

Weinhausklassiker

Spundekäse ¹ ✓ (Laugenring nicht vegetarisch!) 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 Grenailles-Kartoffeln und Krautsalat	11,80
Hacksteak ⁷ mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	12,80
Sülze „Hausmacher Art“ ⁸ mit Bratkartoffeln, Remoulade und Zwiebeln	10,80

¹ AF

² AF

³ I

⁴ ACFI

⁵ ACF27

⁶ FI

⁷ ACI

⁸ ACF27

Hauptgerichte

Gemüsepfanne ⁹ ✓ mit Schafskäse gratiniert	13,00
Spinatknödel ¹⁰ ✓ in zerlassener Butter, mit Walnüssen und gehobeltem Parmesan	13,00
Salatteller mit gegrillter Putenbrust ¹¹	12,80
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen ¹² ✓	12,80
Schnitzel vom Schwein ¹³ in der Knusperkruste mit Steakhouse Pommes	13,50
wahlweise mit: - Pfefferrahmsoße	14,50
- Zwiebelsoße	14,50
Schnitzelempfehlung ¹⁴ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal	15,20

⁹ ACF

¹⁰ CFHL

¹¹ FI

¹² AF

¹³ AC

¹⁴ AC, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Wienerschnitzel vom Kalb ¹⁵ mit Grenailles-Kartoffeln, Krautsalat und Preiselbeeren	23,50
Rinderleber „Berliner Art“ ¹⁶ gebraten mit Apfel, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf	14,50
Burger-Hof Ehrenfels ¹⁷ Rindfleisch, Bacon, Spiegelei, geschmorten Schalotten, Rucola, selbstgemachte Senfsoße und Steakhouse Pommes (Brioche-Burger-Bun Vetter die Bäckerei)	14,80
Dreierlei vom Grill ¹⁸ Tranchen vom Putensteak, Schweinesteak, Rumpsteak mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter	21,80
Argentinisches Rumpsteak ca. 280 gr. mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter ¹⁹	24,80
mit Steakhouse Pommes und Kräuterbutter ²⁰	24,80
mit Salat und Kräuterbutter ²¹	25,80
mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter ²²	26,50

¹⁵ ACFI

¹⁶ F

¹⁷ CI

¹⁸ F


¹⁹ F

²⁰ F

²¹ FI

²² F

Flammkuchen

„Klassik“ ²³ mit Räucherspeck und Zwiebeln	9,80
„Mediterran“ ²⁴ ✓ mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, schwarzen Oliven und Kräutern	11,20
„Rucola“ ²⁵ mit Tomaten, Serrano Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	11,80
„Ehrenfels“ ²⁶ ✓ mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	11,20
Flammkuchen  ²⁷ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!	11,20

²³ AF

²⁴ AF6

²⁵ ADF

²⁶ AFL

²⁷ A, weitere Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal

Dessert

Gebackene Apfelringe ²⁸ ✓ in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Holunderparfait ²⁹ ✓ mit frischen Früchten und Sahne	7,50

Beilagen

Kleiner gemischter Salat ³⁰ ✓	4,20
Steakhouse Pommes 	4,00
Bratkartoffeln 	4,00
Gemüse der Saison 	5,20
Krautsalat ³¹ 	4,20

²⁸ ACF12

²⁹ F

³⁰ I

³¹ CF

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



Bitte beachten Sie, dass wir unsere Speisen frisch zubereiten, daher kann es evtl. zu längeren Wartezeiten kommen oder bestimmte Gerichte können leider schon aus sein. Wir danken für Ihr Verständnis!