



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	4,90
Campari Orange 0,25 Campari Orange Eis Orangesaft	7,90
Crodino alkoholfrei 0,25 Orange Eis Soda	5,50

Zum Wein

Körbchen Baguette Bäckerei Buchmüller, Mußbach Kräuterquark	6,90
---	------



Vorneweg

Salat von Rote Beete Feta Birne Cashewkerne Rucola	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle Gurke Apfel Wasabimayonnaise	14,90
getrübte Sellerie Suppe Croutons Zitronenöl	9,90
Carpaccio von der Entenbrust Feldsalat Tomaten Jus	14,90
Steinpilzsuppe Croutons Zitronenöl Mandeln	9,90
Feldsalat Preiselbeerdressing Speck Croutons	als Vorspeise 9,90 als Hauptgang 18,90

Zum Satt werden

Maronensaumagen Metzgerei Hambel, Wachenheim, Rahmwirsing Kräuterkartoffeln	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant Metzgerei Hambel, Wachenheim Rotkrautsalat Apfelgel Kartoffel-Röstzwiebelpüree	19,90
Rumpsteak Jus Sellerie-Kartoffelpüree Pesto kleiner Salat Kartoffeltaler	33,90
als Surf & Turf (+2 Garnelen)	+5,00
Ochsenbäckchen Knöpfe Beilagensalat	28,90
Fisch des Tages - fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel Steinpilzsauce Pilzragout Parmesan Salatbouquet	23,90
Pasta Trüffelsauce Parmesan Garnelen frischer Trüffel	29,90
Großer Salat Tomaten Croutons Mandeln Garnelen	23,90

Süßes

Mango Panna Cotta Himbeersauce frische Beeren im Glas	9,80
Heiß & Süß- 2 Pralinen - wahlweise Kaffee oder Espresso dazu	7,90
Affogato Vanilleeis Espresso	6,40
Leckere Sorbets 2 Kugeln	5,90

Birnensorbet wahlweise mit Secco oder Birnenbrand aufgefüllt im Glas 7,90



Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

Tigerkaffee Chili-Kaffeelikör 2cl	4,90
Orangenlikör 2cl	4,90
Süßes Geheimnis Nusslikör 2cl	4,90
Trester vom Spätburgunder oder Gewürztraminer oder Cabernet Sauvignon 2cl	4,70
Obstbrand 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 Kartoffelpüree Kartoffelkrapfen	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-	6,70
Fritz Kola & Kola zuckerfrei 0,33	4,80
Limo Bellaris 0,33	3,90
Limette	
Citronen trüb	
Johannisbeere	
Gold Orange	

Traubensaftschorle 0,5l I weiß oder rot Weingut Seeber 4,90



Apfelsaftschorle 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

2024 Riesling I trocken 5,90

2023 Riesling I feinherb 5,90

2022 Müller-Thurgau I trocken 5,80

2024 Morio Muskat I feinherb 5,90

2024 Silvaner I trocken Maikammerer Mandelhöhe 5,90

2023 Sauvignon Blanc I trocken 7,90

2024 Weißburgunder I trocken 7,60

2024 Grauburgunder I trocken 7,80

2024 Heroldrebe Weißherbst I trocken 5,90

2024 Blanc de Noir I trocken I Spätburgunder Spätlese 7,90

2024 Rosé I feinherb

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 7,70

2022 Spätburgunder I trocken	6,90
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
2022 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 Rebstockel	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