

Weinhausklassiker

Spundekäse ¹  mit Laugengebäck	8,00
Mainzer Handkäse mit Musik ²  eingelegt in Apfelwein, Öl, Zwiebeln und Kümmel dazu Brot und Butter	8,50
Wurstsalat ³ mit Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	12,80
Gebackener Camembert ⁴  mit Preiselbeeren, Brot und Butter	9,50
Strammer Max ⁵ herzhaftes Bauernbrot mit Käse, Schinken und Spiegelei	9,90
2 Bratwürste ⁶ (Metzgerei Hamm)	
mit Bulgur Salat und Tzatziki-Dip	12,00
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat	12,00
Hacksteak ⁷ mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	13,20
Sülze „Hausmacher Art“ ⁸ mit Bratkartoffeln, Remoulade und Zwiebeln	10,80

¹ AFJ

² AF

³ 7I

⁴ ACF




⁵ 7ACF

⁶ 17ACFI

⁷ 15ACFI

⁸ 7ACF

Hauptgerichte

Gemüsepfanne ⁹ 	13,20
mit Schafskäse gratiniert	
Spinatknödel ¹⁰ 	13,20
in zerlassener Butter, mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan	
Salatteller ¹¹	10,50
mit gegrillter Putenbrust ¹²	13,50
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen ¹³ 	13,50
Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb	
Schnitzel vom Schwein in der Knusperkruste ¹⁴	
mit Steakhouse Pommes	13,50
mit Bratkartoffeln	14,20
mit Kartoffelsalat ¹⁵	14,20
mit Salat ¹⁶	14,50
mit Steakhouse Pommes und Pfefferrahmsoße ¹⁷	14,80
mit Steakhouse Pommes und Zwiebelsoße ¹⁸	14,80
mit Bratkartoffeln und Pfefferrahmsoße	15,20
mit Bratkartoffeln und Zwiebelsoße (Soßen extra berechnen wir mit 2,50)	15,20
Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes ¹⁹	7,90
Schnitzelempfehlung ²⁰ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal	15,50

⁹ F

¹⁰ ACFL

¹¹ AI

¹² AI

¹³ AFL

¹⁴ AC

¹⁵ ACI

¹⁶ ACI

¹⁷ ACF

¹⁸ 51AC

¹⁹ AC

²⁰ AC, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Wienerschnitzel vom Kalb ²¹	
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren ²²	23,50
mit Steakhouse Pommes und Preiselbeeren ²³	23,50
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ²⁴	23,50
mit Salat und Preiselbeeren ²⁵	24,80
Rinderleber „Berliner Art“ ²⁶	14,50
gebraten mit Apfel, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	
Burger-Hof Ehrenfels ²⁷	14,80
Rindfleisch, Bacon, Spiegelei, geschmorten Schalotten, Rucola, selbstgemachte Senfsoße und Steakhouse Pommes (Brioche-Burger-Bun Vetter die Bäckerei)	
Dreierlei vom Grill ²⁸	21,80
Tranchen vom Putensteak, Schweinesteak, Rumpsteak mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter	
Argentinisches Rumpsteak ca. 280 gr.	
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter ²⁹	25,80
mit Steakhouse Pommes und Kräuterbutter ³⁰	25,80
mit Salat und Kräuterbutter ³¹	26,80
mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter ³²	27,50

²¹ AC

²² ACI

²³ AC

²⁴ AC

²⁵ ACFI

²⁶ AF

²⁷ 1ACFI

²⁸ AF




²⁹ F

³⁰ F

³¹ FI

³² F

Flammkuchen

„Klassik“ ³³ mit Räucherspeck und Zwiebeln	9,80
„Mediterran“ ³⁴  mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, schwarzen Oliven und Kräutern	11,50
„Rucola“ ³⁵ mit Tomaten, Serrano Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,00
„Ehrenfels“ ³⁶  mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	11,50
Flammkuchen  ³⁷ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!	11,50

³³ AF

³⁴ 6AF

³⁵ AF






³⁶ AFL

³⁷ A, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Dessert

Gebackene Apfelringe ³⁸ ✓ in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Mango Creme Bruleé ³⁹ ✓	7,50
Joghurt Panna Cotta mit Früchten ⁴⁰ ✓	7,50

Beilagen

Kleiner gemischter Salat ⁴¹ ✓	4,40
Steakhouse Pommes 	4,20
Bratkartoffeln 	4,20
Gemüse der Saison 	5,50
Kartoffelsalat ⁴² 	4,40
Bulgur Salat ⁴³ 	4,40

³⁸ 18ACF

³⁹ 18CF

⁴⁰ F

⁴¹ |

⁴² |

⁴³ 1

Allergene

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoffen
- 3.) mit Antioxidationsmitteln
- 4.) geschwefelt
- 5.) mit Geschmacksverstärker
- 6.) geschwärzt
- 7.) mit Phosphat
- 8.) mit Süßungsmittel

Zusatzstoffe

- A) Weizen
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Milchprodukte/Laktose
- G) Pistazien
- H) Haselnüsse
- I) Senf
- J) Sesam
- K) Weichtiere
- L) Walnüsse

