

Menue -Vegetarisch-

Von Pfälzer Feldern

Pfälzer Blattsalat//Hausdressing „WEINreich“
Radieschen//Frühlingslauch//Croutons

Herzhaft

Cremiges Spinat-Risotto
junge Ofenkarotten//geröstete Haselnüsse//Pecorino

Puristisch

Marinierte* Pfälzer Erdbeeren//hausgemachtes Vanilleeis
Kokos-Karamell-Waffeln

45,00

Spargelmenue

Pfalz trifft Indien

24 Stunden marinierter Gönzheimer Stangenspargel
Linsen-Curry-Vinaigrette//Salatbouquet

Klassisch

Schaumsuppe vom Gönzheimer Stangenspargel
Räucherlachsstreifen

Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Fischnocken aus dem Weißweinsud
Safransauce//zweierlei gebratener Spargel

Maikollegen

Waldmeister-Panna-Cotta//Rhabarberragout
Brioche-Crumble

65,00/Person

Preise in Euro inkl. MwSt.

Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Mastercard

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten.
Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen,

Beginn

Von Pfälzer Feldern

Pfälzer Blattsalat//Hausdressing „WEINreich“
Radieschen//Frühlingslauch//Croutons

11,50

Kraftvoll

Hausgemachte Lammessenz
„Fleeschkneppsche“//Gemüsewürfel//Kräuter

10,00

Pfalz trifft Indien

24 Stunden marinierter Gönzheimer Stangenspargel
Linsen-Curry-Vinaigrette//Salatbouquet

15,00

Klassisch

Schaumsuppe vom Gönzheimer Stangenspargel
Räucherlachsstreifen

10,00

Ente gut, alles gut...

Hausgemachte Bauernterrinen von der Ente
mit Apfel-Sellerie Salat & roter Zwiebelmarmelade

15,00

Termine 2026 im WEINreich

24. & 25. Mai: Pfingsten

So 24.05.: 12:00-15:00 & 18:00-23:00 Uhr

Pfingstmontag 25.05.: Ruhetag

04. - 07. Juni: Altstadtfest Freinsheim im WEINreich

4 Tage Musik & Genuss im WEINreich

Öffnungszeiten & Spielzeiten Musik finden Sie demnächst bei Facebook & Co!

Weitere Termine finden Sie auf unserer Internetseite unter „Termine & News“

Preise in Euro inkl. MwSt.

Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Mastercard

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten.
Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen,

Mitte

Spargelzeit

Gönzheimer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder klare Butter//Kräuterkartoffeln

Tagespreis

Spargelrohgewicht 500 g, Wir beziehen unseren Spargel von unserem langjährigen Lieferanten „Spargelhof Walter“ in Gönnheim. Wir kaufen täglich frisch, daher immer **nur solange der Vorrat reicht!**

Zum Stangenspargel empfehlen wir: (Preise zzgl. Portion Spargel)

Zwei Bärlauchcrepes 9,00

Ein/Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 11,00/19,50

Gebratenes Lachsfilet 16,00

Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken//Spätburgunderjus

glasierter junger Kohlrabi//hausgemachte Kartoffelnocken

Wir belassen die Fettauflage & Co. am Roastbeef. Dies gibt einen besseren und intensiveren Geschmack

37,00

Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Fischnocken aus dem Weißweinsud

Safransauce//zweierlei gebratener Spargel

29,00

Gerne servieren wir hierzu eine Portion Kräuterkartoffeln, Aufpreis 4,00

Pfalzlamme

Lammgericht des Tages

Wir beziehen unser Lamm ausschließlich von der Schäferei Popp in Lachen-Speyerdorf/Neustadt an der Weinstraße.

Tagespreis

Herzhaft

Cremiges Spinat-Risotto

junge Ofenkarotten//geröstete Haselnüsse//Pecorino

26,00

Preise in Euro inkl. MwSt.

Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Mastercard

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten.

Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen,

Suesser Schluss

Puristisch

Marinierte* Pfälzer Erdbeeren//hausgemachtes Vanilleeis
Kokos-Karamell-Waffeln

*mit Grand Manier & Puderzucker, auf Wunsch gerne ohne Alkohol möglich.

12,00

Maikollegen

Waldmeister-Panna-Cotta//Rhabarberragout
Brioche-Crumble

14,00

„Affogato alla nocciola“

Hausgemachtes Haselnusseis übergossen mit Espresso

8,50

Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-
mit Mandeln und Rum-Rosinen//Obstkompott der Saison

Empfohlen für zwei bis vier Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Mittags kann unser Schmarrn bis max. 14:00 Uhr bestellt werden!

30,00

Hausgemachte Vanillesauce//zweite Schale Obstkompott 5,00

Herzhafter Schluss

Alles Käse

3erlei Käseauswahl
Brotkorb WEINreich//schwarze Nüsse

15,00

100% hausgemacht, 100% Geschmack

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

Weizenbaguette//Roggenbrot//Laugenstangen

Auch für zu Hause! Unbezahlbar, aber käuflich!

- Aus eigenem Natursauerteig
- Bestes Mehl der „Mehlmanufaktur Holzmühle“, Westheim

Preise in Euro inkl. MwSt.

Bevorzugte Zahlarten: Girocard & Bar. Weiter akzeptierte Karten: AmEx, VISA, Mastercard

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten.
Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen,