



WINZERHOF

Landhotel im Kraichgau
seit 1900

HeimatGenuss Menue

Bärlauchcremesuppe / geröstete Pinienkerne

Lackierte Kalbsbrust -sous vide gegart- / Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel

Zartbitter-Schokoladenmousse / Zwetschgenröster /

Espresso-Krokanteis / Kaffeespuma

39,50 €

Ringhotel Menue

Ceviche von der Jakobsmuschel / Mango / Koriander / Chili / Limette / Ingwer / rote Zwiebel /
Süßkartoffelcreme / Krabbenchip

Kaninchenessenz / Sherry / Gemüsebrunoise / Kaninchenravioli

Karree vom Limousin Lamm / Thymianjus / Frühlingsgemüse / weißes Bohnenpüree

Rhabarberküchlein / pochierter Rhabarber /

Rahmeis von weißer Schokolade und Vanille / Vanille-Streusel

70,00 €

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.

Kraichgau Tapas

Hausgemachte Vorspeisen Auswahl fuer Zwei

angebratene Maultäschle mit Schmelze / Schwartenmagen in deftiger Vinaigrette
Saumagen mit krossen Röstzwiebeln / Hacksteak auf Kartoffel-Gurkensalat
knusprige Blutwurst-Wan Tan auf Sauerkraut / Bratwürstle auf luftigem Kartoffelstampf
knackiger bunter Blattsalat / Hausdressing
28,00 €

Vorspeisen

Knusprige Couscousbällchen und Couscoussalat mit Curry und Cranberries /
Guacamole / Granatapfelkerne / Rucolasalat in Vinaigrette / geröstete Pinienkerne *Vegi*
14,00 €

Ceviche von der Jakobsmuschel / Mango / Koriander / Chili / Limette / Ingwer / rote Zwiebel /
Süßkartoffelcreme / Krabbenchip
18,50 €

Carpaccio vom Charolais Rinderfilet / roh marinierter grüner Spargel / Radieschen /
Marktsalat in Vinaigrette / Cashewkerne
19,50 €

Gruenzug

Frühlingsalat / bunter knackiger Blattsalat / Vinaigrette / Couscoussalat /
roh marinierter grüner Spargel / Radieschen / Cashewkerne / Kirschtomaten *Vegan*
17,00 € - kleine Portion 12,00 €

Winzersalat / bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano /
Tomaten / knusprige Kracherle *Vegi*
10,00 €

Winzerhof-Salat / großer bunter knackiger Blattsalat / Hausdressing / Grana Padano /
Tomaten / knusprige Kracherle *Vegi*
15,50 €

... mit Kräuterpilzen 19,00 € *Vegi*

...mit Putenstreifen 19,00 €

...mit Potpourrie von gebratenen Edelfischen 24,00 €

Löffelgerichte

Kartoffelcremesuppe / knusprige Kracherle *Vegi*
8,50 €

Bärlauchcremesuppe / geröstete Pinienkerne *Vegi*
8,50 €

Kaninchenessenz / Sherry / Gemüsebrunoise / Kaninchenravioli
12,00 €

Provencalische Fischsuppe / Knoblauchcreme / Kräuterbrot
16,00 €

Knödeltrio / Speck- / Käse- / Spinatknödel / Rinderkraftbrühe / Röstzwiebeln
10,50 €

Asia-Gemüsesud / Dumplings / Glasnudeln / Shiitake / Frühlingslauch *Vegan*
10,00 €

Vegetarisch und Vegan

Bärlauchteigtaschen / Frühlingsgemüse / Süßkartoffelpüree *Vegan*
23,50 €

Artischocken-Ziegenkäseravioli / gebratener Römersalat / Trauben / Cashewkerne *Vegi*
23,50 €

Curry von roten und schwarzen Linsen / Zitronengras / Ingwer / Kokosmilch / Basmatireis *Vegan*
23,50 €

aus Fluss und Meer

St. Petersfisch / Jakobsmuscheln / Auberginensalsa / Bärlauchsahnenudeln
34,00 € - kleine Portion 28,00 €

Pulpo / mit Aromaten und Knoblauch gebraten / tomatisiertes Paprikagemüse / Rosmarinkartoffeln
36,00 € - kleine Portion 29,00 €

Schollenfilet / in Butter gebraten / Kräuter / Kracherle / Speck / Blattspinat / Petersilienkartoffeln
26,00 € - kleine Portion 20,00 €

FleischGenuss

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken / goldbraun in Butter gebraten / Pommes frites
21,00 € - kleine Portion 16,50 €

Menges' Winzersaumagen knusprig gebraten / Pfannenzwiebeln / Sauerkraut / Bratkartoffeln
20,00 €- kleine Portion 16,00 €

Hanging Tender – geschmorte Rindernierenzapfen / Spätburgundersoße / Speckbohnen / Röstzwiebelpüree
28,00 € - kleine Portion 25,00 €

Herrgotts'-Bescheisserle / Menges' Maultaschen / Zwiebelschmelze / Kartoffel-Gurkensalat
19,50 € - kleine Portion 14,00 €

Gesottener Tafelspitz / Meerrettichsoße / Gemüse / Schwenkkartoffeln
28,00 €- kleine Portion 24,00 €

Lackierte Kalbsbrust -sous vide gegart- / Wurzelgemüse / gebratener Serviettenknödel
26,00 € - kleine Portion 21,00 €

Karree vom Limousin Lamm / Thymianjus / Frühlingsgemüse / weißes Bohnenpüree
36,00 € - kleine Portion 28,00 €

Premium-Rinderfilet / Trüffeljus / Marktgemüse / Kartoffelgratin
43,50 €

Rostbraten vom argentinischen Rinderrücken / gebratenes Maultäschle / Röstzwiebeln / Spätzle
31,00 €

Kalte Küche

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

Kaltes Roastbeef / Remouladensoße / Essiggemüse / knusprige Bratkartoffeln
21,50 €

Fuer die Kleinen

Geschmelzte Spätzle /
cremige Rahmsoße
6,50 €

Paniertes Putenschnitzel /
Spätzle
12,00 €

Menges' Maultaschen /
Tomatensoße
9,00 €

Süesse Verführung

Rhabarberküchlein / pochierter Rhabarber / Rahmeis von weißer Schokolade und Vanille / Vanille-Streusel
11,50 €

Zartbitter-Schokoladenmousse / Zwetschgenröster / Espresso-Krokanteis / Kaffeeespuma
9,50 €

Pistazien-Crème brûlée / Himbeersorbet / Himbeermeringue
11,50 €

Café Gourmand / drei kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie / eine Tasse röstfrischer Espresso
10,00 €

Eis und Sorbet

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

Große Kugel Sorbet *Vegan*
4,00 €

im Portionsbecher

Himbeere-Schokokuchen-Eis / Mohn-Weißes Schokoladen-Eis / Pistazie- Salzkaramell-Eis
Ananas-Rosmarin-Sorbet / Beerenragout-Sorbet / *Vegan*
Joghurt-Weinbergpfirsich-Sorbet
150ml je 5,50 €

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.

Tipps

Wein-Lounge

... erleben und genießen

Unser Highlight: Erleben Sie ungezwungene Momente in unserer Wein-Lounge mit regelmäßig wechselndem Angebot von Spitzenweinen befreundeter Topwinzer, zusammengestellt von unserem Sommelier Ingo Reitz.

Kaufen Sie eine Chipkarte und zapfen Sie aus einer Auswahl von 18 Weinen nach Lust und Laune.

Events

Besondere Erlebnisse im Winzerhof

Auf unserer Homepage unter „Restaurant – Events“ sehen Sie immer auf einen Blick alle anstehenden Highlights des Jahres. Hier gilt - früh sein lohnt sich - also schnell reservieren.

Geschenke

fuer Andere oder fuer sich selbst!

An unserer Rezeption können Sie zu den Rezeptionsöffnungszeiten Weine, Edelbrände und Liköre, sowie Wurstwaren aus eigener Herstellung erwerben.

Gutscheine für den Betrag Ihrer Wahl oder für spezielle Events gibt es hier ebenfalls käuflich zu erwerben.