



*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

~~~~~

### **Burgunder-Schmorbraten an Schalottensoße, Semmelknödel und Marktgemüse**

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

~~~~~

### **Karamellmousse mit Birnenragout und pochierter Williamsbirne**<sup>(a,b,c,f,h,)</sup>

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

### April

### **Spaghettini mit Basilikumpesto, Venusmuscheln, Pulpo und Garnelen**<sup>(a,b)</sup>

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

~~~~~

### **Consommé vom Tafelspitz mit Frühlingsgemüse und Butterklößchen**<sup>(d)</sup>

1 Glas 0,1 l ~ 2017er Rauenberger Burggraf  
Riesling Ortwein trocken 3,95

~~~~~

### **Geschmorte Kaninchenkeule mit grünem Spargel und Bärlauchrisotto**<sup>(d,h,i)</sup>

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

~~~~~

### **Tiramisu mit Rhabarbersorbet**<sup>(c,h,i)</sup>

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

**49,50**

## Menges´ - Spargel-Menü

### **Lachs – Spargel – Erbse**<sup>(c,h,i)</sup>

Marinierter Spargel mit Erbsencreme und Ikarimi-Lachs in der Kräuterkruste

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

~~~~~

### **Kalbsrücken – Spargel – Kartoffel**<sup>(h)</sup>

Granadin vom Kalbsrücken mit Kartoffelpüree und Spargelbukett an Berner Soße

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

~~~~~

### **Weißer Schokolade – Erdbeer – Rhabarber**<sup>(h)</sup>

Weißer Schokoladenmousse mit pochiertem Rhabarber und Erdbeersorbet

1 Glas 0,1 l ~ Pinot Sekt extra trocken 5,20

**€ 55,-**

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

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Weckglas mit Kräuterquark, Radieschen und Kartoffelbrot <sup>(e)</sup> | 6,80 |
| Ofenfrische Riesenzwiebel 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                            | - Schwartenmaggen in Vinaigrette <sup>(i,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

#### **Garnele & Spargel <sup>(b,h)</sup>**

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Brioche-Burger / Garnelen an Sesamdipp /<br>kleiner Salat mit mariniertem Spargel | 14,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|

#### **Thunfisch & Spargel <sup>(h,i)</sup>**

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| zart geräucherter Thunfisch /Limonenschmand /<br>gebratener Spargel / Rucolasalat | 14,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|

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

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rote Beete- Carpaccio / karamellierter Ziegenfrischkäse /<br>Rucolasalat | 12,80 |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|

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

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / eingelegte Steinpilze /<br>Granakäse | 16,50 |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|

### UNSERE LÖFFELGERICHTE

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Piniensahne <sup>(h)</sup>                              | 7,--  |
| Bärlauchsuppe mit Garnelen <sup>(b)</sup>                                                          | 7,50  |
| Knödel-Trio (Speckknödel / Spinatknödel / Käseknödel)<br>mit Röstzwiebeln in kräftiger Rinderbrühe | 6,80  |
| Hummerschaumsuppe mit Estragon<br>und feinem Ragout von Edelfischen <sup>(c,e)</sup>               | 12,80 |
| Curryschaum mit Jacobsmuschel und Hummerkrabbe <sup>(e,h)</sup>                                    | 11,-- |

## **Tagesfrischer Spargel von unserem Bauer aus Walldorf.**

### **Rauenberger Spargeltasche:**

**Stangenspargel im Schinkenflädle mit Schweineschnitzel  
und holländischer Soße (b,h,i) € 28,50**

**1 Pfund Stangenspargel** – mit Hollandaise, (h)  
zerlassener Butter oder bunter Vinaigrette 16,80

dazu empfehlen wir:

|                               |       |                                |       |
|-------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| - Neue Kartoffel              | 3,50  | - gemischter Schinken(b,h,i)   | 6,80  |
| - Pfannkuchen                 | 3,50  | - Serano-Schinken (b,h,i)      | 7,80  |
| - gebeizter Kräuterlachs      | 11,50 | - paniertes Schweineschnitzel  | 7,80  |
| - gegrillte Lachsschnitte     | 12,-- | - paniertes Kalbschnitzel      | 10,-- |
| - gegrilltes Kalbsrückensteak | 14,50 | - gegrilltes Rinderrückensteak | 14,50 |

### **WINZERHOF – KLASSIKER**

**Schweineschnitzel**  
paniert / in Butter gebraten / Bratkartoffel 14,80

**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 /  
geschmolzene Eierspätzle (e) 24,80

## **FLEISCHRÖSTEREI**

### **Premium-Rinderfiletsteak**

Kräuterschmelze / Selleriepüree / Marktgemüse (e,d) 29,50

### **Lammrückenfilet**

Mediterrane Oliven-Tomatenkruste / Kartoffel-Gnocchi /  
Knoblauch-Rahmspinat (b,e,g,f) 27,--

### **Schweinemedallions**

Morchel-Madeirasahne / Tagliatelle /  
Gemüsearrangement (b,c,d,e) 23,50

## **AUS FLUSS UND MEER**

### **Badische Hechtklößchen (b,h)**

Lauchpfannkuchen / Spargelragout 24,50  
als kleine Portion 18,50

### **Pulpo vom Grill**

glacierte Gemüsestäbchen / Perlgraupenrisotto /  
Krustentierschaumsoße 27,50  
als kleine Portion 23,--

### **Seehechtfilet mit Tomaten-Pinienschmelze**


Blattspinat / Butterkartoffel 23,--  
als kleine Portion 18,--

## **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,--

## VE SP ER - 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-Speisekarte 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

Friedrich Taege & Rene Schernau  
Küchenchefs

Ingo Menges  
Chef Tournant

Juliane Müller & Nathalie Menges  
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 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



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

**Wein-Lounge... erleben und genießen**