

Leckeres aus der Küche

Alles Käse

Mainzer Handkäs mit Musik dazu Butter und zweierlei Brot <i>der Bäckerei Fleck aus Dromersheim</i>	8,00 Euro
kleine Portion	5,50 Euro
Rhein Hessischer Spundekäs mit Laugenbrezel	8,00 Euro
kleine Portion	5,50 Euro
Ofenfrischer Laugenbrezel mit Butter	2,00 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	8,20 Euro
Käsewürfel (Gouda) mit Salzsticks	8,50 Euro
kleine Portion	5,50 Euro
<u>Käse schließt den Magen – gerne auch zum Wein – als Essen für die gesellige Runde</u>	
Gemischte Käsevariation mit Butter und zweierlei Brot (nur als ganze Portion erhältlich!)	11,00 Euro

Salat hat immer Saison

„Chefsalat“ – bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln dazu Baguette	10,80 Euro
„Fitness-Sportler-Salat“ – bunter Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Baguette	13,80 Euro

aus der deftigen Winzer-Küche

Bratenbrot vom Schweinenacken mit Remoulade, Ei und Essiggurke	8,50 Euro
kleine Portion	6,50 Euro
Hausmacher Wurstteller (<i>Metzgerei Dobroschke, Bingen-Dromersheim</i>) dazu Senf und zweierlei Brot <i>der Bäckerei Fleck</i>	7,00 Euro
„Gehacktes“ – Schweinemett (<i>Metzgerei Petry</i>) mit Zwiebeln und Weizenmischbrot	7,00 Euro
„Lausbub“ – Rindermett (<i>Metzgerei Petry</i>) mit Spiegelei und Brot	9,20 Euro
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit Tomaten	7,50 Euro
„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken (<i>Metzgerei Dobroschke</i>) und 2 Spiegeleiern	8,50 Euro
„Fisch-Max“ – Rührei mit echtem Räucherlachs auf Hildegardisbrot	10,50 Euro
„Pellmänner“ mit dreierlei Dipp (Spundekäs, Kräuterquark, Leberwurst dipp)	8,50 Euro

die warme Gutsküche empfiehlt

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse	8,50	Euro
Bratwurst mit Gourmet-Currysauce (<i>Metzgerei Jox</i>) mit Brot	5,50	Euro
wahlweise mit Winzer-Pommes	8,50	Euro
Bratwurst (<i>Metzgerei Jox</i>) –mit gedünsteten Zwiebeln dazu Brot	5,50	Euro
wahlweise mit Winzer-Pommes	8,50	Euro
Winzer-Steak vom Schweinenacken (<i>Metzgerei Jox</i>) –mit Zwiebeln, Kräuterbutter	9,50	Euro
und Brot	12,50	Euro
und Winzer-Pommes		
Rumpsteak „rosa“ (<i>Metzgerei Jox</i>) mit Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat	20,50	Euro
Gegrilltes Putensteak (<i>Metzgerei Dobroschke</i>) mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterquark und würzigen Rosmarinkartoffeln	13,50	Euro
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (<i>Metzgerei Dobroschke</i>) und Brot	9,80	Euro
und Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,50	Euro
Schweineschnitzel (<i>Metzgerei Dobroschke</i>) mit gedünsteten Zwiebeln und Brot	9,80	Euro
und Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,50	Euro
Schweineschnitzel (<i>Metzgerei Dobroschke</i>) mit Rahmsauce und Brot	9,80	Euro
und Winzer-Pommes und Beilagensalat	16,50	Euro
<i>Senioren schnitzel</i> „Wiener Art“ – wahlweise mit Zwiebeln- oder Rahmsauce dazu Beilagen-Pommes	8,80	Euro
 <i><u>Nur an Samstagen und Sonntagen:</u></i>		
Gebratene Schweine-Medaillons (<i>Metzgerei Jox</i>) mit Champignonrahmsauce dazu Kroketten und Beilagensalat	17,50	Euro

Beilagen

Winzer-Pommes	3,00	Euro
Rosmarinkartoffeln	3,50	Euro
Beilagensalat	3,70	Euro

Dessert

3 Bällchen gemischtes Eis mit Sahne	4,80	Euro
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,00	Euro
„Heißer Winzerkuss“ – Espresso mit 1 Bällchen Vanilleeis und Sahne	3,50	Euro
Eierlikörbecher – 3 Bällchen Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	7,00	Euro

Alle in der Speisekarte genannten Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.