

# Weingut Hlmer ZUM WOIFÄSSJE

## Deftiges aus der rheinhessischen Winzerküche

### Brotzeit

**Handkäs mit Musik**(Essig,Öl und Kräutersalz)

**Schwartemagen mit Musik**(Essig,Öl und Kräutersalz)

**Rheinhessen Carpaccio**

**„roher Schinken mit Musik“** (Essig,Öl und Kräutersalz)

**Wurstsalat mit Brot**

(Essig,Öl,Senf,Essiggurken, Zwiebel und Kräutersalz)

**Schweizer Wurstsalat mit Brot**

(Essig,Öl,Senf,Essiggurken, Zwiebel und Kräutersalz)

**Spundekäs mit Brezelchen**

**Käsewürfel mit Trauben**

**Strammer Max**

Kochschinken<sup>1)</sup>

**Schlemmer Brötchen**

Kochschinken<sup>1)</sup>

**Munkelteller**

(geräucherte Mettwurst, Spundekäs,

Käsewürfel mit Trauben, Brezel, Brot

<sup>1)</sup>mit Nitritpökelsalz

Bei Fragen über allergene Bestandteile in unseren Speisen/Getränken,  
reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffen.

# Weingut Klmer ZUM WOIFÄSSJE

## Vom Schwein (alle Speisen mit Brot)

**Bratwurst (grobe Bratwurst mit Soße) (vom Eichenhof)**

**Hackbraten, Soße nach Wahl**

**Schnitzel „Wiener Art“**

**Schnitzel mit Bratensoße**

**Rahmschnitzel**

**Jägerschnitzel**

**Zwiebelschnitzel**

**Bruschettaschnitzel**

Fetacreme, Tomaten

**Schweineschnitzel „Schweizer Art“**

(mit gek.Schinken<sup>1</sup>) und Käse überbacken)

**Cordon-Bleu**

(Kochschinken<sup>1</sup>)

**Schweineschnitzel „Hawaii“**

(mit Ananas, gek.Schinken<sup>1</sup>) und Käse  
überbacken)

**Schlemmerschnitzel**

(gefüllt mit Käse,gek.Schinken<sup>1</sup>),Senf )

## Schnitzel mit Knoblauch (Knoblauch aus eigenem Anbau)

**Schweineschnitzel „Knobi“ mit Brot**

**„Woifässje Schnitzel“**

(mit Zwiebeln und Knobi)

**Schwagerschnitzel mit Brot**

(mit Knobi und zwei Spiegeleiern)

**Knobischnitzel „uff Rhoihessisch“**

(gefüllt mit Knoblauch und ... )

<sup>1</sup>)mit Nitritpökelsalz

Bei Fragen über **allergene Bestandteile** in unseren Speisen/Getränken,  
reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffen.

# Weingut Hlmer ZUM WOIFÄSSJE

## Leckere Knoblauchstangen (Knoblauch aus eigenem Anbau)

**Warme Knoblauchstange**

**Warme Knoblauchstange „spezial“**

**Warme Knoblauchstange mit Käse**

**Warme Knoblauchstange mit Käse u.**

**Schinken<sup>1)</sup>**

**Warme Knoblauchstange mit Käse u.**

**Tomaten**

## Salate

**Beilagensalat**

**Krautsalat**

**Bunter Salatteller**

versch. Salate, Kochschinken<sup>1)</sup>, Käse

## Beilagen

**Pommes**

**Bratkartoffeln**

**1)mit Nitritpökelsalz**

**Bei Fragen über allergene Bestandteile in unseren Speisen/Getränken,  
reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit Kennzeichnung der Allergene und  
Zusatzstoffen.**

# Weingut Klmer ZUM WOIFÄSSJE

## Vegetarische Speisen

### **Bratkartoffel & 2 Spiegeleier**

### **Gemüsepfanne mit Kräuterquark**

Auberginen, Zucchini, Tomaten, Karotten, Champignon, rote Zwiebel, Knoblauch

### **Spinat-Cashew-Röllchen (vegan)**

### **mit Kräuterquark**

### **Bunter Salatteller mit Feta**

versch. Salate, Peperoni, Oliven

### **Fetakäse** überbacken mit Tomaten, Paprika, Peperoni, Knoblauch

### **Dreierlei**

Datteldip, Fetacreme, Spundekäs, Peperoni, Oliven

## Sommerzeit im Woifässje

### **Handkäs "Sommer"**

Paprika, Tomate, Lauchzwiebel

### **Sommerteller mit 1 Glas Secco**

Serranoschinken, Salami, Datteldip, Fetacreme, Tomate-Mozzarella, Oliven, Peperoni

### **Flammkuchen Elsässer Art**

Speck, Zwiebeln

### **Flammkuchen vegetarisch**

Fetacreme, Tomaten, Paprika

### **Flammkuchen Woifässje**

Speck, Zwiebeln, Fetacreme, Peperoni

## Als Nachtisch empfehlen wir

### **Pfirsich-Raffaello-Dessert**

### **Vanilleeis & heiße Himbeeren**

Bei Fragen über allergene Bestandteile in unseren Speisen/Getränken, reichen wir Ihnen gerne eine Karte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffen.