Speisen

Aus der Winzerküche - herzhaft & regional

Schnitzel mit Pilzrahmsoße — 19.5

golden ausgebackenes Schnitzel [6], mit feiner Pilzrahmsoße [3,12], serviert mit Pommes Frites und frischem Beilagensalat [11]

Klassisches Schnitzel nach Wiener Art — 17.7

golden ausgebackenes Schnitzel [6], serviert mit Pommes Frites und frischem Beilagensalat [11]

Winzersteak vom Schweinenacken — 18.7

kräftig gebratenes Nackensteak mit geschmorten Zwiebeln [8], serviert mit Pommes Frites und frischem Beilagensalat [11]

Putensteak in Kräutermarinade — 18.7

zart gegrilltes Putensteak mit hausgemachtem Zaziki [12], serviert mit Bratkartofflen und frischem Beilagensalat [11]

Wildhackbraten — 19.4

herzhafter Wildhackbraten [10] - aus eigener oder befreundeter regionaler Jagd - in würziger Wildsoße [3,12], serviert mit Pommes Frites und frischem Beilagensalat [11]

Rehbraten — 25.0

feiner Rehbraten - aus eigener oder befreundeter regionaler Jagd - in würziger Wildsoße [3,12], serviert mit Spätzle [6,10] und Rotkraut

Alpenländliche Käsespätzle — 16.9

klassische Spätzle [6,10] mit cremig-würzigem Lechtaler Bergkäse [12], serviert mit knusprigen Röstzwiebeln [6]

Hausgemachte Grüne Soße — 15.0

Grüne Soße nach traditionellem Rezept [12], serviert mit Kartoffeln und gekochten Eiern [10]

Frisch & Saisonal

Feldsalat trifft Rote Bete — 17.5

zarter Feldsalat mit Roter Bete und würzigem Feta [12], garniert mit karamellisierten Walnüssen und abgerundet mit einem fruchtig-frischem Himbeerdressing, serviert mit frischem Baguette [6]

Bunter Salat mit Avocado und Schafskäse **16.5**

großer Salat mit Hausdressing [11] , getoppt mit cremiger Avocado und würzigem Schafskäse [12]

Bunter Salat mit Hähnchen **16.2**

großer Salat mit Hausdressing [11] , darauf zarte Hähnchenstreifen

Kleine Winzerbrotzeiten & Kalte Klassiker

Gebackener Camembert **10.10**

goldbraun ausgebackener Camembert [6,12] , serviert mit frischem Brot [6] und Preiselbeeren

Hausmacher Wurstteller **13.3**

deftige Auswahl an hausmacher Wurstspezialitäten [3] : Fleischmagen, Leberwurst und Blutwurst, serviert mit frischem Brot [6] und Senf [11]

Rheinhessen-Carpaccio **12.3**

Carpaccio vom hauchdünn geschnittenen Fleischmagen , garniert mit Parmesan [12] , Rucola und feinem Essig-Öl-Dressing, serviert mit frischem Brot [6]

Mainzer Handkäse **10.0**

klassischer Handkäse [12] mit Musik, serviert mit frischem Brot [6] und Butter [12]

Strammer Max **9.3**

frisches Brot [6] mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei [10]

Portion Spundekäse **9.4**

hausgemachter Spundekäse [3,12] mit cremig würziger Note, serviert mit knusprigen Brezelchen [6]

Zusatzstoffe und Allergene: 1. geschwefelt, 2. Süßungsmittel, 3. Geschmacksverstärker, 4. Phosphat, 5. Antioxidationsmittel, 6. Gluten, 7. Spuren von Eiern, Milch, Senf, 8. Spuren von Soja, Eiern, Milch, Sellerie, Senf, 9. Dextrose, 10. Ei, 11. Senf, 12. Milch, 13. Spuren von Senf, Milcheiweiß, Walnüssen, Mandeln und Sellerie