WINZERHOF STUBEN
Ihr Restaurant im Ringhotel Winzerhof

HEIMAT GENUSS MENÜ

Kartoffelsuppe / Blutwurst / knusprige Kracherle
***
Rinderroulade „Großmütterchen Art“
mit Speck, Karotte und Gewürzgurke / Rotkraut / Kartoffelpüree
***
Schokoladenmousse / Birnenragout /
Williamsbirnensorbet / Schokoladen-Crisp
44,50 €

RINGHOTEL MENÜ

DES MONATS NOVEMBER

Hirschschinken / Feldsalatröschen /
Cranberry-Chutney / Kartoffelwaffel /
Trüffelcreme
***
Sellerie-Maronensuppe /
Selleriestroh
***
Kaninchenkeule /
Steinpilzfüllung / Herbstgemüse /
gebackener Salbei-Serviettenknödel
***
Nougatparfait / Portweinfeigen /
Feigen-Cassissorbet /
karamellissierte Haselnüsse
75,00 €

WEIN-EMPFEHLUNG

IM GLAS 0,1 L AUS UNSERER WEINZAPFANLAGE

Weingut Landerer / Baden
2024 Grauburgunder „Schwarze Erde“, trocken
6,40 €

Weingut Landerer / Baden
2025 Weißburgunder / Chardonnay, trocken
5,00 €

Weingut Landerer / Baden
2021 Spätburgunder „Henkenberg“, trocken
12,00 €

Weingut Ellwanger / Württemberg
2023 Riesling Spätlese, süß
6,00 €

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 **Heimat**Genuss erleben

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 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse / Kürbischutney / rote Zwiebeln /
geröstete Kürbiskerne / Kernöl / Feldsalatröschen in Vinaigrette
18,50 € VEGI

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch / Limonen-Cème Fraîche /
Orangenfilets / Granatapfel / Rucola in Vinaigrette / lila Kartoffelchips
21,50 €

Hirschschinken / Feldsalatröschen / Cranberry-Chutney / Kartoffelwaffel / Trüffelcreme
19,50 €

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / Kirschtomaten / Rucola in Vinaigrette /
Grana Padano / Tomatenchutney mit Senfsaat / geröstete Pinienkerne
23,50 €

MENGES' VORSPEISEN-ETAGERE

Karamellisierter Ziegenfrischkäse / Kürbischutney / rote Zwiebeln / geröstete Kürbiskerne / Kernöl
Geräucherter Thunfisch / Limonen-Cème Fraîche / Orangenfilets / Granatapfel / lila Kartoffelchips
Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet / Grana Padano / Tomatenchutney mit Senfsaat
24,50 €

SALATE

FELDSALAT

Feldsalat / Schalotten-Balsamico-Vinaigrette / Kirschtomaten / Granatapfel / Walnusscrunch
17,50 € - kleine Portion 12,00 € VEGAN

Feldsalat / Schalotten-Balsamico-Vinaigrette / Kirschtomaten / Speck / knusprige Kracherle
17,50 € - kleine Portion 12,00 €

WINZERHOF-SALAT

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

WAHLWEISE MIT

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

SUPPEN

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

Sellerie-Maronensuppe / Selleriestroh
9,50 €

Kartoffelsuppe / Blutwurst / knusprige Kracherle
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 / Kohlröschen / 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 / Petersilienkartoffeln
26,50 € - kleine Portion 20,00 €

St. Jakobsmuscheln und Hummerkrabben / Steinpilzrisotto
42,50 € - kleine Portion 34,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Rieslingschaum /
Karotten-Passionsfrucht-Püree / Kartoffel-Pavé
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 €

Rinderroulade „Großmütterchen Art“
mit Speck, Karotte und Gewürzgurke / Rotkraut / Kartoffelpüree
28,50 €

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

Lammrücken / Parmesankruste / Knoblauchkaramell / Herbstgemüse / Schupfnudeln
42,50 €

Kaninchenkeule / Steinpilzfüllung / Herbstgemüse / gebackener Salbei-Serviettenknödel
36,50 €

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 €

FÜR DIE KLEINEN

Geschmelzte Spätzle /
cremige Rahmsoße
7,00 €

Paniertes Schnitzelchen /
Pommes frites
12,00 €

Menges‘ Maultaschen /
Tomatensoße
9,00 €

DESSERT

Nougatparfait / Portweinfeigen / Feigen-Cassissorbet / karamellissierte Haselnüsse
14,00 €

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

Spekulatius-Crème Brûlée / Mandarinensorbet / Spekulatiuskeks
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!

HOMEPAGE