

## Wintermenue - WEINreich-

### **M.A.I.**

Schaumsuppe von Maronen, Apfel und Ingwer

\*\*\*

### **Herrgottsbscheisserle**

Hausgemachte Gänsemaultaschen  
Spätburgundersauce//Kartoffel-Apfel-Endivienstampf

\*\*\*

### **Fruchtig leicht**

Topfen-Mandarinen-Törtchen//marinierte Zitrusfrüchte

45,00

## **BURGERTAG!!!**

**Nächster Termine: 8. Januar & 5. März 2026**

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

### **Pfälzer Felder**

Pfälzer Feldsalat//Hausdressing  
gerösteter Speck//Kresse

12,00

### **Kraftvoll**

Hausgemachte Wildkraftbrühe  
Markklößchen//Gemüsewürfel//Kräuter

10,00

### **Nose to tail**

Terrine von Gänseleber & Gänseklein  
Sellerie-Apfelsalat//hausgemachtes Pfirsichchutney//Preiselbeersauce

14,00

### **Wintersuppe**

Schaumsuppe von Maronen, Apfel und Ingwer

10,00

### **Zweierlei**

Tatar vom Norwegerlachs & Avocado  
Rote Bete Carpaccio//Limonendressing//Kartoffelstroh

15,00

### *Termine 2026 im WEINreich*

#### **Rotweinwanderung**

23.-25.01 & 30.01.-01.02.

\*\*\*

#### **Winterpause**

02.-11.02.: Gästezimmer//26.01.-11.02.: Weinstube

\*\*\*

#### **Ab 20.02.: Steaktage „Dry aged“**

Schwäbisch Hällische Dry aged Steaks

Tischreservierung empfohlen!

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

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

### Herrgottsbscheisserle

Hausgemachte Gänsemaultaschen

Spätburgundersauce//Kartoffel-Apfel-Endivienstampf

24,00

### Fern(k)östlich

Auf der Haut gebratene Rotbarbenfilets

Currysauce//Zitronengrasisotto//Flower Sprouts

31,00

### “A la Chef “

Gericht des Tages

Tagespreis

### Sauer macht lustig!

Rindersauerbraten nach rheinischer Art -mit Rosinen-Rotweinsauce-  
Apfelrotkohl//Kartoffelknödel

29,00

### Schnapskartoffel

Cremiges Topinamburrisotto//Topinamburchips  
geröstete Haselnüsse//Parmesan

26,00

### Gutes fuer Zuhause

#### ✦ Mamas Quittengelee ✦

mit Liebe von Mama gekocht

– Sonnengereifte Quitten aus Mamas Garten –

ca. 450 g/6,50 €

Weitere Schmankerl für Zuhause finden Sie in unserem  
Kühlschrank im Eingangsbereich!

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,

## Suesser Schluss

### Fruchtig leicht

Topfen-Mandarinen-Törtchen//marinierte Zitrusfrüchte

13,00

### Pina Colada

Aanassorbet//Ananasragout//Kokosmilchschaum//Kokos-Karamellwaffel

14,00

### „Affogato al caffè“

Hausgemachtes Vanilleeis übergossen mit Espresso

8,50

### Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-

Obstkompott der Saison

Empfohlen für zwei bis 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

Hausgemachte Vanillesauce//zweite Schale Obstkompott

5,00

## Herzhafter Schluss

### Alles Käse

3erlei Käseauswahl

hausgemachte grüne Tomatenmarmelade und schwarze Nüsse

15,00

### Für die Leckrichkeit

Südtiroler Speck (Wastnerhof, Stilfes) //Gewürzgurken//“WEINreich“-Brot

14,00

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. 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,