

# Menue – Winter –

## **Ritschersalat „Klassik“**

Pfälzer Feldsalat//Weißes Balsamicodressing  
Speck & Croutons  
(natürlich auch ohne Speck möglich!)

\*\*\*

## **Tagessuppe**

Schaumsuppe des Tages

\*\*\*

## **Odinstal\***

Gesottener Tafelspitz//Meerrettichsauce  
Rote-Beete-Stampf//Hooks Gewürzgurken

\*\*\*

## **Cooler Sache**

Orangenparfait//Granatapfelsauce

47,50

3 Gänge (ohne Suppe) 41,00

## **BURGERTAG!!!**

- **Nächster Termin: 13. Januar 2022!**
  
- Ansonsten jeweils am ersten Donnerstag im Januar, März, Mai, Juli, September, November
- Hausgemachte Burger & Co.: Klassiker//Saisonale// Ungewöhnliche
- Pommes Frites aus dem Rinderfett  
Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

## WEINreich „to go“:

Fast alle Speisen sind auch in unserem Abholservice verfügbar!

## Beginn

### **Zur Vorspeise oder einfach so**

Südtiroler Speck, 18 Monate gereift\*

\*"Mitbringsel" aus unserem Urlaub in Südtirol

je 50 g 4,50

### **Ritschersalat „Klassik“**

Pfälzer Feldsalat//Weißes Balsamicodressing

Speck & Croutons (natürlich auch ohne Speck möglich!)

Groß 12,50 // Klein 9,50

### **Kraftvoll**

Kraftbrühe vom Odinstalrind//Markklößchen//Kräuter

8,00

### **Tagessuppe**

Schaumsuppe des Tages

Tagespreis

### **Hausgemacht**

Pastrami von der Odinstal-Rinderbrust

süß-sauer eingelegter Kürbis//Kürbiskerne//Kürbisöl

10,50

### **In Form**

Terrine von Zander & Lachs

Rote-Beete-Carpaccio//Wasabi-Creme-Fraiche

12,50

## WEINreich „@ home“

Sie planen eine Feier zuhause und suchen noch das passende Catering? Kein Problem, sprechen Sie uns an!

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches und individuelles Angebot!

## **Mitte**

### **Odinstal\***

Gesottener Tafelspitz//Meerrettichsauce  
Rote-Beete-Stampf//Hooks Gewürzgurken

19,50

### **A la Chef**

Täglich wechselnde Empfehlung des Küchenchefs

Tagespreis

### **Fluss & Feld**

Flusskrebssravioli//glasiertes Wintergemüse//Safransauce

21,50

### **Nach Tiroler Art**

Hausgemachte „Kasknödel“  
sautierter Winterspinat//Kräutersauce//geriebener Bergkäse

19,50

### **Hausgemacht**

Leberknödel//Apfelrotkohl//Speck-Zwiebelsauce

19,50

### **\*Unser Odinstalrind**

Das Weingut Odinstal liegt hoch über Wachenheim in der Pfalz und arbeitet nach den Grundsätzen der bio-dynamischen Landwirtschaft.

Auf den saftigen Wiesen des Tals hält das Weingut Rinder nach biologischen Standards.

Wir haben ein ganzes Rind vom Weingut gekauft, schlachten lassen und verarbeiten dies nun „von Kopf bis Fuß“!

## Was Suesses zum Schluss

### **Aus dem Vanillesud**

G´schmelzte Grießknödel//Obstkompott der Saison//Schokoladeneis 10,50

### **Cooler Sache**

Orangerparfait//Granatapfelsauce//Vanilleschaum 11,50

## Unsere Klassiker zum Schluss

### **Biokäse von Maître Antony**

3erlei Biokäseauswahl//Schwarze Nüsse//hausgemachte Marmelade  
Via Hofgut Ruppertsberg 12,50

### **Hüttenklassiker**

Kaiserschmarrn//Vanillesauce

Wir servieren dieses Dessert ab zwei Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

p. Person 10,50  
zusätzlich Obstkompott//Aufpreis p. Person 2,00

### **Ohne Schnick-Schnack**

Eine Kugel Fruchtsorbet/Eis des Tages ohne alles 4,00

### **Espresso Gourmand**

Espresso//2erlei süße Überraschungen  
Mit doppeltem Espresso oder anderer Kaffeespezialität 1,- € Aufpreis 10,50

## **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