



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

HeimatGenuss Menue

Bärlauchcremesuppe / knusprige Kracherle

Burgunderschmorbraten / Frühlingsgemüse / Kartoffelpüree

Zartbitterschokoladenmousse / Zwergorangenragout /
Orangencremeeis / Schokoladenpopcorn

39,00 €

Unser Jubiläumsmenue des Monats

Garnelen im Briochebrötchen / Mangosalsa /
Guacamole / Wildkräutersalat

Grünes Erbsensüppchen / Knusper-Bacon-Croûtons

Perlhuhnbrust / Austernpilze /
glaciertes Würzelgemüse / Zitronenrisotto

Apfelcrumble / Kaffeesabayone /
gesalzene Karamelleis / Kaffeestreusel

72,00 €

Für jedes verkaufte HeimatGenuss oder Ringhotel Menü spenden wir 1 € anteilig an die KiO - Kinderhilfe Organtransplantation und den Dachverband der Clowns in Medizin und Pflege.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vorspeisen

Kraichgau Tapas

Hausgemachte Vorspeisenauswahl für zwei Personen:
angebratene Maultäschle mit Schmelze / Salat vom Schwartenmagen / Saumagen mit Röstzwiebeln /
Hacksteaks auf Kartoffel-Gurkensalat / Blutwurst-Wan Tan auf Sauerkraut / Bratwürstle auf Kartoffelstampf /
Blattsalat in Hausdressing
30,00 €

Bärlauchfalafel / Granatapfel-Himbeersoße / Salatbouquet /
Minz-Joghurt / Granatapfelkerne / gerösteter Sesam
(Vegan ohne Joghurt möglich)
16,50 €

*Vegi
Vegan*

Lachs in der Kräuterkruste / Blumenkohlcreme /
Blumenkohlsalat / Orangenfilets
18,00 €

Garnelen im Briochebrötchen / Mangosalsa /
Guacamole / Wildkräutersalat / Sriracha
16,50 €

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / roh marinierter grüner Spargel /
Radieschen / Rucola in Vinaigrette / karamellierter Nusscrunch
21,50 €

Menges Löffelhappen

Mit sechs kleinen Köstlichkeiten aus Fluss und Meer:
Thunfischcarpaccio mit Sesam-Crème fraîche / Garnele auf Mangosalsa /
Rotbarbe mit Forellenkaviar auf Blumenkohlcreme / Jakobsmuschel auf Guacamole /
Pulpo mit Orangenfilets / Lachs auf Yuzu-Mayonnaise
24,00 €

Gruenzug

Feldsalat / Vinaigrette / Kirschtomaten / Speck / knusprige Kracherle

16,00 € - kleine Portion 11,00 €

Feldsalat / Vinaigrette / Kirschtomaten / Granatapfelkernen und Walnusscrunch

16,00 € - kleine Portion 11,00 €

Vegan

Winzerhof-Salat / bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing /

Grana Padano / Tomaten / knusprige Kracherle

16,00 € - kleine Portion 10,50 €

Vegi

Wahlweise mit:

... Kräuterpilze 5,00 €

...mit Putenstreifen 6,00 €

... Potpourrie von Meeresfrüchten und Edelfischen 14,00 €

Löffelgerichte

Bärlauchcremesuppe / knusprige Kracherle

8,50 €

Vegi

Süßkartoffelsuppe / Chiliöl

8,50 €

Vegan

Grünes Erbsensüppchen / Knusper-Bacon-Croûtons

9,00 €

Knödeltrio / Speck-, Käse- und Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / Röstzwiebeln

11,00 €

Curryschaumsuppe / Potpourrie von Meeresfrüchten und Edelfischen

19,50 €

Fuer die Kleinen

Geschmelzte Spätzle /
cremige Rahmsöße

6,50 €

Paniertes Putenschnitzel /
Spätzle

12,00 €

Menges' Maultaschen /
Tomatensoße

9,00 €

Vegetarisch und Vegan

Bärlauch-Spinat-Schlutzkrapfen / wilder Brokkoli /
grüner Spargel / Kirschtomaten / Zwiebeln / Grana Padano
(Vegan ohne Käse möglich)
26,00 €

Vegi
Vegan

Chili-Sin-Carne-Cannelloni / Tomatensugo /
Guacamole / Crème Fraîche / Tortillachips
26,00 €

Vegi

Thai Gemüsecurry / Kokosmilch /
Ingwer / Zitronengras / Udon-Nudeln
26,00 €

Vegan

Wahlweise mit:

... Putenstreifen 6,00 €

... Potpourri von Meeresfrüchten und Edelfischen 14,00 €

aus Fluss und Meer

Zanderfilet mit Parmesan-Kräuterkruste /
getrocknete Kirschtomaten / Fregola Sarda
36,00 € - kleine Portion 28,00 €

Badische Hechtklößchen / Rieslingschaum /
Blattspinat / Basmatireis
27,50 € - kleine Portion 23,00 €

Tranche vom Ikarimi-Lachs / Frühlingsmorcheln /
Wilder Brokkoli / grüner Spargel / Selleriepüree
33,00 € - kleine Portion 27,00 €

Ganzer Wolfsbarsch mit Aromaten gebraten /
Frühlingsgemüse / Röstkartoffeln
32,00€

FleischGenuss

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

21,00 € - kleine Portion 17,00 €

Menges' Winzer-Saumagen knusprig gebraten / Pfannenzwiebeln / Sauerkraut / Bratkartoffeln

22,00 €- kleine Portion 17,50 €

Herrgotts'-Bscheisserle / Menges' Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat

19,50 € - kleine Portion 16,00 €

Gesottener Tafelspitz / Meerrettichsoße / Gemüse / Schwenkkartoffeln

29,00 €- kleine Portion 24,50 €

Geschmortes Ochsenbäckchen / Burgunderjus / Speckbohnen / feine Nudeln

29,00 €

Premium-Rinderfilet / Trüffeljus / Marktgemüse / Selleriepüree

42,00 €

Rostbraten vom argentinischen Rinderrücken / gebratenes Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle

31,50 €

Menges' Wildschwein-Maultaschen / Zwiebel-Speck-Schmelze / Steinpilzrahm

23,50 €

Perlhuhnbrust / Austernpilze / glaciertes Wurzelgemüse / Zitronenrisotto

36,50 €

Schweinshaxengulasch / Nudeln / Marktsalat in Hausdressing

23,50 €

Burgunderschmorbraten / Frühlingsgemüse / Kartoffelpüree

26,00 €

Kalte Küche

Wurstsalat aus Menges' Fleischkäse / Essiggurke /

Tomate / Gurke / Ei / wahlweise mit Käse

13,50 €

Kaltes Roastbeef / Remouladensoße /

Essiggemüse / knusprige Bratkartoffeln

23,50 €

Süße Verführung

Apfelcrumble / Kaffeesabayone /
gesalzenes Karamelleis / Kaffeestreusel
11,50 €

Zartbitterschokoladenmousse / Zwergorangeragout /
Orangencremeeis / Schokoladenpopcorn
10,00 €

Kokosnuss-Crème Brûlée / Maracujasorbet / Kokosnussbaiser
12,50 €

Café Gourmand / drei kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie /
eine Tasse röstfrischer Espresso
11,00 €

Eis und Sorbet

4 Kugeln gemischtes Rahmeis
7,00 € - mit Sahne 8,00 €

Große Kugel Sorbet *Vegan*
4,00 €

im Portionsbecher

150ml je 5,50 €

Himbeere-Schokokuchen-Eis / Mohn-Weißes Schokoladen-Eis / Pistazie- Salzkaramell-Eis
Ananas-Rosmarin-Sorbet / Beerenragout-Sorbet / *Vegan*
Joghurt-Weinbergpfirsich-Sorbet

Allergene

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.