

aus der Winzerküche...

Snacks und Suppe

Kleine Weinbegleiter

Der ideale Snack zum Wein: Spundekäs', Soonwaldschinken, Käsewürfel, eingelegte Oliven

Käsewürfel vom Gouda ♥

mit Salzgebäck

Eingelegte Oliven ♥

Riesling-Käse-Suppe ♥

Brotzeiten

Spundekäs' mit Mehrkornbrot ♥

sahniger Frischkäse, herzhaft gewürzt

Port. Brezelchen

Gemischte Käseplatte ♥

verschiedene Käsesorten, eingelegte Oliven, Knabbergebäck & Brot

Wingerts-Brotzeit

mit Wurst, Schinken, Käse und Bauernbrot – bunt garniert

Hausmacher Wurst vom Hunsrücker Landschwein

Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen mit Bauernbrot

Hunsrücker Soonwaldschinken (roh)

über Buchenholz geräuchert und mehrere Wochen gereift, dazu Bauernbrot

Bratenplatte

bunt garniert, dazu Bauernbrot

♥ = Veggie

aus der Winzerküche...

Wer unsere Speckkartoffeln noch nicht kennt...

Nach einem alten Hausrezept wird dieser herzhafteste Kartoffelsalat mit gedünsteten Zwiebeln und Schinkenwürfeln zubereitet und warm serviert.

Warmer Hirtenkäse

mit Tomaten, Paprika, Oliven, Brot und Salatbeilage ♥

Räucherlachs mit Rösti

mit Sahnemeerrettich und Salatbeilage

Sülze von heimischem Wild

mit Speckkartoffeln und Remoulade

Wildbratwurst (2 Stück) von heimischem Wild

mit Bauernbrot

mit Speckkartoffeln

Schnitzel (Wiener Art), vom Hunsrücker Landschwein, mit hausgemachter Knusperpanade

mit Bauernbrot

mit Speckkartoffeln

Küfer-Schnitzel mit Schinken u. Käse überbacken

mit Bauernbrot

mit Speckkartoffeln

Eine Liste mit allergenen Zusatzstoffen liegt an der Theke für Sie bereit.