

aus der Winzerküche...

Snacks und Suppe

Käsewürfel vom Gouda ♥
mit Knabbergeback

Eingelegte Oliven ♥

Riesling-Käse-Suppe ♥

Brotzeiten

Spundekäs' mit Mehrkornbrot ♥
sahniger Frischkäse, herzhaft gewürzt
Port. Brezelchen

Käsebrod ♥
Bauernbrod mit jungem Gouda, bunt garniert

Wingerts-Brotzeit
mit Wurst, Schinken, Käse und Bauernbrod – bunt garniert

Hausmacher Wurst vom Hunsrücker Landschwein
Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen mit Bauernbrod

Hunsrücker Nusschinken (roh)
über Buchenholz geräuchert und mehrere Wochen gereift, auf Bauernbrod

Strammer Max
Bauernbrod mit Nusschinken und 2 Spiegeleiern, bunt garniert

Bratenbrod
bunt garniert

♥ = Veggie

aus der Winzerküche...

Wer unsere Speckkartoffeln noch nicht kennt...

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

Ofenwarmer Hirtenkäse

mit Tomaten, Paprika, Oliven, Brot und Salatbeilage ♥

Räucherlachs mit Rösti

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

Hunsrücker Spießbraten mit Zwiebelsauce und Speckkartoffeln

Beilagensalat

Port. Speckkartoffeln

Port. Rösti (3 Stck.)

Port. Bauernbrot

Port. Bauernbrot mit Butter

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