

VORSPEISEN

KLEIN ANFANGEN. GROSS GENIESSEN.

Schwartenmagen Carpaccio

9,80 €

Schwartenmagen^{2 7 8} dazu Kartoffelrösti und wir reichen Brot

Tomatencremesuppe an Basilikumpesto

6,60 €

dazu Croutons und wir reichen Brot

Schafskäse rheinhessische Art

13,30 €

Zwiebeln, Paprika, Tomaten, dazu reichen wir Brot

SALATE

Bunter Salat mit Schnitzelsteifen

16,20 €

mit Schnitzelstreifen und Kräuterbaguette

Bunter Sommersalat

13,50 €

mit Kräuterbaguette (Cherrytomaten, Ei und Sprossen)

Sandwiese Bowl „vegan“

15,90 €

mit Kichererbsen, schwarze Linsen, Karotten, Paprika, Rucola, Erdnüsse, Nüsse

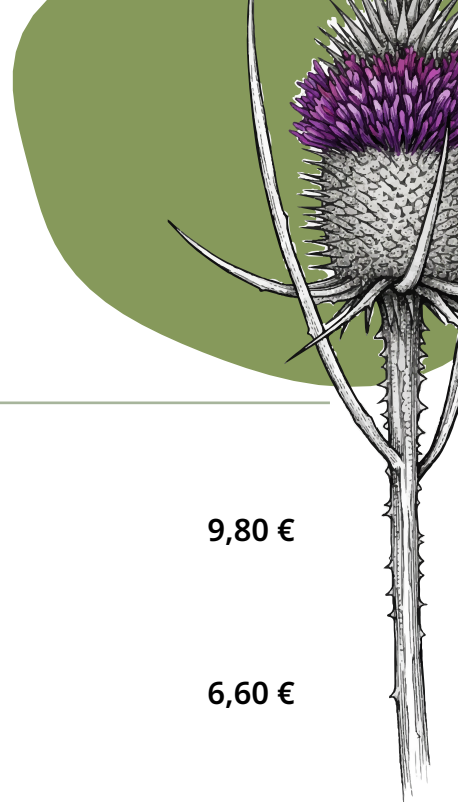
WINZERSTUBE. REGIONAL. SAISONAL.

WEIN DAZU?

Unser Team empfiehlt gern einen passenden Wein vom Weingut.

WIN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service. Eine schriftliche Dokumentation liegt zur Einsicht bereit. Kreuzkontakte sind möglich. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst



Hauptspeisen

REGIONAL VERWURZELT. MODERN VERFEINERT.

Speisen wahlweise mit Beilagensalatteller

5,20 €

Schnitzel Herrnsheim

mit Champignon und Pommes Frites

19,90 €

Schnitzel Fink

mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

19,60 €

Rumpsteak

[argentinisch] mit Pfannen-Champignons und Pommes Frites

30,00 €

Winzerburger - Saumagen

Saumagen²⁴⁷⁸, mit geschmolzenem Käse, Krautsalat, Schmand-Senf-Dip, Wedges mit Knoblauch-Dip

17,50 €

Winzerpfanne Rebenglut

Bauernbrot, Pilzen, Brokkoli, Kräutern, Spiegelei, Knobimousse und Sprossen

17,50 €

Wonnegauer Käsespätzle

Spätzle mit würzigem Käse, geschmorten Zwiebeln und Kräutern.

14,90 €

weitere Beilagen auch wählbar: Spätzlen, hausgemachte Wedges, Pommes Frites oder Bratkartoffeln

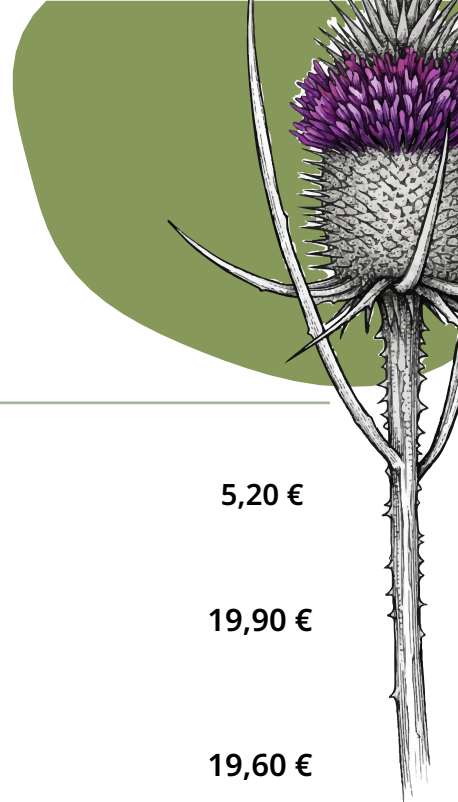
WINZERSTUBE. REGIONAL. SAISONAL.

WEIN DAZU?

Ob weiß, rosé oder rot: Wir servieren den Wein, der zum Teller passt.

WIN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service. Eine schriftliche Dokumentation liegt zur Einsicht bereit. Kreuzkontakte sind möglich. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst



Dessert

SÜSSER ABSCHLUSS. ODER NOCH EIN GLAS.

Creme Brûlée

mit saisonalem Obst

8,50 €

Hausgemachtes Mango Sorbet

Aufguss mit Secco vom Weingut

8,90 €

Eisbecher

mit Vanille, Schokoladen- und Erdbeereis und Sahne

7,30 €

kalte Speisen

Munkelteller

mit Handkäse, Fleischwurst²⁷, Schwartenmagen²⁷⁸, Weichkäse, Bauernbrot und Butter

13,90 €

Handkäse mit Musik, hauseingelegt

Bauernbrot und Butter

9,90 €

Wurstsalat - Herrnsheim

Lyoner²⁷⁸ dünn geschnitten, mit roten Zwiebeln, Käse, Essiggurken, dazu Bauernbrot und Butter

11,90 €

mit Pommes Frites 14,90 €

WINZERSTUBE. REGIONAL. SAISONAL.

WEIN DAZU?

Zum Dessert darf es auch ein edelsüßer Wein oder ein Trester sein.

WIN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service. Eine schriftliche Dokumentation liegt zur Einsicht bereit. Kreuzkontakte sind möglich. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst

