

Weinhausklassiker

Spundekäse ¹ ✓ mit Laugengebäck	8,50
Mainzer Handkäse mit Musik ² ✓ eingelegt in Apfelwein, Öl, Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter	9,50
Wurstsalat ³ mit Essiggurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln	12,80
Gebackener Camembert ⁴ ✓ mit Preiselbeeren, Brot und Butter	10,50
Strammer Max ⁵ herzhaftes Bauernbrot mit Käse, Schinken und Spiegelei	10,90
2 Bratwürste ⁶ (Metzgerei Hamm) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	13,50
Hacksteak ⁷ mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	13,20
Sülze „Hausmacher Art“ ⁸ mit Bratkartoffeln, Remoulade und Zwiebeln	11,80

¹ AFJ

² AF

³ 7I

⁴ ACF




⁵ 7ACF

⁶ 17CF

⁷ 15ACFI

⁸ 7ACF

Hauptgerichte

Gemüsepfanne ⁹  mit Schafskäse gratiniert	13,80
Spinatknödel ¹⁰  in zerlassener Butter, mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan	14,50
Salatteller ¹¹ mit gegrillter Putenbrust ¹²	11,80 14,50
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen ¹³  Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb	14,50
Schnitzel vom Schwein in der Knusperkruste ¹⁴ mit Steakhouse Pommes	14,50
mit Bratkartoffeln	15,50
mit Salat ¹⁵	16,50
mit Steakhouse Pommes und Zwiebelsoße oder Pfeffersoße ¹⁶	15,50
mit Bratkartoffeln und Zwiebelsoße oder Pfeffersoße	16,50
Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes ¹⁷	9,20
Schnitzelempfehlung ¹⁸ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal	17,00

⁹ F

¹⁰ ACFL

¹¹ AI

¹² AI

¹³ AFL

¹⁴ AC

¹⁵ ACI

¹⁶ 51AC




¹⁷ AC

¹⁸ AC, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Wienerschnitzel vom Kalb ¹⁹	
mit Steakhouse Pommes und Preiselbeeren ²⁰	23,50
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren ²¹	24,50
mit Gemüse der Saison ²²	26,80
mit Salat und Preiselbeeren ²³	26,50
Rinderleber „Berliner Art“ ²⁴	14,50
gebraten mit Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	
Burger-Hof Ehrenfels ²⁵	14,80
Rindfleisch, Bacon, Spiegelei, Rucola, selbstgemachte Senfsoße und Steakhouse Pommes (Brioche-Burger-Bun Vetter's Backstube)	
Dreierlei vom Grill	26,80
Tranchen vom Schwein, Pute und Rumpsteak mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter ²⁶	

¹⁹ AC
²⁰ AC
²¹ AC
²² ACF
²³ ACFI
²⁴ AF
²⁵ 1ACFI
²⁶ F

Flammkuchen

„Klassik“ ²⁷ mit Räucherspeck und Zwiebeln	9,80
„Mediterran“ ²⁸  mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, schwarzen Oliven und Kräutern	11,50
„Rucola“ ²⁹ mit Tomaten, Serrano Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,00
„Ehrenfels“ ³⁰  mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	11,50
Flammkuchen  ³¹ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!	11,50

²⁷ 7AF


²⁸ 6AF

²⁹ AF

³⁰ AFL

³¹ A, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Dessert

Gebackene Apfelringe ³² 	7,50
in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Sahne	
Schokoladen Soufflé ³³	7,50
mit Vanillesoße und Früchten	
Crème Brûlée ³⁴	7,50

Beilagen

Kleiner gemischter Salat ³⁵ 	4,70
Steakhouse Pommes 	4,50
Bratkartoffeln 	4,50
Kartoffelstampf 	4,50
Gemüse der Saison 	5,70
Sauerkraut ³⁶ 	4,80
Zwiebelsoße	2,50
Pfeffersoße	2,50

³² 18ACF

³³ ACF

³⁴ CF

³⁵ I

³⁶ F

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

