Menue -Vegi-

Aus der Backstube

Carpaccio vom Semmelknödel
-aus hauseigenem Baguette & Laugenstangen-
marinierte Kräuterseitlinge//gehobelter Parmesan//Rucola

***

Herbstbotschafter

Hausgemachte Kürbisnocken//gebratener Radicchio
Salbeibutter//geröstet Haselnüsse//Parmesan

***

Zimtgeflüster

Hausgemachtes Zimteis übergossen mit Espresso

45,00/Person

Menue-Gans-

Von heimischen Feldern

Pfälzer Feldsalat//Hausdressing
gerösteter Speck//Kräutercroutons

***

Aus dem Ofenrohr

Gänsebrust &-keule
Orangensauce//Apfelrotkohl//Kartoffelknödel

***

Der süße Kürbis

Törtchen aus hausgemachtem Kürbisnougat und Schokoladenbiskuit
Birne-Vanille-Kompott//gebrannte Walnüsse

64,00/Person

Preise in Euro inkl. MwSt.
Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Matsercard
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

Von heimischen Feldern
Pfälzer Feldsalat//Hausdressing
gerösteter Speck//Kräutercroutons

12,50

mit gebratener Gänseleber zzgl. 6,00

Kraftvoll
Hausgemachte Rinderkraftbrühe//Markklößchen//Kräuter

10,00

Orange
Schaumsuppe von Hokkaidokürbis//Curry//Kokosmilch

10,00

Pfalz goes Asia
Frühlingsrolle vom Wachenheimer Saumagen
süß-sauer eingelegter Muskatkürbis//Kürbiskernöl//Blattsalat

14,00

Aus der Backstube
Carpaccio vom Semmelknödel
-aus hauseigenem Baguette & Laugenstangen-
marinierte Kräuterseitlinge//gehobelter Parmesan//Rucola

14,00

Demnaechst im WEINreich

5. November: Burgertag

Ab 6. November: Gänsezeit im WEINreich
Weitere Infos folgen

Ab 10. November:
Verkaufsstart "Weinheimers Marzipanstollen"

Weitere Termine finden Sie Sie auf unserer Internetseite unter „Termine & News“

Preise in Euro inkl. MwSt.
Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Matsercard
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

Aus dem Ofenrohr

Gänsebrust &-keule
Orangensauce//Apfelrotkohl//Kartoffelknödel

39,50

mit glasierten Maronen zzgl. 6,10

Herbstbotschafter

Hausgemachte Kürbisnocken//gebratener Radicchio
Salbeibutter//geröstete Haselnüsse//Parmesan

26,00

Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken//Tomaten-Kapern-Butter
Pommes „WEINreich"-mit Schale & im Rinderfett gebacken-
Wir belassen die Fettauflage & Co. am Roastbeef. Dies gibt einen besseren und intensiveren Geschmack

37,00

Hierzu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat 6,00

Aus dem Meer und vom Feld

in Nussbutter gebratenes Heilbuttfilet//Safransauce
Urkorn-Rote-Bete-Risotto//gebackene Schwarzwurzelchips

29,00

"Der Jäger aus Rheinhessen… "

Wildgericht des Tages
Wir beziehen unser Wildbrett ausschließlich von der Familie Fell-Rathmacher aus Westhofen/Rheinhessen.

Tagespreis

Preise in Euro inkl. MwSt.
Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Matsercard
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,

Suesser Schluss

Herbst
Marzipan-Griesflammerie//Rotweinkirschen//Vanillesauce

12,00

Der süße Kürbis
Törtchen aus hausgemachtem Kürbisnougat und Schokoladenbiskuit
Birne-Vanille-Kompott//gebrannte Walnüsse

15,00

Zimtgeflüster
Hausgemachtes Zimteis übergossen mit Espresso

8,50

Hüttenklassiker
Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-
mit Mandeln und Blaubeeren//hausgemachte Vanillesoße
Empfohlen für zwei bis vier Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.
Mittags kann unser Schmarrn bis max. 14:00 Uhr bestellt werden!

30,00

Zusätzlich Mamas Apfelmus 5,00

Herzhafter Schluss

Alles Käse
3erlei Käseauswahl
Brotkorb WEINreich//hausgemachte schwarze Nüsse & Marmelade

15,00

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

Preise in Euro inkl. MwSt.
Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Matsercard
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,