

# Menue-Ostern-

## **Pfalz trifft Indien**

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

\*\*\*

## **„...die Hesse kumme...“**

Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern//Wachteleier

\*\*\*

## **Fischers Fritz**

Buttermakrelenfilet unter der Bärlauchkruste  
Safransauce//Rote-Bete-Tagliatelle//grüner Spargel  
oder

## **Pfalzlamm**

Geschmorte Lammkeule//Spätburgundersauce  
Ratatouille//Thymianpolenta

\*\*\*

## **Osterklassiker<sup>2</sup>**

Karotten-Eierlikör-Törtchen  
Kirschkompott//Schokoladeneis

69,00/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 Herzen

Romana-Salatherzen//Joghurt-Zitronen-Dressing  
Radieschen//Crostinis

13,00

### Kraftvoll

Hausgemachte Kalbsessenz  
„Fleeschkneppsche“//Gemüsewürfel//Kräuter

10,00

### Pfalz trifft Indien

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

16,00

### „...die Hesse kumme...“

Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern//Wachteleier

10,00

### Wald/Feld/Meer

Bärlauch-Frischkäsemousse auf Wassermelonenrettich  
gebratene Wildgarnelen//Limonenvinaigrette

19,00

## Termine 2026 im WEINreich

**03.-06.04.: Ostern im WEINreich**

Wir sind an allen Osterfeiertagen für Sie da.

Ostermenü oder a la carte!

Tischreservierung empfohlen!

\*\*\*

**07.05.: Burgertag**

\*\*\*

**24. & 25. Mai: Pfingsten**

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

Pfingstmontag 25.05.: Ruhetag

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

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

Gönzheimer Stangenspargel (Spargelrohgewicht 500 g)

Sauce Hollandaise oder klare Butter//Kräuterkartoffeln

Tagespreis

### Zum Stangenspargel empfehlen wir:

(Preise zzgl. Portion Spargel)

Zwei Bärlauchcrepes

9,00

Ein/Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

11,00/19,50

Gebratenes Zanderfilet

17,00

## Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken//Sauce Tatare

Pommes „WEINreich“ -aus dem Rinderfett & mit Schale gebacken“

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

36,00

Hierzu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat

6,10

## Fischers Fritz

Buttermakrelenfilet unter der Bärlauchkruste

Safransauce//Rote-Bete-Tagliatelle//grüner Spargel

32,00

## Pfalzlamm

Geschmorte Lammkeule//Spätburgundersauce

Ratatouille//Thymianpolenta

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

34,00

## Herzhaft

Cremiges Urkorn-Risotto

Rucola//gratinerter Ziegenkäse//alter Balsamico

26,00

***BURGERTAG!!!***

**Nächste Termine: 7. Mai 2026**

**Hausgemachte Burger & Co.:**

**Klassiker//Saisonale//Pommes aus dem Rinderfett**

Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

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

### Frühlingsbote

Parfait von weißer Schokolade & Himbeercoulis  
Rhabarber-Karamell-Kompott

15,00

### Osterklassiker<sup>2</sup>

Karotten-Eierlikör-Törtchen  
Kirschkompott//Schokoladeneis

14,00

### „Affogato alla nocciola“

Hausgemachtes Haselnusseis übergossen mit Espresso

8,50

### Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-//Obstkompott der Saison

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

Sollten Sie unseren Schmarrn MIT Rumrosinen wünschen informieren Sie uns bitte.

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  
hausgemachte grüne Tomatenmarmelade und 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,