

# TAGESEMPFEHLUNG

## Kürbisschaumsüppchen

mit gebackenem Mantu (Tortellini mit pikanter Hackfleischfüllung)  
Vorspeise 7,90 €

\* \* \*

## Rehgulasch

mit Spätzle, Preiselbeeren, Kastanien  
und Rotkraut  
20,90 €

\* \* \*

## Rehbraten

mit Spätzle, Preiselbeeren, Kastanien  
und Rotkraut  
21,90 €

\* \* \*

## Wildschwein-Roulad

(gefüllt mit Feigensenf, Kirschen und Kastanien)  
mit Spätzle, Kastanien und Rotkraut  
21,90 €

\* \* \*

## Kürbis-Ravioli (vegetarisch)

mit Curry-Schaum und Roter Beete  
Hauptgang 17,90 €

\* \* \*

## Crème-Dialog

von Schokolade und Passionsfrucht  
Dessert 8,90 €

Änderungen vorbehalten

## APERITIF

Rieslingsekt extra trocken	0,1 l	3,80 €
Seeber Secco (Perlwein weiss)	0,1 l	2,90 €
Seeber Solo (Perlwein rot)	0,1 l	2,90 €
Gewürztraminer Tonic *chininhaltig	0,25 l	5,00 €
Hugo	0,25 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,25 l	5,50 €
Limoncello Spritz	0,25 l	5,80 €

## BIERE

Pils oder Alkoholfreies Pils Bellheimer Lord	0,33 l	3,50 €
Hefeweizen oder Alkoholfreies Weizen Maisel`s Weisse	0,5 l	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VIVA CON AGUA Mineralwasser Laut oder Leise	0,33 l	3,00 €
	0,75 l	5,50 €
fritz-kola / fritz-kola zuckerfrei	0,33 l	3,50 €
fritz-limo Zitrone, Orange	0,33 l	3,50 €
fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €
Pfalzwasser (Fahrerschorle)	0,25 l	3,30 €
Alkoholfreier Riesling mit Kohlensäure	0,33 l	4,50 €
	0,5 l	6,50 €
Club Mate	0,5 l	3,50 €
Apfelschorle	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Johannisbeerschorle	0,25 l	2,80 €
	0,5 l	4,60 €
Traubensaftschorle rot oder weiß	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	5,00 €

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Cappuccino	3,80 €
Tee	2,80 €

# WEIN HÄU SEL

## VORSPEISEN

**Feldsalat**  
mit Holunder-Vinaigrette, Speck, Ei und Croûtons  
11,90 € / Vegetarisch 10,90 €

**Rinderkraftbrühe**  
mit hausgemachten Markklößchen  
6,90 €

## HAUPTGÄNGE

**Rumpsteak**  
mit Kräuterbutter und / oder geschmorten Zwiebeln  
dazu hausgemachte Pommes und grüner Salat  
25,90 €

**Pulled Kabeljau**  
mit Harissa-Kichererbsen-Ragout,  
knusprigem Fladenbrot und Petersilien-Joghurt  
23,90 € / Vegetarisch 16,90 €

**Ochsenfetzen**  
in grober Senfsoße  
mit Bandnudeln und Babyspinat  
19,90 €

**Geschmorte Schweinebäckchen**  
in Rotweinsauce mit Röstzwiebel-Kartoffelstampf und  
Stangensellerie  
17,90 €

**Rotes Linsen-Curry**  
mit Papadam, Biryani-Reis und Ananas-Chutney



## DESSERTS

Crème Brûlée  
9,80 €

Espresso Surprise  
5,00 €

www.weinhaeusel.com

zusätzliche Empfehlungen  
QR-Code auf dem Tisch

## OFFENE WEIßWEINE

Riesling 2019er trocken oder feinherb	0,25 l	4,50 €
Riesling Traditionell 2019er trocken St. Martiner Baron im Holzfass gereift	0,25 l	5,90 €
Morio Muskat 2019er feinherb St. Martiner Baron	0,25 l	4,40 €
Müller-Thurgau 2019er feinherb	0,25 l	4,50 €
Grüner Sylvaner 2019er trocken St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, Alte Rebe	0,25 l	5,80 €
Weißer Burgunder Kabinett 2019er trocken Maikammerer Heiligenberg	0,25 l	5,90 €
Grauer Burgunder Kabinett 2019er trocken	0,25 l	5,90 €
Sauvignon Blanc 2019er trocken	0,25 l	6,50 €
Gewürztraminer 2019er Spätlese St. Martiner Baron	0,25 l	6,90 €
Weinschorle	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,60 €

## OFFENE ROSÉWEINE

Heroldrebe Weißherbst 2019er trocken Maikammerer Mandelhöhe	0,25 l	4,40 €
Blanc de Noir 2019er trocken Spätburgunder Spätlese	0,25 l	6,75 €
Rosé QbA 2019er feinherb St. Martiner Baron	0,25 l	4,40 €
Dornfelder Weißherbst 2019er feinherb Maikammerer Heiligenberg	0,25 l	5,70 €

## OFFENE ROTWEINE

Dornfelder Rotwein 2017er / 2018er trocken oder feinherb	0,25 l	4,90 €
St. Laurent Rotwein 2017er trocken St. Martiner Schloss Ludwigshöhe	0,25 l	5,50 €
Spätburgunder 2017er trocken	0,25 l	5,90 €
Cuvée Unikat 2018er trocken	0,25 l	6,10 €
Cabernet Dorio 2018er trocken Maikammerer Heiligenberg	0,25 l	6,70 €

# WEIßWEINE

Riesling Traditionell 2019er trocken St. Martiner Baron im Holzfass gereift	0,75 l	18,50 €
Riesling Kabinett 2019er trocken St. Martiner Heiligenberg	0,75 l	16,20 €
Riesling Kabinett 2019er feinherb St. Martiner Baron	0,75 l	16,20 €
Riesling Spätlese 2016er trocken St. Martiner Schloss Ludwigshöhe	0,75 l	22,20 €
Riesling Spätlese 2017er feinfruchtig St. Martiner Schloss Ludwigshöhe	0,75 l	22,20 €
Sauvignon Blanc 2019er trocken Maikammerer Mandelhöhe	0,75 l	19,00 €
Grüner Sylvaner 2019er trocken St. Martiner Schloss Ludwigshöhe Alte Rebe	0,75 l	16,90 €
Weißer Burgunder Kabinett 2019er trocken Maikammerer Heiligenberg	0,75 l	17,20 €
Weißer Burgunder Spätlese 2017er trocken Maikammerer Heiligenberg	0,75 l	22,00 €
Grauer Burgunder Kabinett 2019er trocken	0,75 l	17,20 €
Grauer Burgunder Spätlese 2018er feinfruchtig St. Martiner Baron	0,75 l	22,20 €

Chardonnay 2017er trocken St. Martiner Baron	0,75 l	21,00 €
Weißer Burgunder 2011 Beerenauslese edelsüß Maikammerer Heiligenberg	0,5 l	47,00 €
Gewürztraminer 2019er Spätlese fruchtsüß St. Martiner Baron	0,75 l	20,50 €

## AUßERGEWÖHNLICHES UND BESONDERES

Bei unserem Cuvée Franz II (Chardonnay/ Weißer Burgunder) setzen wir kompromisslos auf Qualität. Der Wein reift für über ein Jahr in ausgewählten Barriquefässern aus französischer Eiche. Bei der Cuvettierung wird der Wein aus der ersten und der zweiten Belegung der Fässer zu einer perfekten Symphonie verschmolzen. Er zeichnet sich durch Komplexität, Fülle und Langlebigkeit aus und begeistert durch seine perfekte Balance. Nicht einfach nur ein Glas Wein, sondern ein Stück Kunst!

Unser Riesling St. Martiner Kirchberg von den Terrassen ist ein ganz besonderer Wein, der den Boden schmeckbar macht. Gewachsen auf einer der wenigen Steillagen der Pfalz begeistert er durch seine mineralische, frische Art. Diese hat er dem Boden zu verdanken, auf dem die Reben stehen. Nur eine dünne Humusschicht bedeckt den reinen Buntsandstein- Boden, der dadurch prägend für Geruch und Geschmack ist und einen einzigartigen Riesling-Typ hervorbringt. Perfektioniert wird das Erlebnis durch den Ausbau im Holzfass.

Cuvée Franz II 2016er trocken im Barrique gereift	0,75 l	37,20 €
Riesling TERRASSENLAGEN 2017er trocken St. Martiner Kirchberg Spätlese	0,75 l	32,20 €

# ROSÉ- UND ROTWEINE

Blanc de Noir 2019er trocken Spätburgunder Spätlese Kapellenberg	0,75 l	20,00 €
Dornfelder Weißherbst Kabinett 2019er Maikammerer Mandelhöhe	0,75 l	17,00 €
Dornfelder 2018er trocken Maikammerer Mandelhöhe	0,75 l	12,00 €
Dornfelder 2018er feinherb Maikammerer Heiligenberg	0,75 l	12,00 €
St. Laurent 2017er trocken St. Martiner Schloss Ludwigshöhe	0,75 l	16,00 €
Spätburgunder 2018er trocken	0,75 l	17,20 €
Cabernet Dorio 2018er trocken Maikammerer Heiligenberg	0,75 l	19,80 €
Cabernet Sauvignon 2016er trocken Rebstöckel	0,75 l	27,00 €
Syrah 2016er trocken Diedesfelder Ölgässel	0,75 l	27,00 €
Cuvée Unikat 2018 trocken	0,75 l	18,20 €
Merlot 2017er trocken St. Martiner Baron	0,75 l	24,50 €

# BARRIQUE

Für unsere roten Barriqueweine verwenden wir nur die qualitativ hochwertigsten Weine aus den besten Lagen. Sie reifen für mindestens neun Monate in ausgewählten Barriquefässern aus französischer Eiche. Hierfür arbeiten wir mit verschiedenen Tonnellerien und variieren mit Erst-, Zweit- und Drittbelegungen. Das Ergebnis sind vielschichtige, harmonische und langlebige Weine, die vom Holz geküsst ihr wahres Potential entfalten.

<b>Spätburgunder 2014er / 2015er trocken</b> Maikammerer Kappellenberg	0,75 l	37,70 €
<b>St. Laurent 2014er / 2015er trocken</b> Maikammerer Kapellenberg	0,75 l	36,70 €

Bei unserem Cuvée Franz I (Cabernet Sauvignon/ Merlot) setzen wir kompromisslos auf Qualität. Der Wein reift für über ein Jahr in ausgewählten Barriquefässern aus französischer Eiche.

Bei der Cuvettierung wird der Wein aus der ersten und der zweiten Belegung der Fässer zu einer perfekten Symphonie verschmolzen. Er zeichnet sich durch Komplexität, Fülle und Langlebigkeit aus und begeistert durch seine perfekte Balance. Nicht einfach nur ein Glas Wein, sondern ein Stück Kunst!

<b>Cuvée Franz I trocken</b>	0,75 l	40,20 €
------------------------------	--------	---------

# SEKT UND SECCO

**Seeber Secco (weiß)** 0,75 l 17,80 €  
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

**Seeber Solo (rot) trocken** 0,75 l 17,80 €  
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

**Secco Rosé extra trocken** 0,75 l 20,20 €  
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

**Riesling 2017er extra trocken** 0,75 l 25,00 €  
Sekt

Unsere handgerüttelten Sekte reifen im eigens dafür eingerichteten Sandsteingewölbekeller. Hier herrscht das ganze Jahr über das perfekte Klima für die Gärung und Reifung auf der Flasche.

Hergestellt nach dem klassischen Champagnerverfahren reifen die Sekte für mindestens neun Monate, bevor wir die Hefe abrütteln und sie in unserem Haus degorgieren. So ist jede Flasche ein in viel Handarbeit liebevoll hergestelltes Unikat. Die reine Frucht und ein unbändiges, prickelndes Vergnügen sind das Resultat dieser Hingabe.

**Weißer Burgunder 2016er brut** 0,75 l 32,20 €  
Sekt, handgerüttelt

**Morio Muskat 2017er brut** 0,75 l 39,70 €  
Sekt, handgerüttelt

# Herzlich willkommen im Weinhäusel!

## Schön, dass Sie bei uns sind.

### Bitte halten Sie sich an die Kontakt- und Hygienevorgaben:



#### Mundschutzpflicht

Bitte kommen Sie mit einem Mundschutz. Diesen bitten wir Sie, **ausser am Tisch**, immer zu tragen.



#### Hände desinfizieren

Beim Eingang / Ausgang und bei den WCs stehen Desinfektionsspender zur Verfügung.

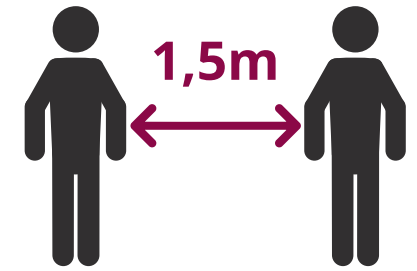


#### Warten

Das Restaurant (auch Terrasse) ist ausschliesslich über den Haupteingang zugänglich. Bitte im Eingangsbereich warten.

#### Nicht reserviert?

**Bitte schauen Sie sich zuerst die Speisekarte im Aushang an** bevor Sie nach einem freien Platz fragen.



#### Abstand / Hinweise

**Eine Reservierung wird empfohlen**

#### Kontaktdatenerfassungspflicht

Die Kontaktdaten werden nach einem Monat vernichtet und einzig für die Nachvollziehbarkeit möglicher Infektionsketten verwendet.