

# Menue-WEINreich-

## Ritschersalat

Pfälzer Feldsalat//Senf-Honig-Dressing//Topinamburchips

\*\*\*

## Klare Sache

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Kräuter//Markklößchen

\*\*\*

## Islands Fischers Fritz

Auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet  
Spinat-Tagliatelle//Safransauce

\*\*\*

## Er ist wieder da...

„Rostiger Ritter“ nach meiner Art  
Freinsheimer Karamell-Apfelragout//Sauerrahmeis

3 Gang (ohne Suppe)//58,00

4 Gang//68,00

## BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 6. März 2025

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

### Ritschersalat

Pfälzer Feldsalat//Senf-Honig-Dressing//Topinamburchips

Groß 15,50 // Klein 12,00

### Klare Sache

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Kräuter//Markklößchen

11,00

### Grüße aus Wachenheim

Carpaccio von Hambels Saumagen

Meerrettich-Radieschenvinaigrette//Knoblauch-Röstbrot

14,00

### Pfälzer Knolle

Kartoffelschausuppe//Frühlingslauch//Blutwurstädle\*

\*Natürlich auch ohne Blutwurst möglich.

11,00

### In Form

Terrine von Edelfische & Meeresfrüchte

Frankfurter Grüne Sauce//Kartoffel-Gewürzgurkensalat//Wachteleier

16,00

### Termine im WEINreich

#### Steaktage „Dry aged“

Ab 21. Februar

\*\*\*

#### Burgertag

06. März

\*\*\*

#### Blütenfest

29. März durchgehend geöffnet

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

## Achtung Wild!

Hausgemachte Wildfrikadellen//Rahmkohlrabi//Kartoffelnocken

Wir beziehen unser Wildbrett ausschließlich von der Jägerfamilie Fell-Rathmacher aus Walheim/Rheinessen.  
Nur so lange der Vorrat reicht!

29,00

## „Herrgottsbscheißerle“

Hausgemachte Gänsemaultaschen

Preiselbeersauce//Schmorwirsing

26,00

## Dauerbrenner

Rumpsteak vom GRAN-ASADO-Roastbeef\*

Breite Bohnen//Kartoffel-Pave -im Rinderfett gebacken-

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

ca. 250 g 37,50

## Suppengrün

Piccata vom Knollensellerie//Cremiges Karottenrisotto

Gebratener Frühlingslauch//Petersilienpesto

26,00

## Islands Fischers Fritz

Auf der Haut gebratenes Seesaiblingsfilet

Spinat-Tagliatelle//Safransauce

32,00

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

### Er ist wieder da...

„Rostiger Ritter“ nach meiner Art

Freinsheimer Karamell-Apfelragout//Sauerrahmeis

15,00

### Klein aber fein\*

\*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Kaffee-Schoko-Törtchen
- Weißes Tobleronemousse mit Vanillecrumble
- Sorbet oder Eis des Tages (Nach Empfehlung der Küche)

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

### Alles Käse

3erlei Käseauswahl//Chutney//hausgemachte 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.

Mittags kann unser Schmarrn bis max. 14:00 Uhr bestellt werden!

30,00

Hierzu empfehlen wir hausgemachte Vanillesauce  
alternativ zweite Schale Obstkompott

5,00

***100% hausgemacht, 100% Geschmack***

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

**Weizenbaguette//Roggenbrot//Laugenstangen**

Auch für zu Hause! Unbezahlbar, aber käuflich!

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