

HEIMAT GENUSS MENÜ

Himmel und Erde / Kartoffelsuppe / Blutwurst / Apfelchips

Rehkeulenbraten aus heimischer Jagd / Preiselbeerrahm /
sautierter Spitzkohl / Schupfnudeln

Schokoladenmousse / Birnenragout /
Williamsbirnensorbet / Schokoladen-Crisp

44,50 €

RINGHOTEL MENÜ

DES MONATS SEPTEMBER

In Rote Bete gebeizter Saibling /
Ziegenfrischkäsecreme / Limettengel /
Rote Bete-Salat / gepuffte Linsen

Cappuccino von Steinpilzen / Essenz /
Ravioli / Espuma

Hirschrücken / Macadamia-Panade /
Portweinjus / schwarze Nüsse /
gebratener Rosenkohl / Hokkaido-Kürbispüree

Zwetschkuchen / Vanille-Thymianeis /
Zwetschgenröster / Thymianstreusel

75,00 €

WEIN- EMPFEHLUNG

IM GLAS 0,1 L AUS UNSERER WEINZAPFANLAGE

Weingut Wagner-Stempel / Rheinhessen
2024 Sylvaner Reserve, trocken
6,80 €

Weingut Wagner-Stempel / Rheinhessen
2021 Riesling GG Höllberg, trocken
12,40 €

Weingut Wagner-Stempel / Rheinhessen
2022 Merlot Reserve, trocken
7,80 €

Weingut Wagner-Stempel / Rheinhessen
2024 Heerkretz Riesling Auslese, süß
10,40 €

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.

VORSPEISEN

KRAICHGAU TAPAS

Hausgemachte Vorspeisenauswahl für zwei Personen:

Salat vom Schwartenmagen / Saumagen mit Röstzwiebeln /
Hacksteaks auf Kartoffel-Gurkensalat / Blutwurst-Wan-Tan auf Sauerkraut /
Bratwürstle auf Rahmkartoffeln / angebratene Maultäschle mit Schmelze /
Blattsalat in Hausdressing
30,00 €

Büffelmozzarella / Kürbischutney / rote Zwiebeln /
geröstete Kürbiskerne / Kernöl / Rucola in Vinaigrette
18,50 € **VEGI**

In Rote Bete gebeizter Saibling / Ziegenfrischkäsecreme / Limettengel /
Rote Bete-Salat / gepuffte Linsen
20,50 €

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / Kirschtomaten / Rucola in Vinaigrette /
Trüffelcreme / geröstete Briochewürfel
23,50 €

MENGES' VORSPEISEN-ETAGERE

Büffelmozzarella / Kürbischutney / rote Zwiebeln / geröstete Kürbiskerne / Kernöl
In Rote Bete gebeizter Saibling / Ziegenkäsecreme / Limettengel / Rote Bete-Salat / gepuffte Linsen
Rindercarpaccio / Kirschtomaten / Rucola in Vinaigrette / Trüffelcreme / geröstete Briochewürfel
24,50 €

SALATE

HERBSTSALAT

Blattsalat / Zwetschgen-Vinaigrette / Granatapfel / Trauben / Walnusscrunch
16,50 € - kleine Portion 10,50 € **VEGAN**

WINZERHOF-SALAT

Blattsalat / Hausdressing / roter Rettich / Grana Padano / Tomaten / knusprige Kracherle
16,50 € - kleine Portion 10,50 € **VEGI**

WAHLWEISE MIT

... Kräuterpilzen 5,00 € **VEGAN**
... Putenstreifen 6,00 € ... Meeresfrüchten & Edelfischen 14,00 €

FÜR DIE KLEINEN

Geschmelzte Spätzle /
cremige Rahmsoße
7,00 €

Paniertes Schnitzelchen /
Pommes frites
12,00 €

Menges' Maultaschen /
Tomatensoße
9,00 €

SUPPEN

Kürbis-Kokos-Suppe /
fruchtige Kürbissuppe mit Zitronengras und Ingwer / Kokos-Espuma
9,50 € **VEGAN**

Cappuccino von Steinpilzen / Essenz / Ravioli / Espuma
12,50 €

Himmel und Erde / Kartoffelsuppe / Blutwurst / Apfelchips
9,50 €

Knödeltrio / Speck-, Käse- und Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / Röstzwiebeln
11,00 €

Bisque von Krustentieren / Estragon / Ragout von Edelfischen
18,50 €

VEGETARISCH & VEGAN

Gedämpfte Quinoa-Kürbismaultaschen / Spitzkohl / Kürbiskerncrumble
26,00 € - kleine Portion 21,00 € **VEGAN**

Schupfnudeln / gebratene Pilze der Saison /
rote Zwiebeln / Knoblauch / Kräuter / getrocknete Kirschtomaten
24,00 € - kleine Portion 20,00 € **VEGAN**

Gebackene Rote-Bete-Cannelloni / Fetakäsefüllung /
glacierte Birnen / Cashewcrunch / Rote Zwiebelmarmelade
26,00 € - kleine Portion 21,00 € **VEGI**

WAHLWEISE MIT

... Kräuterpilzen 5,00 € **VEGAN**
... Putenstreifen 6,00 €
... Meeresfrüchten & Edelfischen 14,00 €

FISCH

Badische Hechtklößchen / Dillsoße / Blattspinat / Kartoffelpüree
26,50 € - kleine Portion 20,00 €

Gratin von St. Jakobsmuscheln und Hummerkrabben / Urkarotte / Petersilienwurzelpüree
42,50 € - kleine Portion 34,00 €

Mit Zander-Mousse soufflierte Ikarimi-Lachsschnitte /
Krustentierschaum / Kürbisperlgrauen
31,00 € - kleine Portion 26,00 €

Gegrillter Pulpo / mediterrane Auberginencreme / Grillgemüse / Kartoffelwedges
36,00 € - kleine Portion 27,00 €

FLEISCH

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken /
goldbraun in Butter gebraten / Pommes frites
22,50 € - kleine Portion 18,50 €

Menges' Winzer-Saumagen / Pfannenzwiebeln /
Sauerkraut / knusprige Bratkartoffeln mit Speck
22,50 € - kleine Portion 18,50 €

Herrgotts-Bscheisserle - Menges' Maultaschen /
Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat
22,00 € - kleine Portion 17,00 €

Rehkeulenbraten aus heimischer Jagd / Preiselbeerrahm /
sautierter Spitzkohl / Schupfnudeln
31,00 €

US-Entrecôte (ca. 300 g) / Sauce Béarnaise / Rotweinschalottensoße /
Grillgemüse / Kartoffelwedges
39,50 €

Lammrücken / Parmesankruste / Knoblauchkaramell /
Bohnenbündchen / Kartoffelgratin
42,50 €

Hirschrücken / Macadamia-Panade / Portweinjus /
schwarze Nüsse / gebratener Rosenkohl / Hokkaido-Kürbispüree
42,50 €

Rostbraten vom argentinischen Rinderrücken /
gebratenes Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle
32,50 €

KALTE KÜCHE

Wurstsalat aus Menges' Fleischkäse /
Essiggurke / Tomate / Gurke / Ei / wahlweise mit Käse
13,50 €

Kaltes Roastbeef / Remouladensoße /
Essiggemüse / knusprige Bratkartoffeln mit Speck
24,00 €

DESSERT

Zwetschgenküchlein / Vanille-Thymianeis / Zwetschgenröster / Thymianstreusel
14,00 €

Schokoladenmousse / Birnenragout / Williamsbirnensorbet / Schokoladen-Crisp
11,50 €

Haselnuss-Crème Brûlée / Feigen-Cassissorbet / karamellisierte Haselnüsse
13,00 €

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 €

1 Kugel 2,20 € - 2 Kugeln 3,80 € - 3 Kugeln 5,50 €

Große Kugel Sorbet
4,00 €

VEGAN

IM PORTIONSBECHER

150 ml je 5,50 €

Kirsch-Lassi-Weißes Schokoladeneis / Banane-Nougat-Eis

Honig-Zitronenkuchen-Eis / Ananas-Rosmarin-Sorbet

VEGAN

VEGAN

Beerenragout-Sorbet / Erdbeer-Daiquiri-Sorbet

VEGAN

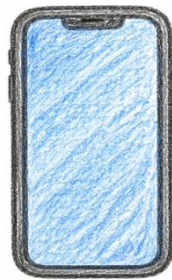
INFO: In allen unseren Sorbets ist Alkohol enthalten.

ALLERGENE

Informieren Sie unser Servicefachpersonal 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 Sie uns Ihre Allergie nicht bei der Bestellung Ihres Gerichtes mitteilen, ist nachträglich keine Änderung mehr möglich und wir müssen Ihnen das Gericht in Rechnung stellen.

JETZT GLEICH WIEDER RESERVIEREN

anrufen unter



06222-9520

E-Mail an



info@winzerhof.net

Online
reservieren



auf unserer
Homepage

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

um nichts zu verpassen und immer auf dem Laufenden zu bleiben.

Tipp: Bei unserem monatlichen Gewinnspiel können Sie
ein Ringhotel-Menü des Monats gewinnen – mitmachen lohnt sich!

