



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

Ab März sind wir auch wieder mittags für Sie da –
mit einer leckeren Bistrokarte und Tagesgerichten.

HEIMATGENUSS MENÜ

GRIESS UND FLÄDLE

Rinderkraftbrühe / Grießklößchen / Kräuterflädle

★★★★

RIND

Rinderfiletspitzen / Steinpilzrahm / Marktgemüse / Serviettenknödel

★★★★

WEISSE SCHOKOLADE UND APFEL

Weißes-Schokoladenmousse / pochierter Apfel im Weißweinsud /
Granny Smith Sorbet

36,00 €

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

RINGHOTEL MENÜ

THUNFISCH

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

★★★★

OCHSE

Ochsenschwanzessenz / Portwein / Trüffelklößchen

★★★★

LAMM

Lammkarree / Thymian-Schalottensoße /
Bohnenragout / mediterranes Kartoffelpüree

★★★★

SCHOKOLADE UND ZWERGORANGE

Lauwarmer Schokoladenkuchen /
Zwergorangeragout / Karamelleis mit Meersalz

58,00 €

(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

MAULTASCHEN

Angebratene Maultaschen / Zwiebelkräuterschmelze / Feldsalat / Speck / knusprige Kracherle
13,50 €

CARPACCIO

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

LACHS

Ikarimi-Lachs in der Kräuterkruste / Erbsencreme / Meerrettich / roter Rettich
17,50 €

THUNFISCH

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch / Limonen-Olivenöl / Wasabi-Limettenschmand / Wakamesalat
18,00 €

GRÜNZEUG

FELDSALAT

Feldsalatröschen / Schalotten-Balsamico-Vinaigrette / Speck / knusprige Kracherle
13,50 €

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
17,00 €

...mit gebratenem Ikarimi-Lachs
19,00 €

LÖFFELGERICHTE

STEINPILZ

Cremesuppe von Steinpilzen / Piniensahne / Gartenkräuter

7,90 €

KNÖDELTRIO

Speckknödel / Käseknödel / Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / krosse Röstzwiebeln

8,50 €

CURRY

Exotische Curryschaumsuppe / Blattspinat / Spieß von Jakobsmuschel und Hummerkrabbe

14,80 €

AUS FLUSS UND MEER

SCHOLLE

Schollenfilet / im Eimantel gebraten / Tomatennudeln

24,00 € - kleine Portion 18,00 €

DORADE

Auf der Haut gebratene Doradenfilets / Hummerbuttersoße / Wurzelgemüse / Fregola Sarda

28,00 € - kleine Portion 23,00 €

BOUILLABAISE WINZERHOF

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

Gemüse / 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

HERRGOTT'S-BESCHEISSERLE

Menges' Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat

18,50 €

SCHWEINESCHNITZEL

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

18,50 €

TAFELSPITZ

Gesottener Tafelspitz / Meerrettichsoße / Marktgemüse / Schwenkkartoffeln

24,00 €

KALBSBÄCKCHEN

Geschmortes Kalbsbäckchen / Spätburgundersoße / Speckbohnen / Röstzwiebelpüree

26,00 €

FLEISCHRÖSTEREI

SCHWEINELENDE

Schweinelenendchen / Steinpilzrahm / Gemüsearrangement / feine Nudeln

24,90 €

ROSTBRATEN

Rostbraten vom argentinischen Rinderücken / gebratene Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle

24,90 €

RINDERFILET

Charolais Rinderfilet / karamellierte Rotweinschalotten / Gemüsearrangement / angebratene Gnocchi

33,50 €

LAMMKARREE

Lammkarree / Thymian-Schalottensoße / Bohnenragout / mediterranes Kartoffelpüree

33,50 €

SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKOLADE UND ZWERGORANGE

Lauwarmer Schokoladenkuchen /
Zwergorangenragout / Karamelleis mit Meersalz
12,50 €

WEISSE SCHOKOLADE UND APFEL

Weißes-Schokoladenmousse /
pochierter Apfel im Weißweinsud / Granny Smith Sorbet
9,00 €

PISTAZIE UND HIMBEERE

Pistazien-Crème Brûlée / Himbeersorbet /
karamellierte Pistazien
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.