Restaurant

Weinhäusel

St.Martin / Pfalz

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 I Eis I Limette I Secco	7,90
Aperol Spritz 0,25 - Aperol I Eis I Orange I Secco	7,90
Hugo 0,25 - Holundersirup I Eis I Minze I Limette I Secco	7,90
Port Tonic 0,25 – Grahams weißer Port I Eis I Limette I 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 I spritzig Weingut Seeber	6,90
„Filou“ 0,1 I alkoholfreier Traubensecco Weingut Seeber	4,90
Campari Orange 0,25 I Campari I Orange I Eis I Orangesaft	7,90
Crodino alkoholfrei 0,25 I Orange I Eis I Soda	5,50

Zum Wein

Körbchen Baguette Bäckerei Buchmüller, Mußbach I Kräuterquark	6,90

Restaurant

Weinhäusel

St. Martin / Pfalz

Vorneweg

Rote Bete I Fetakäse I Cashewkerne I Kräuter	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle I Gurke I Apfel I Wasabimayonnaise	14,90
Spargelsuppe I Croutons I Zitronenöl I Spargelstückchen	9,90
3 Garnelen I Selleriepüree I Salatbouquet	15,90
Bärlauchsuppe I Croutons I Mandeln I Zironenöl	9,50

Zum Satt werden

Spargelsaumagen Metzgerei Hambel, Wachenheim, Spargelragout I Kräuterkartoffeln	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant Metzgerei Hambel, Wachenheim I sautiertes Rotkraut I Apfelgel I Kartoffel-Röstzwiebelpüree	19,90
Rumpsteak I Jus I Sellerie-Kartoffelpüree I Bärlauchpesto I kleiner Salat I Kartoffeltaler	33,90
als Surf & Turf (+2 Garnelen)	+5,00
Rinderrouladen I Knöpfle I Beilagensalat	26,90
Fisch des Tages – fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel I Spargelragout I Parmesan I Salatbouquet	22,90
Pasta I Bärlauchsauce I Parmesan I Garnelen	28,90
Großer Salat I Tomaten I Croutons I Cashewkerne I kalt aufgeschnittenes Roastbeef	21,90

Süßes

Schokoladenmousse I Himbeersauce I frische Beeren im Glas	9,50
Heiß & Süß- 2 Pralinen - wahlweise Kaffee oder Espresso dazu	7,90
Affogato I Vanilleeis I Espresso	6,40
Leckere Sorbets I 2 Kugeln	5,90

Restaurant
Weinhäusel
St. Martin / Pfalz

Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

Tigerkaffee I Chili-Kaffeelikör 2cl	4,90
Orangenlikör 2cl	4,90
Süßes Geheimnis I Nusslikör 2cl	4,90
Trester vom Spätburgunder oder Gewürztraminer oder Cabernet Sauvignon 2cl	4,70
Obstbrand I Apfel & Birne 2cl	4,70
Birnenbrand 2cl	4,90
Quittenbrand 2cl	5,20

Noch einen Kaffee?

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

Kids

Bratwurst I Kartoffelpüree I Kartoffelkrapfen	9,90
Pasta I Rahmsauce	8,90

alkoholfreie Getränke

Bellaris Wasser 0,25l -still, medium oder classic-	3,50
Bellaris Wasser 0,75 -still, medium oder classic-	6,70
Fritz Kola & Kola zuckerfrei 0,33	4,80
Limo I Bellaris 0,33 Limette Citrone trüb Johanissbeere Gold Orange	3,90
Traubensaftschorle 0,5l I weiß oder rot Weingut Seeber	4,90

Restaurant

Weinhäusel

St. Martin / Pfalz

Apfelsaftsaftschorle naturtrüb 0,5l Apfelgut Zimmermann, Wachenheim	4,90

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

2023 Riesling I trocken	5,90
2023 Riesling I feinherb	5,90
2022 Müller-Thurgau I trocken	5,80
2023 Morio Muskat I feinherb	5,90
2022 Silvaner I trocken Maikammerer Mandelhöhe	5,90
2023 Sauvignon Blanc I trocken	7,90
2023 Weißburgunder I trocken	7,30
2023 Grauburgunder I trocken	7,80
2023 Rosé I feinherb	5,90
2023 Blanc de Noir I trocken I Spätburgunder Spätlese	7,90
2022 Frühbugunder Weißherbst trocken I Diedesfelder Jonhanniskirchel	7,90

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
2020 St Laurent I trocken	7,70
2019 Spätburgunder I trocken	6,90

2020 Cabernet Dorio I trocken	8,90
Cuvee Unikat I trocken	8,70

Restaurant Weinhäusel St.Martin / Pfalz

Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

Weiß & Rosé

2022 Rivaner I trocken	25,00
2022 Weißer Burgunder Spätlese I trocken St. Martiner Baron	29,00
2021 Grauer Burgunder Spätlese I natürliche Süße St. Martiner Baron	29,00
2021 Chardonnay I trocken Traditionell I St Martiner Baron	28,00
2021 Gewürztraminer Spätlese St. Martiner Baron	29,00
2021 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
2019 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

Restaurant Weinhäusel St.Martin / Pfalz

Flaschenwein 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

Rot

2019 Spätburgunder Spätlese I trocken 46,00
St Martiner Baron

2020 Merlot I trocken 33,00
St Martiner Baron

2020 Syrah I trocken 33,00
Diedesfelder Rebstöckel

2018 Cabernet Sauvignon I trocken 33,00
Diedesfelder Paradies

2018 Cuvée Franz I I trocken 47,00
im Barrique gereift

Sekt 0,75 Weingut Seeber, St. Martin

2021 Riesling I extra trocken fruchtig I spritzig 39,00

2021 Morio Muskat I trocken I handgerüttelt 42,00
St Martiner Baron

2021 Weißer Burgunder brut I handgerüttelt 42,00

2021 Merlot Rosé brut I handgerüttelt 49,00