

KINDER UND DESSERT

KINDER

Hausgemachte Knöpfe
mit leckerer Rahmsoße 8,40 €
als große Portion 11,90 €

Hausgemachte Chicken Nuggets 13,90 €
mit Knöpfe und Rahmsoße

DESSERT

Cappuccino Eis 5,50 €
eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso,
garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne
– ein kleines aber feines Dessert!

Flammkuchen - der Süße 12,20 €
mit Apfel und Zimtucker
flambiert 14,60 €

Hausgemachtes Fruchtsorbet 7,60 €
im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt) garniert mit
frischen Früchten
(auf Wunsch auch mit entalkoholisierendem Secco möglich)

Hausgemachtes Fruchtsorbet 5,50 €
garniert mit frischen Früchten

Saisonale Dessert
Je nach Jahreszeit haben wir zwei saisonale Desserts –
fragen Sie einfach unseren Service danach!

HERZLICH WILLKOMMEN ZUM LACHSGRILLEN



Freuen Sie sich auf saftigen, frisch gegrillten Lachs von der historischen Weinkelter — ein besonderes Geschmackserlebnis!

Ein Stück Lachs frisch vom Grill 39,00 €
dazu Ofen-Kartoffel mit Kräuterquark und Salate nach pro Person
Herzenslust von unserem tollen Salatbuffet

Als besonderen Genuss zum Lachs empfehlen wir Ihnen 0,1l 4,70 €

2025 Schwarzriesling blanc de noir trocken ★★★
weiß gekeltet mit feiner Fruchtigkeit, im Mund eine schöne Harmonie und ein
geschmackvoller Abgang. Seine fein strukturierte Art beweist Stil und Eleganz -
passt hervorragend zum Lachs! 0,25l 8,20 €
0,75l 23,80 €



RUMPSTEAK

Rumpsteak ca. 220 g	
mit Brot	27,60 €
mit Brot und Vorspeisensalat	33,10 €
mit Ofenkartoffel & Kräuterquark dazu Salate vom Buffet	45,50 €

Dazu können Sie eine Zutat wählen:

Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, hausgemachtes, feines Pfeffersößchen oder **unsere Riesling-Schmorzwiebeln**

Aufpreis für jede weitere Zutat: Kräuterbutter 1,50 €, Meerrettich 1,00 €, Zwiebeln 1,50 €, Pfeffersößchen 3,00 €

Gerne braten wir Ihr Rumpsteak individuell nach Ihrem Geschmack, wählen Sie:

rare: Kern leicht blutig | nach außen hin rosa | braune, knusprige Kruste

medium: Kern leicht rosa | nach außen hin durch | braune, knusprige Kruste

durch: Kern nach außen hin durchgebraten | braune, knusprige Kruste

DIE DREI RABEN



„Wie kommt ihr auf die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1988 begannen wir uns dem Thema Wein & Kunst zu widmen und erwarben bei Armin Hott die Druckrechte für das Bild „Raben-Dusel“.

Das schmückte fortan einen besonderen Rotwein von uns. Der Wein blieb den Kunden, auch wegen des Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah ... ihr seid das Weingut mit dem Raben.“ Von den Fans des Raben-Dusels bekamen wir unzählige Raben aus allen Materialien geschenkt und so wurde der Rabe mehr und mehr zu unserem Maskottchen. Als wir dann den Brennofen eröffneten, ließen wir uns von Armin noch ein Maskottchen für die Weinstube und eines für unser Gästehaus zeichnen — **so kam es zu der Raben-Trilogie.**

ALTERNATIVEN ZUM LACHS

Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln	
mit Brot	15,40 €
mit Brot und Vorspeisensalat	18,70 €
mit Ofenkartoffel & Kräuterquark dazu Salate vom Buffet	35,20 €

Bunte Salate vom Buffet

dazu Ofen-Kartoffel mit Kräuterquark und Salate nach Herzenslust von unserem tollen Salatbuffet 19,90 €

Portion Ofenkartoffel

mit Kräuterquark 6,40 €

FLAMMKUCHEN

Das Original

mit Speck und Zwiebel 12,20 €

Der Ausgefallene

mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Honig und Thymian 14,40 €

Der Süße (toll auch als Dessert)

mit Apfel und Zimtucker 12,20 €

Der Süße – flambiert

14,60 €