

Allergene Kennzeichnung

Seit Dezember 2014 sind wir verpflichtet Ihnen Auskunft über 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, zu geben:

- Eier*
- Fisch*
- Krebstiere*
- Milch*
- Sellerie*
- Sesamsamen*
- Schwefeldioxid und Sulphite*
- Erdnüsse*
- Glutenhaltiges Getreide*
- Lupine*
- Schalenfrüchte*
- Senf*
- Sojabohnen*
- Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für weiterführende Informationen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe bei unseren Speisen verweisen wir auf unsere Ausweistabelle bzw. sprechen Sie mich bitte beim Bestellvorgang darauf an.

Weinklassiker

Reichen wir von 18:00 bis 22:00 Uhr

- | | |
|---|---------|
| 1. Griebenschmalzbrot | € 2,50 |
| 2. Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter | € 2,50 |
| 3. Käse am Stück (ca. 75 g) mit Oliven, Brot & Butter | |
| - Bergkäse (halbfester Schnittkäse) | € 6,50 |
| - Senner Alpenblütenkäse (halbfester Schnittkäse) | € 6,90 |
| 4. Flammkuchen vegetarisch (Feta, Oliven ² , Tomaten, und Peperoni ¹) | € 10,90 |
| 5. Flammkuchen herbstlich (Kürbistreifen, gerösteten Kernen, Feigen und Gorgonzola) | € 10,90 |





Die hessische Küche...



ist deftig und bäuerlich geprägt und verwendet Zutaten, die die Bauern saisonal produzieren konnten. So bilden nach wie vor Brot, Kartoffeln, Äpfel, Kohl, Bohnen, Lauch, Rind- und Schweinefleisch die Grundlagen. Die Zubereitung variiert jedoch von Region zu Region.

In Nordhessen findet man Einflüsse der Thüringer Küche. Dies sieht man an zahlreichen Nordhessischen Spezialitäten. So ist die Nordhessische Bratwurst der Thüringer Bratwurst sehr ähnlich.

In Mittelhessen gibt es vor allem schmackhafte und sättigende Hausmannskost. Eine Spezialität der Mittelhessischen Küche ist unter anderem Kartoffelsalat mit Kraut.

In Südhessen, das mehr als andere Hessische Regionen landwirtschaftlich geprägt ist, ist die Küche besonders deftig. Spezialitäten sind unter anderem Bloatze (Brot- und Hefekuchenvarianten) und Blutkuchen. Hier findet man auch starke Einflüsse der Fränkischen Küche und der rheinhessischen Küche.

Im Taunus wird vor allem Obst angebaut, besonders Äpfel und Erdbeeren sind gefragte Produkte. Nicht zu vergessen die schmackhaften Taunusforellen aus dem Wispertal, die auf jeder Speisekarte einen besonderen Platz verdienen.

Das Rheingau schließlich ist eines der bekanntesten Weinanbaugebiete Deutschlands. Es ist die Heimat des von vielen Experten als besten Weißwein der Welt angesehenen Weines, des Rieslings. Klar, dass der Wein nicht nur Einzug in traditionelle Gerichte gefunden hat, hier ist die Küche auch vergleichsweise leicht und fein, denn ein feiner Rheingau-Riesling und die anderen Weine aus dem Rheingau vertragen sich nicht mit deftigen Speisen.



Winzerhäppchen aus Hessen

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.



1. Handkäs Carpaccio „WinzerArt“

Klassisch gibt's woanders, denn wir sind der Meinung, dass unser Käse mehr verdient als nur Essig, Öl & Kümmel!

€ 7,50

Unsere Handkäs- und Apfelscheiben schmiegen sich harmonisch aneinander. Dabei werden sie von einem tollen Traubenkernöl-Wein-Dressing begleitet und durch Weintrauben gekrönt. Dazu Brot und Butter.

2. Hausgemachter Zwiwwelkuchen mit Speck^{1,3}

Unser Rezept wird nicht verraten, aber Wein, Käse und beste Zutaten garantieren eine raffinierte Zusammenstellung, die uns positiv von der üblichen Massenware abhebt.



€ 8,90

Dazu reichen wir einen erfrischenden Beilagensalat.

Lust auf Dessert? Bitte fragen Sie. Gerne zaubern wir etwas Leckeres für Sie.



Die rheinland-pfälzer Küche...



Foto: Rheinhessewein e.V. - www.rheinhesse.de

ist deftig, perfekt auf die exzellenten Weine abgestimmt und bietet zu allen Jahreszeiten verschiedene Glanzpunkte. Zudem wird sie in den letzten Jahren neu entdeckt und entwickelt sich weiter, um so mit ihren verschiedenen Gerichten zu begeistern.

Überall dort, wo man Wein genießt, wird gut gekocht. Rheinhessen hat zusätzlich eine höchst interessante, eigenständige und ungezwungene Gastronomie. Was die Küche auszeichnet, ist die Bodenständigkeit, aber auch Offenheit und Kreativität. Dabei spielen die Produkte des Landes eine wichtige Rolle. Die Tradition lebt und sie wird immer wieder neu interpretiert.

Im Frühjahr kommt vor allem Spargel aus der Region auf den Teller. Weitere typische Spezialitäten sind Spundekäs, eine deftige Frischkäsezubereitung, die Mainzer Handkäsesuppe, "Woihinkelsche", die rheinhessische Variante von Hähnchen in Weinsöße, das Kartoffel- und Fleischgericht "Backesgrumbeere" oder lauwarme Birnen-Tarte.

Aus dieser vielseitigen Kost stellen wir je nach Jahreszeit unsere Häppchen zusammen. Lassen Sie sich aufs Neue überraschen.





Winzerhäppchen aus Rheinland-Pfalz

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.

1. Fantastisches Kürbissuppe

Der orange leuchtende Hokkaidokürbis ist eine Bereicherung unserer herbstlichen Karte. Er wird raffiniert durch den Geschmack von frischen Kräutern, Gemüse und etwas Chili verfeinert.



€ 5,90

Dazu reichen wir Ihnen Kürbiskernöl, geröstete Kerne, Croutons und Brot.

2. Bunter Salat mit Röstiecken

Genießen Sie zwei knusprig gebratene Röstiecken mit einem Kräuterdip. Dazu reichen wir Blattsalat, Weißkraut, Tomaten, Gurke und Paprika.



€ 8,90

Lust auf Dessert? Bitte fragen Sie. Gerne zaubern wir etwas Leckeres für Sie.



Die fränkische Küche...



hat etwas mehr zu bieten als die berühmte Nürnberger Rostbratwurst. Die Küche ist relativ deftig und wie fast alle traditionellen regionalen Küchen Deutschlands von den Produkten geprägt, die Wald, Wiesen, Flüsse und Seen hergeben.

Fleisch ist sehr beliebt, insbesondere das Schweinefleisch. Ein traditionelles Gericht daraus ist das „Schäuferla“, eine Schweineschulter, die mit rautenförmig eingritzter Schwarte im Ofen knusprig gebraten wird. Auch Schweinebraten oder Sauerbraten sind gefragt. Die Soße des Sauerbratens wird mit Lebkuchen, dem so genannten Kochlebkuchen, gebunden und erhält dadurch eine besondere Note.

Als Beilage dürfen die „rohen Klöß“, aus geriebenen Kartoffeln, nicht fehlen. Als Gemüse wird aufgetischt, was der Acker hergibt, was in Franken zum großen Teil Kohllarten (Weißkraut, Sauerkraut, Rotkohl, Wirsing) und gelbe Rüben und Kohlrabi sind.

Die berühmte Nürnberger Rostbratwurst wird aus Schweinefleisch und Gewürzen hergestellt und in besonders dünne Schafsdärme abgefüllt. Nur Würste, die in und um Nürnberg nach einem bestimmten Rezept hergestellt werden, dürfen sich so bezeichnen. Sie wird meist gebraten. Die Bratwurst gibt es auch in einem Sud, besteht aus Wasser, Essig, Zwiebelringen, in Scheiben geschnittenen Karotten, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren. Dann wird sie "Saurer Zipfel" oder "Blauer Zipfel" genannt.

Bei Süßspeisen genießt der Nürnberger Lebkuchen internationalen Ruhm. Küchle sind zum Beispiel in Fett gebackene Hefeteilchen.

Getrunken wird natürlich auch der berühmte Frankenwein aus der typischen Bocksbeutelflasche, z. B. der Silvaner oder die Domina.



Winzerhäppchen aus Franken

Reichen wir von Mi. - Sa. 18:30 bis 21:15 Uhr

Käse, Flammkuchen etc. siehe Weinklassiker.

1. Rostbroudworschd^{4,5} mit Sauergraud^{1,2}



Allmächd san die lang!
Unsere 30 cm Rostbratwurst servieren wir mit hausgemachtem Sauerkraut, Brot und Senf.

Sie haben die Wahl:

- 1 Rostbratwurst
- 1 Paar Rostbratwürste

€ 7,90

€ 10,90

Lust auf Dessert? Bitte fragen Sie. Gerne zaubern wir etwas Leckeres für Sie.