WEINHOF MARTIN

Speisen und Getränke

WEINHOF MARTIN

Herzlich willkommen in unserem Gutsausschank Weinhof Martin

Entspannen Sie bei einem guten Glas Wein und genießen Sie in aller Ruhe, was unsere Küche an Spezialitäten zu bieten hat.
Wenn Sie einen Blick in unsere Vinothek werfen möchten oder sonstige Wünsche haben, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns oder unsere Mitarbeiter/innen.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Martin und Team

Unsere Weine im Ausschank			0,2 l / €		0,75 l / €
1	2016er	**Riesling „Smart" trocken** Ein fruchtiger Riesling mit wenig Alkohol.	3,50		12,00
2	2017er	**Riesling Kabinett trocken** Erbacher Honigberg	3,50		12,00
3	2016er	**Alte Rieslingrebe trocken** Naturnaher Ausbau und biologische Entsäuerung geben diesem Riesling seinen Schmelz.	4,50		15,00
4	2016er	**Chardonnay Spätlese trocken** Erbacher Michelmark	4,50		15,00
5	2015er	**Riesling feinherb**	3,00	1,0 l	14,00
6	2016er	**Riesling** CLASSIC	3,50		12,00
7	2017er	**Weißer Burgunder feinherb**	3,50		12,00

WEINHOF MARTIN GBR • BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

		0,2 l / €	0,75 l / €
8 2016er	**Riesling mild**	3,00	10,00
9 2016er	**Riesling Spätlese fruchtsüß** Erbacher Honigberg	4,50	15,00

Rosé, Blanc de Noir und Rotweine

10 2017er	**Maja Rosalie Rosé** feinherb frisch-fruchtiges Sommer-Cuvee aus Spätburgunder und Cabernet Sauvignon	3,50	12,00
11 2017er	**Spätburgunder Blanc de Noir** feinherb	3,50	12,00
12 2015er	**Dornfelder Rotwein** trocken	3,00	10,00
13 2016er	**Spätburgunder Rotwein** trocken	4,00	13,50
14 2016er	**Cabernet Sauvignon Rotwein** trocken	4,50	15,00
15 2017er	**Luna Marie Rotwein** feinherb tiefdunkles Rotwein-Cuvee aus Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Sauvignon	3,50	12,00

Sekte

		0,1 l / €	
Riesling „TROCKEN“		3,00	20,00
Spätburgunder Weißherbst „Extra Trocken“		3,00	20,00
2014er	**Pinot „BRUT“** elegantes Sekt-Cuvee aus Spätburgunder- und Weißburgunder	3,50	23,00

WEINHOF MARTIN GBR •BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

WEINHOF MARTIN

Weinschorle

		€
weiß / rosé / rot	0,4 l	4,50

Fruchtig-spritzige Erfrischungen

Sommerwind	0,2 l	4,00

Blutorange mit Secco - herrlich fruchtig und erfrischend

Alkoholfreie Getränke

Prickelndes Tafelwasser (auch in Medium und Still erhältlich)	0,5 l	2,00
Prickelndes Tafelwasser (auch in Medium und Still erhältlich)	1,0 l	3,50
Flasche Fanta / Coca Cola	0,33 l	2,50
Holli Wasser mit einem Schuss Holunderblütensirup	0,4 l	3,00
Traubensaft rot	0,2 l	2,50
Traubensaftschorle rot	0,4 l	3,50

Heiße Getränke - und sonstiges

Tasse Kaffee		2,20
Großer Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		3,00
Espresso		2,20
Glas Tee - verschiedene Sorten		2,20
Bier (Bitburger)	0,33 l	2,80

WEINHOF MARTIN GBR •BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

WEINHOF MARTIN

Vitamine, Vitamine . . .

	€
Beilagensalat mit hausgemachtem Riesling-Dressing	3,20
Tomaten mit Mozzarella mit mildem Riesling-Balsam-Essig dazu reichen wir Butter und Brot	6,00
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	5,80
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark dazu Blattsalat mit hauseigenem Dressing	8,50
Bunter Salatteller mit Jutta´s würzigem kalten Braten oder gekochtem Schinken, mit hauseigenem Riesling-Dressing, Toast und Butter	9,50

Feines vom Fisch

Brote mit geräuchertem Lachs mit Ei und Meerrettich fein garniert	8,50
Portion Lachs-Forellen-Mousse mit frischem Ciabatta	7,50
Portion Lachs-Forellen-Mousse mit Folienkartoffel	8,50
Strammer Lachs Brote mit geräuchertem Lachs, Käse und Spiegeleiern	9,80

Feine Toastspezialitäten (2 Scheiben)

Tomatentoast Toast mit gekochtem Schinken und Tomatenscheiben, mit Käse überbacken	6,00
Hawaiitoast Toast mit gekochtem Schinken und Ananas, mit Käse überbacken	6,00
Toast „Pikant“ Toast mit gekochtem Schinken, mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsichhälften, mit Käse überbacken - unter einer feinen Senf-Sahne-Soße	7,00

WEINHOF MARTIN GBR •BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

WEINHOF MARTIN

Unsere Schnitzelauswahl

	€
Schweineschnitzel „ Wiener Art“ mit frischem Brot	7,80
„Seniorenteller“	5,80
Schweineschnitzel „Burgund“ mit frischem Brot Champignons in Burgundersoße	9,80
„Seniorenteller“	7,30
Schweineschnitzel „Pikant“ mit frischem Brot Pfirsich und Käse überbacken, mit feiner Senf-Sahne-Soße	9,80
„Seniorenteller“	7,30
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit frischem Brot mit Tomaten und Käse überbacken	9,80
„Seniorenteller“	7,30

Traditionell und deftig

„Strammer Max“ Brote mit gekochtem Schinken, Käse und Spiegeleiern	8,80
Portion bunter Wurstsalat mit Butter und Brot	8,50
Bratenbrot (2 Scheiben) mit Sahnemeerrettich	8,00
Goethe´s Leibspeise – kalter Braten, „Frankfurter grie Soß“ und Pellkartoffeln	9,50

Kleine Kinder-Karte

Hawaiitoast (1 Scheibe)	4,00
Chicken Nuggets mit Ketchup und Brot	5,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Ketchup und Brot	5,80
Capri-Eis	1,50

WEINHOF MARTIN GBR •BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

WEINHOF MARTIN

Herzhafte Flammkuchenspezialitäten

	€
Flammkuchen „Elsässer Art “	6,50
Flammkuchen Käse-Lauch	6,50

Alles Käse . . .

Handkäs´ mit Musik, Butter und Brot	6,00
Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Butter und Toast	6,80
Portion Spundekäs´, Roggenbrötchen und Butter	7,80
1/2 Portion Spundekäs´, Roggenbrötchen und Butter	5,80

Mediterranes Feeling

Martin´s Trilogie 9,80
Lachsmousse, Spundekäse und eingelegte Oliven - mit Brotkorb

Feta in Folie 9,80
überbackener Ziegenkäse in Folie, unter einer Haube aus medit. Gemüse. Dazu Blattsalat mit Rieslingdressing und Ciabatta.

Martin´s Medi-Teller 11,50
Mediterraner Mix aus Serrano-Schinken, luftgetrockneter Salami, würzigem Weichkäse, Oliven und Paprika - Ciabatta- und Knäckebrot.

Leckereien zum Wein . . .

Portion Käsewürfel reich garniert	8,50
Portion Spundekäs´ mit Kräcker und Brezel zum Dippen	7,30
1/2 Portion Spundekäs´ mit Kräcker und Brezel zum Dippen	5,30

Nachtisch für Naschkatzen

Leckeres Vanilleeis mit eingelegten Früchten 5,00
(nur für Erwachsene)

Leckeres Vanilleeis mit Erdbeer-Fruchtsoße 4,00

WEINHOF MARTIN GBR • BACHHÖLLER WEG 4 • D-65346 ERBACH • TEL.: 0 61 23 / 6 28 56
E-MAIL: INFO@WEINHOF-MARTIN.DE • WWW.WEINHOF-MARTIN.DE

Edle Brände und feiner Likör

aus eigenen Weinen oder Trestern — 2 cl / €

B 1 **Marc vom Riesling** 42 % vol. — 2,50
Ein feiner Trester-Branntwein mit bestechendem Duft, angenehm zart und aromatisch

B 2 **Klarer aus Wein** 42% vol. — 2,50
Eine Spezialität des Hauses.
Im Vakuumverfahren fein gebrannt aus eigenen Weinen.

B 3 **Barrique – Marc vom Spätburgunder** 42% vol. — 2,50
Ein edler Trester-Branntwein, der seine Feinheit durch die Reife im kleinen Eichenfaß erreicht hat.

B 4 **Alter Riesling Weinbrand X.O.** 40% vol. — 2,50
Ein 5 Jahre gelagerter „alter Weinbrand“ aus eigenen Weinen, mit dem Bukett, der Fülle und Frucht des Rieslings.

B 5 **Roter Weinbergspfirsich** 27% vol. — 2,50
Der Duft und das Aroma dieser edelsüßen Spezialität entführt Sie in eine Plantage vollreifer Pfirsiche.

B 6 **HA**selnuss**SCH**naps 40% vol. — 2,50
Ein nussiger, aromareicher Gaumenschmeichler für Genießer.

WEINHOF MARTIN

Unsere Öffnungszeiten Gutsausschank:

werktags von 16.oo – 23.oo Uhr

samstags, sonntags und feiertags von 15.oo – 23.oo Uhr

Montag u. Donnerstag Ruhetage

Unsere Öffnungszeiten Vinothek:

Montag bis Samstag 9.oo – 13.oo Uhr und 14.oo – 19.oo Uhr,

Termine:

09. - 10.6.18 **Hoffest** mit **Jahrgangspräsentation**

06.08.18 - 06.09.18 **Sommerpause**

3.10. und 6.10.2018 **„Weinlese mit meinem Winzer“**

15.12.2018 **Glühweinparty** mit **“Gear down“**

Beginn 18:3o Uhr - Eintritt frei

23.12.18 – 06.01.2019 **Betriebsferien**

Alle Weine sind Qualitäts- oder Prädikatsweine und enthalten Sulfite

Alle Preise in dieser Karte beinhalten Bedienung und MwSt.

Eine Zutatenliste können Sie an der Theke einsehen.

Weinhof Martin GbR

Inh.: Günter und Jutta Martin

65346 Erbach / Rhg.

Tel.: 06123 - 6 28 56

like us on facebook

Unser aktuelles Angebot finden Sie auf unserer neu gestalteten Webseite mit Onlineshop unter www.weinhof-martin.de