

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

Zum Wein	
Crodino alkoholfrei 0,25 I Orange I Eis I Soda	5,50
Campari Orange 0,25 Campari Orange Eis Orangesaft	7,90
"Filou" 0,1 I alkoholfreier Traubensecco Weingut Seeber	4,90
Riesling Sekt 0,1- fruchtig I spritzig Weingut Seeber	6,90
Seebers Red Sensation 5cl-Likörwein nach Portwein Art, Weingut Seeber	7,90
Pfalztropfen Gin 4cl Weingut Seeber mit Tonic Water 0,2	11,90
Port Tonic 0,25 - Grahams weißer Port I Eis I Limette I Tonic	7,90
Hugo 0,25 - Holundersirup I Eis I Minze I Limette I Secco	7,90
Aperol Spritz 0,25 - Aperol I Eis I Orange I Secco	7,90
Limoncello Spritz 0,25 - Limoncello I Eis I Limette I Secco	7,90



Vorneweg

Salat von Rote Beete I Feta I Birne I Cashewkerne I Rucola	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle I Gurke I Apfel I	4.4.06
Wasabimayonnaise	14,90
getrüffelte Selleriesuppe I Croutons I Zitronenöl	9,90
Königinpastetchen I Ragout vom Hühnchen I Erbse I Möhre	14,90
Steinpilzsuppe I Croutons I Zironenöl I Mandeln	9,90
Zum Satt werden	
mediterraner Saumagen mit Feta, Chili, getrockneten Tomaten, Metzgerei Hambel,	
Ratatouillegemüse I Kräuterkartoffeln	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant Metzgerei Hambel, Wachenheim I Rotkrautsalat I Apfelgel I Kartoffel-Röstzwiebelpüree	19,90
Rumpsteak Jus Sellerie-Kartoffelpüree Pesto	·
kleiner Salat I Kartoffeltaler	33,90
als Surf & Turf (+2 Garnelen)	+5,00
Ochsenbäckchen I Knöpfle I Beilagensalat	28,90
Fisch des Tages - fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel I Steinpilzsauce I Pilzragout I	
Parmesan I Salatbouquet	23,90
Pasta I Trüffelsauce I Parmesan I Garnelen I frischer Trüffel	29,90
Großer Salat I Tomaten I Croutons I Mandeln I Garnelen	23,90
Süßes	
Mango Panna Cotta I Himbeersauce I frische Beeren im Glas	9,80
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
Birnensorbet wahlweise mit Secco oder Birnenbrand aufgefüllt im G	Glas 7,90



Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

Talli Selltass Welligue Seebel, Sel Marelli	
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



Apfelsaftsaftschorle naturtrüb 0,5l Apfelgut Zimm	ermann, 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
2022 Frühburgunder Weißherbst trocken I Diedes	sfelder 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
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



•	
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