



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

UNSERE KÜCHENZEITEN

MONTAGS BIS SAMSTAGS

17:30 UHR – 20.30 UHR

SONN- UND FEIERTAGS

12:00 UHR – 20:30 UHR

VERANSTALTUNGEN

Sie planen ein Fest bei uns zu feiern?
Für Veranstaltungen, mit einem festgelegten Menü,
haben wir selbstverständlich auch mittags geöffnet!

Ihre Familie Menges
und das WINZERHOF-Team

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

HEIMATGENUSS MENÜ

RIND UND GRIESS

Rinderkraftbrühe / Grießklößchen /
bunte Gemüsestreifen

★★★★

KANINCHEN

Mit Kräuterfarce gefüllte Kaninchenkeule /
Pilzragout / Serviettenknödel

★★★★

ZWETSCHGE UND KARAMELL

Vollmilch-Schokoladenmousse / Zwetschenröster /
Karamelleis mit Meersalz

36,00 €

(Inklusive einer Spende von 1,00 € an die Clinic-Clowns)

RINGHOTEL MENÜ

THUNFISCH

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch / Limonen-Olivenöl /
Wasabi-Limettenschmand / Wakamesalat

★★★★

KÜRBIS

Asiatische Kürbissuppe / Zitronengras /
Ingwer / Kokosmilch / Chilifäden

★★★★

ENTE

Barbarie-Entenbrust / Honig-Balsamicoße /
Speck / sautierter Wirsing / Rotkrautpüree

★★★★

SCHOKOLADE UND BIRNE

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Schokoladensoße /
pochierte Williamsbirne / Bimensorbet

56,00 €

(Inklusive einer Spende von 1,00 € an die Clinic-Clowns)

☺ FÜR DIE KLEINEN ☺

SPÄTZLE
Geschmelzte Spätzle /
cremige Rahmsoße
4,00 €

SCHNITZEL
Paniertes Putenschnitzel /
Spätzle
9,00 €

MAULTASCHEN
Menges' Maultaschen /
Tomatensoße
7,00 €

VORSPEISEN

CARPACCIO

Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Grana Padano /
Oliven / Kirschtomaten / Pinienkerne / Rucolasalat in Balsamico-Vinaigrette
16,50 €

LACHS UND GARNELE

Ikarimi-Lachs in der Kräuterkruste / Mango-Kokos-Garnelencocktail / Cashew-Crunch / Rucola
17,50 €

THUNFISCH

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch / Limonen-Olivenöl /
Wasabi-Limettenschmand / Wakamesalat
17,50 €

GRÜNZEUG

FELDSALAT

Feldsalatrösschen / Schalotten-Balsamico-Vinaigrette /
angebratener Speck / knusprige Kracherle
12,50 €

WINZER-SALAT

Bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano /
Tomaten / knusprige Kracherle
8,00 €

WINZERHOF-SALAT

Bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano /
Tomaten / knusprige Kracherle
12,50 €

...mit Putenstreifen
16,50 €

...mit gebratenem Ikarimi-Lachs
18,50 €

LÖFFELGERICHTE

STEINPILZ

Cremesuppe von Steinpilzen / Piniensahne / Gartenkräuter

7,90 €

KNÖDELTRIO

Speckknödel / Käseknödel / Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / krosse Röstzwiebeln

7,50 €

HUMMER

Hummerschaumsuppe / Estragon / Blattspinat / Zandermaultäschle

11,50 €

AUS FLUSS UND MEER

ZANDER

Zandermaultäschle / Blattspinat / geschmolzene Tomaten

24,00 € - kleine Portion 18,00 €

WOLFSBARSCH

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch / Steinpilz-Perlgraupenrisotto

31,50 € - kleine Portion 27,50 €

BOUILLABAISE WINZERHOF

Französischer Fischeintopf auf Art des Hauses / Edelfische / würziger Safransud /

Wurzelgemüse / Kartoffeln / Rouille / Röstbrot

32,00 €

VEGETARISCH

CANNELLONI

Spinatcannelloni / Tomatensugo / gratiniert mit Käse

19,80 €

GNOCCHI

Angebratene Gnocchi / Kräuterpilze / Knoblauch / Tomatenwürfel / Grana Padano

19,80 €

CAPELLINI

Capellini / Grünkernbolognese / Cashew-Crunch / Rucola

12,50 €



HEIMAT GENUSS KLASSIKER

KANINCHEN

Mit Kräuterfarce gefüllte Kaninchenkeule / Pilzragout / Serviettenknödel

24,50 €

HERRGOTT'S-BESCHEISSERLE

Menges' Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat

17,50 €

SCHWEINESCHNITZEL

Panierte Schnitzel vom Schwein / goldbraun in Butter gebraten / Pommes frites

17,50 €

OCHSENBACKE

Geschmortes Ochsenbäckchen / Spätburgundersoße / Speckbohnen / Röstzwiebelpüree

25,50 €

REH

Rehsteaks aus der Keule / Preiselbeer-Rahmsoße / Waldpilzragout / Herbstgemüse / Serviettenknödel

28,00 €

FLEISCHRÖSTEREI

ROSTBRATEN

Rostbraten vom argentinischen Rinderrücken / gebratene Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle

24,80 €

RINDERFILET

Charolais Rinderfilet / karamellierte Rotweinschalotten / Gemüsearrangement / angebratene Gnocchi

32,00 €

LAMMKARREE

Lammkarree mit Aromaten gebraten / Spätburgundersoße / Knoblauchspinat / Kartoffel-Sahnepüree

32,00 €

ENTE

Barbarie-Entenbrust / Honig-Balsamico-Soße / Speck / sautierter Wirsing / Rotkrautpüree

28,00 €

SCHWEINELENDE

Schweinelenchen / Morchelrahmsoße / Gemüsearrangement / feine Nudeln

24,50 €

SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKOLADE UND BIRNE

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Schokoladensoße /
pochierte Williamsbirne / Birnensorbet
12,50 €

ZWETSCHGE UND KARAMELL

Vollmilch-Schokoladenmousse / Zwetschenröster /
Karamelleis mit Meersalz
9,00 €

KÜRBIS UND WALNUSS

Kürbis-Crème Brûlée / Walnuss-Rahmeis /
geröstete Kürbiskerne
11,00 €

CAFÉ GOURMAND

Drei kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie /
eine Tasse röstfrischer Espresso
8,50 €

GEMISCHTES EIS

Vier verschiedene Kugeln Rahmeis
4,80 € - mit Sahne 5,70 €

SORBET

Eine große Kugel Sorbet
3,00 €

KALTE KÜCHE

WURSTSALAT

Menges' Fleischkäse / Essiggurke / Tomate / Gurke / Ei /
wahlweise mit Käse
11,00 €

KALTES ROASTBEEF

Remouladensoße / Essiggemüse / knusprige Bratkartoffeln
18,50 €

ALLERGENE

WICHTIG: Informieren Sie unser Service-Fachpersonal unbedingt vor Ihrer Bestellung. Wir halten für Sie einen Informationsordner bereit, aus dem Sie die Zusammensetzungen unserer Grundspeisenkarte, die Inhaltsstoffe der verwendeten Zutaten und die Kennzeichnungen der Zusatzstoffe entnehmen können. Bitte beachten Sie: Gerichte können mit zusätzlichen Produkten verfeinert, ergänzt, abgerundet oder dekoriert werden z.B. Kräuter in einer Soße, Nüsse unter einem Eis, Mandeln über Gemüse, etc. Falls wir Ihre Allergie nicht bei der Bestellung Ihres Gerichtes von Ihnen mitgeteilt bekommen, ist nachträglich keine Änderung mehr möglich und wir müssen Ihnen das Gericht in Rechnung stellen.