

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**

<u>Unsere Weine im Ausschank:</u>		0,2 l / €		0,75 l / €
1	2017er Riesling trocken	3,00	1,0 l	14,00
2	2018er Weisser Burgunder trocken	4,00		13,50
3	2018er Alte Rieslingrebe trocken Naturnaher Ausbau und biologische Entsäuerung geben diesem Riesling seinen Schmelz. - Vegan -	4,50		15,50
4	2017er Riesling C L A S S I C	3,50		12,00
5	2018er Goldmuskateller feinherb Fruchtig-erfrischende Säure mit Aromen von Zitrus, Maracuja, Pfirsich und Zitronenmelisse.	4,00		13,50
6	2018er Chardonnay feinherb Erbacher Michelmark	4,00		13,50
7	2018er Riesling mild	3,00	1,0 l	14,00
8	2017er Riesling Spätlese fruchtsüß Erbacher Honigberg	4,50		15,50

<u>„Jubiläumscuvée 50 Jahre Aussiedlung“</u>		0,2 l / €	0,75 l / €
9	2018er Weisswein trocken Cuvée aus Riesling, Weissem Burgunder, Chardonnay und Goldmuskateller. Fruchtig und trocken ebenso exotisch mit viel Schmelz präsentiert dieser Wein die gesamte weisse Rebsortenvielfalt.	4,50	15,50

„Die Weine unserer Jüngsten“:

10	2018er Max Luis feinherbes frisches Cuvée aus Chardonnay und Riesling	3,50	12,00
11	2018er Maja Rosalie feinherbes Rosé Sommer-Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Cabernet Sauvignon	3,50	12,00
12	2018er Luna Marie feinherbes tiefdunkles Rotwein-Cuvée aus Spätburgunder, Regent und Cabernet Sauvignon	4,00	13,50

Blanc de Noir und Rotweine:

13	2018er Blanc de Noir Spätburgunder feinherb	4,00	13,50
14	2017er Spätburgunder trocken	4,50	15,50
15	2016er Cabernet Sauvignon Rotwein trocken	4,50	15,50
16	2017er Rotwein feinherb	3,00	1,0 l 14,00

Sekt:

	Riesling Sekt „TROCKEN“	0,1 l / €	3,00	20,00
--	-------------------------	-----------	------	-------

Weinschorle:

weiß / rosé / rot	0,4 l	€ 4,50
--------------------------	-------	--------

Fruchtig-spritzige Erfrischungen

Sommerwind

	0,2 l	4,00
--	-------	------

Blutorange mit Sekt - herrlich fruchtig und erfrischend

Alkoholfreie Getränke:

Prickelndes Tafelwasser (auch in Medium erhältlich)	0,5 l	2,00
---	-------	------

Prickelndes Tafelwasser (auch in Medium 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 weiß	0,2 l	2,50
-------------------------	-------	------

Traubensaftschorle weiß	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	3,50
Tomaten mit Mozzarella mit mildem Riesling-Balsam-Essig dazu reichen wir Butter und Brot	6,00
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	5,80
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	8,80
Portion Lachs-Forellen-Mousse mit frischem Ciabatta	7,80
Portion Lachs-Forellen-Mousse mit Folienkartoffel	8,80
Strammer Lachs Brote mit geräuchertem Lachs, Käse und Spiegeleiern	9,80
Feine Toastspezialitäten (2 Scheiben)	
Tomatentost Toast mit gekochtem Schinken und Tomatenscheiben, 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

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 –	9,80
kalter Braten, „Frankfurter grie Soß“ und Pellkartoffeln	
Kleine Kinder-Karte	
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
Mediterranes Feeling	
Martin´s Trilogie	10,50
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	11,80
Mediterraner Mix aus Serrano-Schinken, luftgetrockneter Salami, würzigem Weichkäse, Oliven und Paprika - Ciabatta- und Knäckebrot.	
Leckereien zum Wein . . .	
Portion Spundekäs´ mit Kräcker und Brezel zum Dippen	7,50
1/2 Portion Spundekäs´ mit Kräcker und Brezel zum Dippen	5,50
Nachtisch für Naschkatzen	
Leckeres Vanilleeis mit eingelegten Früchten (nur für Erwachsene)	5,00
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 Riesling 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
Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 15:00 – 23:00 Uhr
Montag u. Donnerstag Ruhetage

Unsere Öffnungszeiten Vinothek:

Montag bis Samstag 9:00 – 13:00 Uhr und von 14:00 – 19:00 Uhr,
sowie zu den Öffnungszeiten des Gutsausschanks

Termine:

22.07.19 - 22.08.19 **Sommerpause**

28.09. und 03.10.2019 „**Weinlese mit meinem Winzer**“

14.12.2019 **Glühweinparty** mit **“Gear down”**

Beginn 18:30 Uhr - Eintritt frei

15.12.19 – 05.01.2020 **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 Webseite mit Onlineshop unter
www.weinhof-martin.de