sorbet | Coulis | Dinkel Crumble



Weinempfehlung:
2024 Scheurebe Gutswein feinherb

3-Gang Menü

EUR 62,-

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

EUR 71,-



UNSER 3-GANG

WINTERMENÜ – VEGETARISCH

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

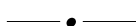
KÜRBISSUPPE

Karamalisierte Landzwiebel | Geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl | Kräuter



Weinempfehlung:

2024 Weißburgunder Gutswein trocken



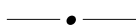
DINKEL RISOTTO

Sautierte Waldpilze | Parmesanchip
Dattel-Walnuss-Pesto | Kräuter Öl



Weinempfehlung:

2024 Chardonnay Gutswein trocken



MOHN MOUSSE

Kirschragout | Croissant-Eis | Zimt | Karibik Rum



Weinempfehlung:

2024 Riesling Gutswein feinherb

3-Gang Menü vegetarisch

EUR 56,-

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

EUR 65,-



UNSERE SNACKKARTE

Montag & Dienstag von 12:00 - 17:00 Uhr

Für unsere Hotelgäste zusätzlich Montag & Dienstag von 17:00-20:00 Uhr

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



SPUNDEKÄS

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

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

EUR 12,-

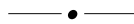


RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Karamellisierte Rotweinzwiebeln

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

EUR 13,-



UNSERE 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,-



KÄSE QUICHE

Preiselbeerkompott | Saisonaler Wintersalat | Vinaigrette

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

EUR 15,-



CAPRESE

Tomaten | Mozzarella
Hausgemachtes Kräuter Pesto | Kräuteröl
Meersalz | Rustikales Landbrot
(m,w,e,x,b,r,u,p,B)
EUR 16,-

— • —

WURSTSALAT

Rhein Hessische Fleischwurst | Landzwiebel
Weinessig | Kräuteröl | Frische Kräuter
Rustikales Landbrot
(m,w,e,x,b,r,u,p,B)
EUR 17,-

— • —

SUPPE DES TAGES

Nach saisonalem und tagesaktuellem Angebot
Genießen Sie unsere Suppen oder Eintöpfe
Rustikales Landbrot
(m,w,x,e,A)
EUR 15,-

— • —

FLAMMKUCHEN KLASSIK

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

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

Schmand | Birne | Ziegenkäse | Rauke | Karamellisierte Walnüsse
(m,w,x,r,u,b,o,n,ü)
EUR 15,-

