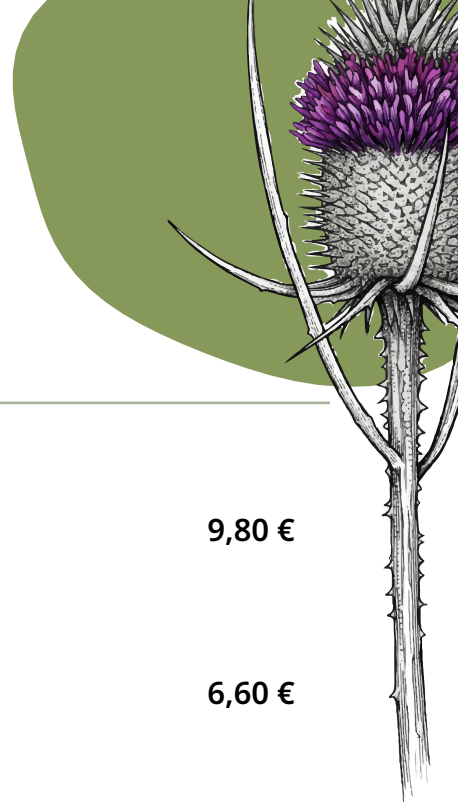




Vorspeisen

KLEIN ANFANGEN. GROSS GENIESSEN.

Schwartenmagen Carpaccio

9,80 €

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

Kürbiscremesuppe

6,60 €

mit Sahne und Kürbiskernöl

kalte Speisen & Salate

Bunter Salat mit Schnitzelsteifen

16,20 €

mit Schnitzelstreifen und Kräuterbaguette

Bunter Salatteller

13,50 €

mit Baguette (Cherrytomaten, Ei und Sprossen)

Sandwiese Bowl „vegan“

15,90 €

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

Wurstsalat - Herrnsheim

11,90 €

Lyoner^{2 7 8} dünn geschnitten, mit roten Zwiebeln, Käse, Essiggurken, dazu Bauernbrot und Butter

mit Pommes Frites 14,90 €

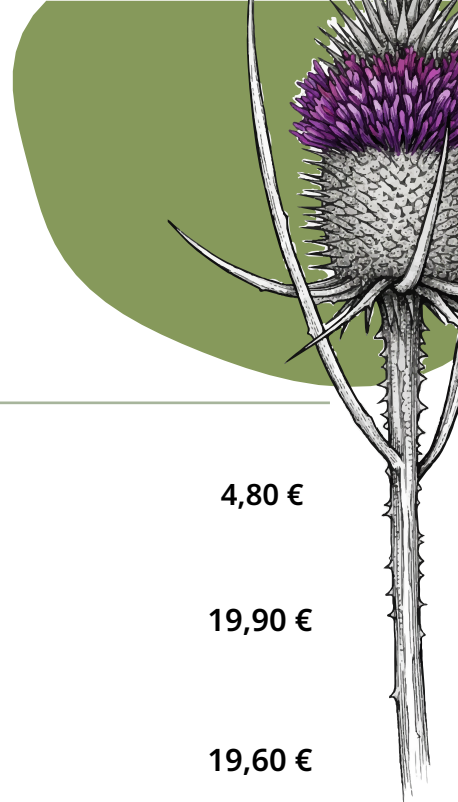
WINZERSTUBE. REGIONAL. SAISONAL.

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.

alle Speisen wahlweise mit Beilagensalatteller	4,80 €
Schnitzel Herrnsheim mit Champignon und Pommes Frites	19,90 €
Schnitzel Fink mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	19,60 €
Rumpsteak [argentinisch] mit angeschwitzten Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes Frites	29,50 €
Winzerteller Saumagen, Bratwurst ³ , Leberknödel ^{3 4} mit Sauerkraut, Senf auf Wunsch	Bauernbrot 19,50 € mit Bratkartoffeln 22,50 €
ein Paar Leberknödel Leberknödel ^{3 4} mit Brot und Sauerkraut	15,90 €
Steinpilz Tortellini mit Kürbisgemüse und Parmesan	15,90 €
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?

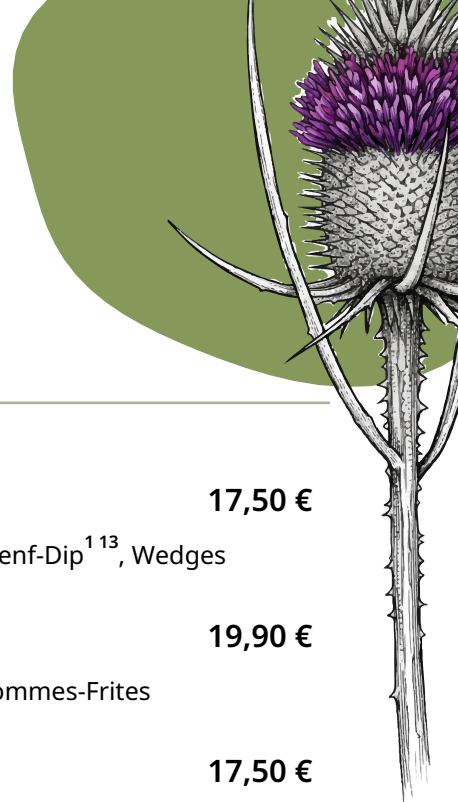
Ob weiß, rosé oder rot: Wir servieren den Wein, der zum Teller passt.

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 · 12 Stabilisator · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst

Hauptspeisen

Fortsetzung



Winzerburger - Saumagen

17,50 €

Burger-Buns von Bäcker Beny/Rhh, mit geschmolzenem Käse, Krautsalat, Schmand-Senf-Dip^{1 13}, Wedges

Roastbeefburger

19,90 €

Burger-Buns von Bäcker Beny/Rhh, mit geschmorten Zwiebeln, Knoblauch-Dip^{1 13}, Pommes-Frites

Winzerpfanne Rebenglut

17,50 €

Bauernbrot, Pilzen, Brokkoli, Kräutern, Spiegelei und Sprossen

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

Dessert

SÜSSER ABSCHLUSS. ODER NOCH EIN GLAS.

Pflaumen Crumble

8,50 €

mit Zwetschgen und Vanille Eis

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet

8,90 €

Aufguss mit Secco vom Weingut

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

6,40 €

Vanilleeis, Himbeeren und Sahne

einen Kaffee oder Digestif . . . fragen Sie gerne nach!

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 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 13 Säuerungsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst