

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
Hacksteak ⁷ mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	13,20
Sülze „Hausmacher Art“ ⁸ mit Bratkartoffeln, Remoulade und Zwiebeln	10,80

¹ AF

² AF

³ I

⁴ ACFI

⁵ ACF27

⁶ ABFIM

⁷ ACI

⁸ ACF27

Hauptgerichte

Gemüsepfanne ⁹ ✓ mit Schafskäse gratiniert	13,20
Spinatknödel ¹⁰ ✓ in zerlassener Butter, mit Walnüssen und gehobelem Parmesan	13,20
Salatteller mit gegrillter Putenbrust ¹¹	13,20
mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen ¹² ✓	13,20
Schnitzel vom Schwein in der Knusperkruste ¹³ mit Steakhouse Pommes	13,50
mit Bratkartoffeln	13,50
mit Salat	14,50
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 Kartoffelsalat 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	25,80
mit Steakhouse Pommes und Kräuterbutter ²⁰	25,80
mit Salat und Kräuterbutter ²¹	26,80
mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter ²²	27,50

¹⁵ ABCFI

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	11,50
„Rucola“ ²⁵ mit Tomaten, Serrano Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,00
„Ehrenfels“ ²⁶ ✓ mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	11,50
Flammkuchen  ²⁷ Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!	11,50

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
Mango Creme Bruleé ²⁹ ✓	7,50
Joghurt Panna Cotta mit Früchten ³⁰ ✓	7,50

Beilagen

Kleiner gemischter Salat ³¹ ✓	4,40
Steakhouse Pommes 	4,20
Bratkartoffeln 	4,20
Gemüse der Saison 	5,50
Krautsalat ³² 	4,40
Kartoffelsalat ³³ 	4,40
Bulgur Salat ³⁴ 	4,40

²⁸ ACF12

²⁹ 68CF

³⁰ F

³¹ I

³² CF

³³ ABM

³⁴ ABM

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
- M) Sellerie



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!