

# **Auszug** aus unserer Speisekarte

## **Beilagensalat**

gemischter Salat mit Croutons <sup>AA,B,G,I,K</sup> dazu Hausdressing <sup>G,I,K</sup> oder Essig-Öl 3,90 €

## **„Winzerweck“ <sup>AA,I</sup>**

überbacken mit Käse <sup>I</sup>, frischen Tomaten und gekochtem Schinken <sup>6,9,15,17</sup> 7,90 €

## **Flammkuchen nach Art des Hauses**

mit Rahm, Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse <sup>AA,B,G,I,K,M</sup> 8,50 €

mit Rahm, Tomaten und Mozzarella <sup>AA,B,G,I,K,M</sup> 8,50 €

mit Rahm, Champignons, Camembert, Lauchzwiebeln und geriebenem Käse <sup>AA,B,G,I,K,M</sup> 9,50 €

## **„Winzertoast“**

Filetmedaillons <sup>6</sup> auf Toast <sup>AA</sup>, mit Spargel, Sauce Hollandaise <sup>B,I,K</sup>,  
und Käse <sup>I</sup> überbacken 12,90 €

## **Schnitzel <sup>6,AA,K</sup> „Wiener Art“**

mit Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 13,50 €

## **Cordon Bleu „Spezial“ <sup>6,9,15,17,AA,I,K</sup>**

dazu hausgemachte Kräuterbutter <sup>I</sup>, Röstzwiebeln und Pfefferrahmsauce <sup>6,9,AA,AC,B</sup>,  
Pommes Frites und gemischter Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 15,90 €

## **Holzfällersteak**

mariniertes Nackensteak <sup>6</sup>, Bratkartoffeln und gemischter Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 14,90 €

## **Salat Hähnchenstreifen**

gebratene Hähnchenbrust <sup>6</sup> an bunten Salaten <sup>AA,B,G,I,K</sup>  
mit Hausdressing <sup>G,I,K</sup> oder Essig-Öl dazu Toast <sup>AA</sup> und Butter <sup>I</sup> 10,90 €

## **Kalbsschnitzel „Zum Engel“**

in knuspriger Panade aus Haferflocken und Cornflakes <sup>AA,AC,AD,K</sup> mit Röstinchen,  
Preiselbeeren und gemischtem Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 17,90 €

## **Rumpsteak**

Saftiges argentinisches Roastbeef <sup>6</sup> mit Röstzwiebeln  
oder hausgemachter Kräuterbutter <sup>I</sup>, Pommes Frites und gemischtem Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 19,90 €

## **Rheingauer Wildsülze <sup>3,6,9,14,17</sup>**

vom Metzger dazu Bratkartoffeln <sup>6</sup> und Preiselbeeren 11,90 €

## **Zanderfilet <sup>F</sup>**

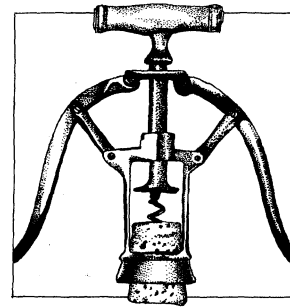
in Zitronenbutter <sup>I</sup> gebraten, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>AA,B,G,I,K</sup> 18,50 €

## **Gnocchi Pfanne <sup>AA,B,K</sup>**

mit Rosenkohl in einer leichten Tomaten-Sahnesauce <sup>I</sup> 8,90 €

Gerne reichen wir unsere Gerichte auch als kleine Portion.

# **Auszug** aus unserer Wein- und Getränkekarte



## **Unsere Ausschankweine**

Alle Weine und Sekte stammen von der Winzergenossenschaft „Winzer von Erbach eG“, laut Weinführer „Wein Plus“ gehört sie zu den besten Winzergenossenschaften in Deutschland!

Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinangebots - Liste.

## **Weißweine im Ausschank:**

### **Riesling Qualitätswein - trocken**

Erbacher Honigberg, unser „Gutsschoppen“  
frische, spritzige Frucht

0,20 ltr € 3,50

### **Riesling Qualitätswein - halbtrocken**

Raenthaler Steinmächer  
aparter Pfirsichduft, erfrischend

0,20 ltr € 3,50

### **Riesling Qualitätswein - fruchtsüß**

saftig, vollmundig, traubige Süße

0,20 ltr € 3,50

### **Riesling Classic Qualitätswein - feinherb**

mineralisch, filigrane Pfirsichfrucht

0,20 ltr € 4,50

### **Riesling Kabinett - trocken**

Erbacher Michelmark  
filigran, mineralische Frucht

0,20 ltr € 4,50

### **Grauburgunder Qualitätswein - trocken**

viel Schmelz und Stoff

0,20 ltr € 4,50

### **„3 mal 3“ Weißweincuvée QbA - feinherb**

sehr duftig und bukettiert

0,20 ltr € 4,00

## **Rosé und Rotwein im Ausschank:**

### **Rosé Qualitätswein - feinherb**

feiner Erdbeerduft, süffig

0,20 ltr € 3,50

### **Spätburgunder Rotwein Qualitätswein - trocken**

samtig, viel Körper und Frucht

0,20 ltr € 4,50

## **Biere vom Fass**

Bitburger

0,30 ltr € 2,80

Köstritzer Schwarzbier

0,30 ltr € 2,80

Benediktiner Hefeweizen

0,50 ltr € 4,00

## **Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser Gerolsteiner

0,25 ltr € 2,50

Traubensaftschorle, weiß

0,20 ltr € 2,50

Tasse Tee oder Kaffee, Espresso

€ 2,50

Tasse Cappuccino

€ 3,00

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer