

Speisen

Aus der Winzerküche - herzhaft & regional

Klassisches Schnitzel nach Wiener Art 17.7

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

Schnitzel mit Pfifferlingsoße 21.5

golden ausgebackenes Schnitzel ₆, mit feiner Pfifferlingsoße _{3,12}, 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 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

Gegrillter Rehrücken 29.8

zarter Rehrücken - aus eigener oder befreundeter regionaler Jagd - in würziger Wildsoße _{3,12}, serviert mit Bratkartoffeln und frischem Beilagensalat ₁₁

Alpenländliche Käsespätzle 16.9

klassische Spätzle _{6,10} mit cremig-würzigem Lechtaler Bergkäse ₁₂, serviert mit knusprigen Röstzwiebeln ₆

Semmelknödel wie bei Oma 14.5

traditionelle Semmelknödel _{6,10,12} mit Pfifferlingsoße _{3,12}, garniert mit Parmesanspänen _{2,11}

Frisch & Saisonal

Hausgemachte Grüne Soße 15.0

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

Herbstlicher Feldsalat **18.5**

knackiger Feldsalat mit gebratenen Hokkaido-Kürbisspalten und goldbraun gebratenen Pfifferlingen, verfeinert mit hausgemachtem Dressing ¹¹

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 ³, 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