

WEINHOF **MARTIN** 



*Speisen
und
Getränke*

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.
Für Weinverkostung und Verkauf in unserer Vinothek wenden
Sie sich bitte 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	2017er 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	2017er Alte Rieslingrebe trocken Naturnaher Ausbau und biologische Entsäuerung geben diesem Riesling seinen Schmelz.	4,50	15,00
4	2017er Chardonnay trocken Erbacher Michelmark	4,50	15,00
5	2016er Riesling feinherb	3,00	1,0 l 14,00
6	2016er Riesling <u>C</u> L A S S I C	3,50	12,00
7	2017er Weißer Burgunder feinherb	3,50	12,00

		0,2 l / €	0,75 l / €
8	2016er Riesling mild	3,00	1,0 l 14,00
9	2017er 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, Dornfelder und Cabernet Sauvignon	3,50	12,00
11	2017er Rotwein feinherb	3,00	1,0 l 14,00
12	2016er Cabernet Sauvignon Rotwein trocken	4,50	15,00
13	2017er Luna Marie Rotwein feinherb tiefdunkles Rotwein-Cuvee aus Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Sauvignon	3,50	12,00

Sekte

		0,1 l / €	
	Riesling Sekt „TROCKEN“	3,00	20,00
2016er	Goldmuskateller Sekt „EXTRA TROCKEN“ Feinperlige Kohlensäure, vereint mit den exotischen Aromen des Goldmuskatellers, werden Sie begeistern.	3,50	23,00
2014er	Pinot „BRUT“ elegantes Sekt-Cuvee aus Spätburgunder Weißherbst, Blanc de Noir und Weißem Burgunder	3,50	23,00

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 0,5 l 2,00
(auch in Medium und Still erhältlich)

Prickelndes Tafelwasser 1,0 l 3,50
(auch in Medium und Still erhältlich)

Flasche Fanta / Coca Cola 0,33 l 2,50

Holli 0,4 l 3,00
Wasser mit einem Schuss Holunderblütensirup

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

Vitamine, Vitamine . . .

€

Beilagensalat mit hausgemachtem Riesling-Dressing 3,20**Tomaten mit Mozzarella** mit mildem Riesling-Balsam-Essig 6,00
dazu reichen wir Butter und Brot**Folienkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterquark 5,80**Folienkartoffel** mit hausgemachtem Kräuterquark 8,50
dazu Blattsalat mit hauseigenem Dressing**Bunter Salatteller** 9,50
mit Jutta´s würzigem kalten Braten oder gekochtem Schinken,
mit hauseigenem Riesling-Dressing, Toast und Butter**Feines vom Fisch****Brote mit geräuchertem Lachs** 8,50
mit Ei und Meerrettich fein garniert**Portion Lachs-Forellen-Mousse** 7,50
mit frischem Ciabatta**Portion Lachs-Forellen-Mousse** 8,50
mit Folienkartoffel**Strammer Lachs** 9,80
Brote mit geräuchertem Lachs, Käse und Spiegeleiern**Feine Toastspezialitäten (2 Scheiben)****Tomatentoast** 6,00
Toast mit gekochtem Schinken und Tomatenscheiben,
mit Käse überbacken**Hawaiitoast** 6,00
Toast mit gekochtem Schinken und Ananas, mit Käse überbacken**Toast „Pikant“** 7,00
Toast mit gekochtem Schinken, mit Preiselbeeren gefüllten
Pfirsichhälften, mit Käse überbacken - unter einer feinen Senf-Sahne-Soße

Unsere Schnitzelauswahl	€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischem Brot	7,80
„Seniorenteller“	5,80
Schweineschnitzel „Burgund“ mit frischem Brot	9,80
Champignons in Burgundersoße	
„Seniorenteller“	7,30
Schweineschnitzel „Pikant“ mit frischem Brot	9,80
Pfirsich und Käse überbacken, mit feiner Senf-Sahne-Soße	
„Seniorenteller“	7,30
Schweineschnitzel „Schweizer Art“ mit frischem Brot	9,80
mit Tomaten und Käse überbacken	
„Seniorenteller“	7,30
Traditionell und deftig	
„Strammer Max“	8,80
Brote mit gekochtem Schinken, Käse und Spiegeleiern	
Portion bunter Wurstsalat	8,50
mit Butter und Brot	
Bratenbrot (2 Scheiben)	8,00
mit Sahnemeerrettich	
Goethe´s Leibspeise –	9,50
kalter Braten, „Frankfurter grie Soß“ und Pellkartoffeln	
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

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 Kracker und Brezel zum Dippen

7,30

1/2 Portion Spundekäs´ mit Kracker 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

Edle Brände und feiner Likör

aus eigenen Weinen oder Trestern

2 cl / €

- | | | |
|-----|--|------|
| B 1 | Marc vom Riesling 42 % vol.
Ein feiner Trester-Branntwein mit bestechendem Duft,
angenehm zart und aromatisch | 2,50 |
| B 2 | Klarer aus Wein 42% vol.
Eine Spezialität des Hauses.
Im Vakuumverfahren fein gebrannt aus eigenen Weinen. | 2,50 |
| B 3 | Barrique – Marc vom Spätburgunder 42% vol.
Ein edler Trester-Branntwein, der seine Feinheit
durch die Reife im kleinen Eichenfaß erreicht hat. | 2,50 |
| B 4 | Alter Riesling Weinbrand X.O. 40% vol.
Ein 5 Jahre gelagerter „alter Weinbrand“ aus eigenen
Weinen, mit dem Bukett, der Fülle und Frucht des Rieslings. | 2,50 |
| B 5 | Roter Weinbergspfirsich 27% vol.
Der Duft und das Aroma dieser edelsüßen Spezialität
entführt Sie in eine Plantage vollreifer Pfirsiche. | 2,50 |
| B 6 | HA selnuss SCH naps 40% vol.
Ein nussiger, aromareicher Gaumenschmeichler für Genießer. | 2,50 |

Unsere Öffnungszeiten Gutsausschank:

werktags von 16.00 – 23.00 Uhr
samstags, sonntags und feiertags von 15.00 – 23.00 Uhr
Montag u. Donnerstag Ruhetage

Ab 29.10.2018 ist unser Gutsausschank nur noch
von Freitag bis Sonntag für Sie geöffnet

Unser Gutsausschank schließt am 16.12.2018 und
öffnet wieder am Karfreitag den 19.04.2019 für Sie.

Unsere Öffnungszeiten Vinothek:

Montag bis Samstag 9.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 19.00 Uhr

Termine:

15.12.2018 **Glühweinparty** mit „Gear down“

Beginn 18:30 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



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