



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
Melonen Spritz 0,25 - Melonenlikör Melonenstückchen 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	5,90
Campari Orange 0,25 Campari Orange Eis Orangesaft	7,90
Crodino alkoholfrei 0,25 Orange Eis Soda	5,90

Zum Wein

Körbchen Baguette Bäckerei Buchmüller, Mußbach	
hausgemachte Kräuterbutter Olivenöl Fleur de Sel	7,90



Vorneweg

Salat von Roter Beete & Fetakäse Birne Maracujasauce Cashewkerne	11,90
Tatar von der geräucherten Forelle Gurke Apfel Wasabimayonnaise	14,90
Pfiiferlingssuppe Croutons Zitronenöl Mandeln	9,90
Gazpacho von der Melone Mandeln Zitronenöl Portwein	8,90
Carpaccio vom Pfifferlingssaumagen Vinaigrette Salatbouquet Radieschen	12,90

Zum Satt werden

Rumpsteak Jus Kartoffelkrapfen Beilagensalat	33,90
Feta-Chili Saumagen mit getrockneter Tomate Metzgerei Hambel, Wachenheim, Ratatouillegemüse Kartoffel-Selleriepüree	23,90
Blutwurst mit Walnuss & Krokant Metzgerei Hambel, Wachenheim Rotkrautsalat Apfelgel Kartoffel-Selleriepüree Röstzwiebeln	21,90
Ochsenbäckchen Knödel Beilagensalat	28,90
Fisch des Tages - fragen Sie gerne nach	Tagespreis
Spinatknödel Sauce von der Roten Beete Parmesan Salatbouquet	24,90
Pasta Trüffelsauce Parmesan frischer Trüffel Garnelen	29,90
Großer Salat Tomaten Croutons Mandeln kalt aufgeschnittene Roastbeefscheiben	21,90

Süßes

Zitronengras Panna Cotta Maracuja Mangosorbet Crumble	10,90
Heiß & Süß- 2 Pralinen - wahlweise Kaffee oder Espresso dazu	7,90
Affogato Vanilleeis Espresso	6,40
Leckere Sorbets 2 Kugeln	5,90
Zitronensorbet wahlweise mit Secco oder Limoncello aufgefüllt	

im Glas

7,90



Zum Schluss Weingut Seeber, St. Martin

Tigerkaffee Chili-Kaffeelikör 2cl	4,90
Orangenlikör 2cl	4,90
Trester vom Spätburgunder oder Gewürztraminer oder Cabernet Sauvignon 2cl	4,80
Obstbrand Apfel & Birne 2cl	4,80
Birnenbrand 2cl	4,90

Noch einen Kaffee?

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

Kids

Bratwurst Kartoffel-Selleriepüree kleiner Salat	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-	6,80
Fritz Kola & Kola zuckerfrei 0,33	4,80
Limo Bellaris 0,33	3,90
Limette	
Citrone trüb	
Johannisbeere	
Gold Orange	
Traubensaftschorle 0,5l weiß oder rot Weingut Seeber	5,50

Apfelsaftschorle naturtrüb 0,5l Apfelgut Zimmermann, Wachenheim 5,50



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

2025 Riesling I trocken	5,90
2024 Riesling I feinherb	5,90
2023 Müller-Thurgau I trocken	5,80
2024 Morio Muskat I feinherb	5,90
2024 Silvaner I trocken Maikammerer Mandelhöhe	5,90
2025 Sauvignon Blanc I trocken	7,90
2025 Weißburgunder I trocken	7,70
2024 Grauburgunder I trocken	7,90
2024 Heroldrebe Weißherbst I trocken	5,90
2024 Blanc de Noir I trocken I Spätburgunder Spätlese	7,90
2024 Rosé I feinherb	5,90

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

2023 Dornfelder I feinherb	6,90
2022 St Laurent I trocken	7,80
2023 Spätburgunder I trocken	7,20
2022 Cabernet Dorio I trocken	8,90

2023

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
2023 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