



## Herzlich Willkommen im Weinhäusel

Wir, das sind Katharina & Philipp, haben das Weinhäusel seit dem 01.05.2023 wieder eröffnet.

Mit einer gepflegten modern interpretierten saisonalen Landhausküche mit Charme können Sie sich bei uns wohlfühlen. Wir achten dabei auf regionale Hersteller, dies sind u.a.

Bio Weingut Winfried Seeber in St. Martin

Metzgerei Hambel in Wachenheim

Bäckerei Buchmüller in Neustadt/Mußbach

Weinessiggut Doktorenhof in Venningen

Apfelgut Zimmermann in Wachenheim

Spargel vom Martinshof in Dudenhofen

Avanzato Gourmet-Eis in Kirrweiler

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen!

## Aperitif

---

Limoncello Spritz 0,25 - Limoncello   Eis   Limette   Secco	7,90
Aperol Spritz 0,25 - Aperol   Eis   Orange   Secco	7,90
Hugo 0,25 - Holundersirup   Eis   Minze   Limette   Secco	7,90
Port Tonic 0,25 - Grahams weißer Port   Eis   Limette   Tonic	7,90
Pfalztropfen Gin 4cl Weingut Seeber mit Tonic Water 0,2	11,90
Seebers Red Sensation 5cl-Likörwein nach Portwein Art, Weingut Seeber	7,90
Riesling Sekt 0,1- fruchtig   spritzig Weingut Seeber	6,90
„Filou“ 0,1   alkoholfreier Traubensecco Weingut Seeber	5,90
Campari Orange 0,25   Campari   Orange   Eis   Orangensaft	7,90
Crodino alkoholfrei 0,25   Orange   Eis   Soda	5,90

## Zum Wein

---

Körbchen Baguette Bäckerei Buchmüller, Mußbach   hausgemachte Kräuterbutter   Olivenöl   Fleur de Sel	7,90
--	------



## Vorneweg

---

Salat von Roter Beete & Fetakäse   Birne   Maracujasauce   Cashewkerne	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle   Gurke   Apfel   Wasabimayonnaise	14,90
Spargelcremesuppe   Croutons   Zitronenöl   Mandeln	9,90
Schaumsuppe von heimischen Kräutern   Zitronenöl   Mandeln   Croutons	9,90
Carpaccio vom Chili-Feta Saumagen   Senfvinaigrette   Spargelragout	13,90

## Zum Satt werden

---

Rumpsteak   Jus   Kartoffelkrapfen   Beilagensalat	33,90
Spargelsaumagen <small>Metzgerei Hambel, Wachenheim,</small> Spargelragout   Kartoffel-Selleriepüree	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant <small>Metzgerei Hambel, Wachenheim</small> Rotkrautsalat   Apfelgel   Kartoffel-Selleriepüree   Röstzwiebeln	21,90
Ochsenbäckchen   Knödel   Beilagensalat	28,90
Fisch des Tages - fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel   Spargelragout   Parmesan   Salatbouquet	24,90
Pasta   Trüffelsauce   Parmesan   frischer Trüffel   Garnelen	29,90
Großer Salat   Tomaten   Croutons   Mandeln   kalt aufgeschnittete Roastbeefscheiben	21,90

## Süßes

---

Zitronengras Panna Cotta   Maracuja   Mangosorbet   Crumble	10,90
Heiß & Süß- 2 Pralinen - wahlweise Kaffee oder Espresso dazu	7,90
Affogato   Vanilleeis   Espresso	6,40
Leckere Sorbets   2 Kugeln	5,90
Zitronensorbet wahlweise mit Secco oder Limoncello aufgefüllt	

im Glas

7,90



## Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

---

Tigerkaffee   Chili-Kaffeelikör 2cl	4,90
Orangenlikör 2cl	4,90
Trester vom Spätburgunder oder Gewürztraminer oder Cabernet Sauvignon 2cl	4,80
Obstbrand   Apfel & Birne 2cl	4,80
Birnenbrand 2cl	4,90

## Noch einen Kaffee?

---

Café Creme	3,20
Espresso	2,90
Espresso doppio	4,60
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,20

## Kids

---

Bratwurst   Kartoffel-Selleriepüree   kleiner Salat	9,90
Pasta   Rahmsauce	8,90

## alkoholfreie Getränke

---

Bellaris Wasser 0,25l -still, medium oder classic-	3,50
Bellaris Wasser 0,75 -still, medium oder classic-	6,80
Fritz Kola & Kola zuckerfrei 0,33	4,80
Limo   Bellaris 0,33	3,90
Limette	
Citrone trüb	
Johannisbeere	
Gold Orange	
Traubensaftschorle 0,5l   weiß oder rot <small>Weingut Seeber</small>	5,50

Apfelsaftschorle naturtrüb 0,5l Apfelgut Zimmermann, Wachenheim 5,50



## Bier Flasche

---

Bellheimer Lord Pils 0,33 3,90  
Bellheimer Lord Fresh 0,33 alkoholfrei 3,90  
Valentins Hefeweizen 0,5 4,90  
Valentins Hefeweizen alkoholfrei 0,5 4,90

## Weißwein & Rosé 0,25 Weingut Seeber, St. Martin

---

2025 Riesling I trocken 5,90  
2024 Riesling I feinherb 5,90  
2023 Müller-Thurgau I trocken 5,80  
2024 Morio Muskat I feinherb 5,90  
2024 Silvaner I trocken Maikammerer Mandelhöhe 5,90  
2025 Sauvignon Blanc I trocken 7,90  
2025 Weißburgunder I trocken 7,70  
2024 Grauburgunder I trocken 7,90  
2024 Heroldrebe Weißherbst I trocken 5,90  
2024 Blanc de Noir I trocken I Spätburgunder Spätlese 7,90  
2024 Rosé I feinherb 5,90

## Schorle Weingut Seeber, St. Martin 0,25 0,5

---

Rieslingschorle oder Müllerschorle 3,20 5,90  
Weißherbstschorle 3,20 5,90

## Rotwein 0,25 Weingut Seeber, St. Martin

---

2021 Dornfelder I feinherb 6,90  
2021 St Laurent I trocken 7,80  
2022 Spätburgunder I trocken 7,20  
2020 Cabernet Dorio I trocken 8,90

Cuvee Unikat I trocken

8,70



## Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

---

### Weiß & Rosé

2022 Rivaner I trocken	25,00
2024 Weißer Burgunder Spätlese I trocken St. Martiner Baron	29,00
2022 Grauer Burgunder Spätlese I natürliche Süße St. Martiner Baron	29,00
2023 Chardonnay I trocken Traditionell I St Martiner Baron	28,00
2021 Gewürztraminer Spätlese St. Martiner Baron	29,00
2024 Cuvée Charly I trocken der Freche mit dem Künstleretikett	27,00
2021 Riesling Kabinett I trocken St Martiner Baron	26,00
2022 Riesling Spätlese I trocken Maikammerer Heiligenberg	29,00
2020 Riesling Spätlese I trocken I Terrassenlage St. Martiner Kirchberg	39,00
2018 Cuvée Franz II I trocken im Barrique gereift	44,00
2022 Frühburgunder Weißherbst I trocken	29,00



## Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

---

### Rot

2022 Spätburgunder Auslese I trocken I im Barrique gereift Maikammerer Kapellenberg	49,00
2020 Merlot I trocken St Martiner Baron	33,00
2020 Syrah I trocken Diedesfelder Rebstöckel	33,00
2018 Cabernet Sauvignon I trocken Diedesfelder Paradies	33,00
2018 Cuvée Franz I I trocken im Barrique gereift	47,00

## Sekt 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

---

2021 Riesling I extra trocken fruchtig I spritzig	39,00
2021 Morio Muskat I trocken I handgerüttelt St Martiner Baron	42,00
2021 Weißer Burgunder brut I handgerüttelt	42,00
2021 Merlot Rosé brut I handgerüttelt	49,00