



***mit pfiffiger Landhausküche
Herzlich Willkommen***

*schön, dass Sie bei uns sind – in unseren regionalen Winzerstuben.
Hier möchten wir Ihnen gerne unsere persönliche
Regional – Küche näher bringen.*

*Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail verarbeiten wir regionale
Frischprodukte, inszenieren alte Klassiker auf leichte Art neu und
erhalten trotz vieler Kräuter und Aromen den natürlichen
Eigengeschmack. Lassen Sie es sich schmecken...*

*Sehr gerne empfehlen wir Ihnen dazu den passenden Tropfen aus
unserem Familien-Weingut.*

*Natürlich ist uns auch kein Weg zu weit,
um Sie mit unserem Catering zu betreuen und zu verwöhnen.*

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und einen guten Appetit.

*Ihre Gastgeber Familie Menges und
das gesamte **Winzerhof**-Team*

Menü

Echt **Heimat**Genuss erleben

Genießen & Gewinnen

Als Ringhotelkarten-Inhaber sammeln Sie auch beim Schlemmen ganz nebenbei Ringe und gewinnen mit etwas Glück ein Verwöhnwochenende für 2 Personen

Champignoncremesuppe mit Gartenkräutern

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf Auxerrois Ortswein trocken 3,95

~~~~~

#### **Geschmorter Kalbsrahmgoulasch mit Semmelknödel und Marktgemüse (d,e,i)**

1 Glas 0,1 l ~ 2015er Rauenberger Burggraf Spätburgunder, Gutswein trocken 3,45

~~~~~

Karamellmousse mit Birnenragout und pochierter Williamsbirne

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf Riesling Spätlese, Prädikatswein lieblich 4,70
29,50

(incl. einer Spende von € 2,- an die Clinic-Clowns)



RINGHOTELS

Ringhotel Menü Februar

Gamba-Spieß mit Grapefruit auf Carpaccio von der Roten Bete

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf Sauvignon blanc, Ortwein trocken 4,75

~~~~~

#### **Blumenkohlschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen**

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf Grauer Burgunder, Ortswein trocken 3,95

~~~~~

Hirschmedaillon mit Szechuan Pfeffer, Williamsbirne und Selleriepüree

1 Glas 0,1 l ~ 2015er Rauenberger Burggraf St. Laurent, Gutswein trocken 3,95

~~~~~

#### **Kokos-Panna Cotta mit Ananassorbet und Ananas-Rosmarinkompott**

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf Riesling Spätlese, Prädikatswein lieblich 4,70  
49,50

### **Zum Aperitif – als Appetitanreger oder als Snack:**

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Weckglas mit Kräuterquark, Radieschen und Kartoffelbrot <sup>(e)</sup> | 6,80 |
| Ofenfrische Riesenzweibel mit Butter                                   | 4,50 |
| Blutwurst – Wan tan auf Auberginen-Chutney <sup>(e)</sup>              | 5,50 |
| Knusprige Ententaschen mit Asia-Chilisauce                             | 5,50 |

### **Kraichgau Tapas - eine regionale Vorspeisenauswahl - für 2 Personen:**

|                                                      |                                                    |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| - Geschmelzte Maultäschle                            | - Schwartenmagen in Vinaigrette <sup>(t,c,e)</sup> |
| - Saumagen mit Röstzwiebeln <sup>(i)</sup>           | - Hacksteak an Gurkensalat <sup>(c)</sup>          |
| - Blutwurst Wan tan auf Sauerkraut <sup>(e)</sup>    | - Bratwürstle auf Kartoffelstampf                  |
| serviert mit knackigen Blattsalaten <sup>(c,e)</sup> | 26,--                                              |

### **UNSERE VORSPEISEN**

#### ***Feldsalat & Walnuss*** <sup>(i,h,g,e)</sup>

Feldsalat in Schalotten-Balsamico-Dressing /  
glacierte Honigwalnüsse / Weintrauben  
11,50

#### ***Rote Beete & Ziegenkäse***<sup>(e)</sup>

Rote Beete- Carpaccio / Ziegenfrischkäse / Rucolasalat 12,80

#### ***Rind & Steinpilze*** <sup>(e)</sup>

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / eingelegte Steinpilze /  
Granakäse 16,50

### **UNSERE LÖFFELGERICHTE**

Knödel-Trio (Speckknödel / Spinatknödel / Käseknödel)  
mit Röstzwiebeln in kräftiger Rinderbrühe 6,80

Hummerschaumsuppe mit Estragon  
und feinem Ragout von Edelfischen <sup>(c,e)</sup> 12,80

#### ***Curryschaum*** <sup>(e,h)</sup>

Jacobsmuschel / Hummerkrabbe 11,--

## **WINZERHOF – KLASSIKER**

**Herrgott's-Bscheiserle ( Fleisch-Maultaschen )**  
Pilz-Kräutersoße / Blattsalat in Joghurtdressing (e,c) 18,80

**Winzer-Saumagen ( in der Pfanne serviert )**  
Burgundersoße / Pfannenzwiebel /  
Bratkartoffeln (i,e) 18,80

**Gesottener Rinder-Tafelspitz**  
Meerrettichsoße / Schwenkkartoffel /  
Gemüsebukett (e) 22,90

**Rostbraten vom Rinderrücken**  
Röstzwiebel / gebratene Maultasche /  
geschmelzte Eierspätzle (e) 24,80

## **FLEISCHRÖSTEREI**

**Premium-Rinderfiletsteak**  
Selleriepüree / Marktgemüse (e) 29,50

**Lammrückenfilet**  
Pommery-Senfkruste / Kartoffel-Gnocchi /  
Knoblauch-Rahmspinat (e) 27,--

**Kalbsrückensteak**  
Morchel-Madeirasahne / Tagliatelle /  
Gemüsearrangement (e) 26,50

## AUS FLUSS UND MEER

### **Badische Hechtklößchen**

Morchelnudel / Kirschtomaten / Garnelen /

Rieslingsoße (c,e) 22,50

als kleine Portion 16,50

### **Lachsschnitte mit Hummerkrabbenspießchen**

glacierte Gemüwestäbchen / Perlgraupenrisotto /

Krustentierschaumsoße 27,50

als kleine Portion 23,--

### **Wolfsbarschfilet**

Sektschaum / Blattspinat / Butterkartoffel 25,50

als kleine Portion 20,50

## NICHT FLEISCH - NICHT FISCH

### **Käsespätzle mit Bergkäse**

Röstzwiebel / Kopfsalat (c,e,h)



14,50

### **Spinat-Cannelloni**

Basilikum-Tomatensugo / Granakäse



15,50

### **Gebackene Falafel ( Kichererbsenbällchen )**

rauchige Paprikasoße / Basmatireis /

frittierter Rucola (e)



16,50

## GRÜNZEUG

Bunte Salate vom Wochenmarkt in Joghurtdressing \* (e) 6,50

### „WINZERHOF– Salat“

Blattsalat / Hausdressing / Kracherle / Speck /  
Parmesan / Kirschtomaten (e) 10,80  
mit Putenstreifen 14,80  
mit gebackenem Schafskäse 14,80  
mit gegrilltem Lachs 16,50  
mit marinierten Shrimps 16,50

## UNSERE LÖFFELGERICHTE

Kartoffelsuppe mit Kracherle \* 5,50

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle  
und Röstzwiebeln \* 6,--

## VESPER - UND KLEINE GERICHTE

Wurstsalat \* - wahlweise mit Käse (b, c, d, e, i)  
mit Bauernbrot 10,80

Kaltes Roastbeef  
Remouladensoße / Essiggemüse / Bratkartoffel (b, c, d, e, i) 17,50

Belegtes Brot \*  
nach Ihrer Wahl mit Schinken (b, d, e, i)  
Käse  
Aufschnitt (b, d, e, i) 8,50

Alle Preise in EUR

### Kurze Beschreibung zu den Zusatzstoffen:

a> mit Farbstoff, b> mit Konservierungsstoff, c> mit Antioxidationsmittel, d> mit Geschmacksverstärker, e> geschwefelt, f> geschwärzt, g> gewachst, h> mit Süßungsmittel, i> mit Phosphat, j> koffeinhaltig, k> chininhaltig, l> mit Taurin

Gerichte mit \* bereiten wir Ihnen auch gerne während der Pause  
unserer Küche ( 14:00 – 18:00 Uhr ) zu.

## Allergene

Sehr geehrte(r) Kunde(in),

falls Sie Allergiker sind, können Sie sicher sein, dass Sie bei uns in guten Händen sind. Wir setzen einerseits die gesetzlichen Bestimmungen um und halten für Sie einen Informations-Ordner bereit, aus dem Sie die Zusammensetzungen unserer Grund-Speisenkarte und die Inhaltsstoffe der verwendeten Zutaten entnehmen können. **Hier finden Sie auch die Kennzeichnungen der Zusatzstoffe.**

Da wir aber eine tagesaktuelle Frische-Küche pflegen, können Gerichte und Produkte mehrfach täglich wechseln. Um Ihnen die lästige Zeit des Nachschlagens zu ersparen, und unserem Küchenteam die nötige Kreativität und Flexibilität zu erhalten, bieten wir Ihnen den besonderen Service mit unserem **Allergiker-Bestellzettel**.

**Wichtig:** Informieren Sie unser Service-Fachpersonal unbedingt vor Ihrer Bestellung.

Gerne dürfen Sie zu Ihrer und unserer Sicherheit einen Bestellzettel ausfüllen ( beim Servicepersonal erhältlich ).

Wir werden alle von Ihnen ausgewählten Speisen auf Ihre Angaben prüfen und die Gerichte entsprechend ändern, bzw. falls dies nicht möglich sein sollte, Ihnen einen anderen Speisevorschlag unterbreiten.

Dafür stehen wir mit unserer Fachkompetenz und unserer Sorge um Ihr Wohlergehen. Die Verantwortungsträger aus unserer Küche:

Jürgen Menges  
Inhaber, Geschäftsführer  
Küchenmeister

Friedrich Taege  
1. Küchenchef  
Küchenmeister

Rene Schernau  
2. Küchenchef

Nathalie Menges  
Chef Gardemanger  
Pâtisserie

Juliane Müller  
Chef Gardemanger/  
Pâtisserie

**Bitte beachten Sie:**

Gerichte können mit zusätzlichen Produkten verfeinert, ergänzt oder abgerundet werden – z.B. Kräuter in einer Soße oder über einem Salat oder Mandeln über dem Broccoli-Röschen ect. ....

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

## Öffnungszeiten

In unseren regionalen Stuben sind wir mit unserer Landhausküche und ständig wechselnden Angeboten täglich für Sie da.

Montagmittag ist unser a la carte - Restaurant geschlossen. Für Veranstaltungen/ Feste sind wir dennoch gerne für Sie da.

Ab Montagabend haben wir wieder durchgehend für Sie geöffnet.


Warme Küche jeweils von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr / Sonntags bis 21:00 Uhr

Kaffee, Kuchen und Vesper gibt es in den Sommermonaten durchgehend.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unserem „Pinot-Treff“ oder unser „Alfred altes Brennhaus“ können Sie für stimmungsvolle und urige Abende mieten.

### Unsere Wein-Lounge

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Ringhotel<br/><b>WINZERHOF</b><br/>Landhotel im Kraichgau<br/>★★★★</p> <p><i>Edle Weine à la Carte</i></p> <p>MENGES - WEIN - LOUNGE</p> | <p><i>Genuss für alle Sinne</i></p> <p>Ringhotel WINZERHOF<br/>Landhotel im Kraichgau<br/>Bahnhofstraße 4-8, 69231 Rauenberg<br/>Telefon: 06222-9520<br/>E-Mail: info@winzerhof.net</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Kaufen Sie eine Chip-Karte und zapfen Sie nach Lust und Laune nach dem Motto:

*Wein-Lounge...erleben und genießen*