

Menue - WEINreich-

Vitamine

Romanasalatherzen//Frühlingszwiebeln
weißes Balsamicodressing//Topinamburchips

100% hausgemacht

Geflügelkraftbrühe//Flädle//Kräuter

Fischers Fritz

Doradenfilet
Rieslingschaumsauce//Erbsenmouseline//wilder Brokkoli

Rhabarber²

Vanille-Grieß-Flammerie//Rhabarberkompott//Rhabarbercurd

63,00

3 Gänge (ohne Suppe) 54,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 07. März//02. Mai 2024

Hausgemachte Burger & Co.:

Klassiker//Saisonale//Kreative

Pommes Frites aus dem Rinderfett

Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Beginn

Vitamine

Romanasalatherzen//Frühlingszwiebeln
weißes Balsamicodressing//Topinamburchips

Groß 15,50 // Klein 11,50

Hoppel

Hausgemachte Kaninchenterrine im Speckmantel
Karotten-Ingwer-Chutney//Wiesenkräutersalat

16,00

100% hausgemacht

Geflügelkraftbrühe//Flädle//Kräuter

10,60

Hexenzwiebel...

Bärlauchschaumsuppe//Buttercroutons

10,60

GOAT

Bruschetta mit gratinierten Ziegenkäse//Radicchio-Marmelade

14,00

Termine im WEINreich

OSTERN

29.03.-01.04.2024

BLÜTENFEST

20. & 21.04.

Jeweils durchgehend geöffnet!

Weitere Infos zu unseren Terminen finden Sie auf unserer Internetseite!

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Mitte

“Mary had a little lamb...”

Lammgericht des Tages

Wir beziehen unser Lamm ausschließlich von der Schäferei Popp in Lachen-Speyerdorf/Neustadt an der Weinstraße.

Tagespreis

Fischers Fritz

Doradenfilet

Rieslingschaumsauce//Erbsemmousseline//wilder Brokkoli

29,00

Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom BLOCK HOUSE-Roastbeef –mit Fettauflage gebraten-
Bärlauchkruste//Pommes „WEINreich –im Rinderfett gebacken-

*Wir belassen die Fettauflage & Co. am Roastbeef. Dies gibt einen besseren und intensiveren Geschmack beim Braten!

ca. 250 g 36,00

Vegi

Hausgemachte Kartoffel-Bärlauchnocken

Blattspinat//pochiertes Ei//Hollandaise

24,00

Pfälzer

Blut- & Leberwurst-Strudel

Rahmkraut//Senfjus

24,00

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Was Süsses zum Schluss

Rhabarber²

Vanille-Grieß-Flammerie//Rhabarberkompott//Rhabarbercurd

14,00

Snickers „dekonstruiert“*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Schokoladen-Creme-Brulee
- Karamellmousse im Weckglas//Salz-Crumble
- Erdnußeis

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//hausgemachte Marmelade & Schwarze Nüsse

15,00

Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-//hausgemachtes Obstkompott

Empfohlen für bis zu vier Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Sollten Sie unseren Schmarrn MIT Rumrosinen wünschen informieren Sie uns bitte.

29,00

Hierzu empfehlen wir hausgemachte Vanillesauce
alternativ zweite Schale Obstkompott

5,00

100% hausgemacht, 100% Geschmack

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

Weizen- & Laugenbaguette//Roggenbrot

Auch für zu Hause! Unbezahlbar, aber käuflich!

- Aus eigenem Natursauerteig
- Bestes Mehl der „Mehlmanufaktur Holzmühle“, Westheim

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.