

Flaschenweine

WEISSWEIN

Pinot Grigio DOC

Collio | Livon | trocken | 2021 | 13,5% Vol.

0,75 l 29,00 €

Chardonnay DOC

Piemont | Gavi | trocken | 13% Vol.

0,75 l 39,00 €

Trabocchetto Pecorino

Abruzzen | trocken | 13% Vol.

0,75 l 39,00 €

ROTWEIN

60 Anni

Primitivo di Manduria | San Marzano | trocken | 2017 | 14,5% Vol.

0,75 l 60,00 €

Don Tommaso

Zinfandel Primitivo | Apulien | trocken | 2020 | 14% Vol.

0,75 l 38,00 €

Carthago

Nero D'avola | Mandrarossa | Sizilien | 2019 | 14% Vol.

0,75 l 45,00 €

ROSÉ

Alie

Frescobaldi | Toscana | Rosé | trocken | 2020 | 12% Vol.

0,75 l 38,00 €

Portugieser Weißherbst

Rheinhessen | halbtrocken | 2022 | 11,5% Vol.

Magnum 75,00 €

0,75 l 22,00 €

Winzerhaus

Restaurant | Events

aus Leidenschaft
seit 1986 in Nierstein

- WEIHNACHTSMENÜ -

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie an den Festtagen in
unserem Restaurant begrüßen und mit weihnachtlichen
Gaumenfreuden verwöhnen zu dürfen.

Herzlichen Dank für Ihre Treue.

Ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest sowie
Gesundheit, Glück und Erfolg für das kommende Jahr
wünscht Ihnen das

Team Winzerhaus

APERITIFS

<i>Prosecco Vivarellò DOC Brut</i>	0,1l	5,00 €
<i>Sanbitter oder Crodino</i>	0,1l	3,50 €
alkoholfrei		
<i>Gin Tonic</i>		9,50 €
The Illusionist Fever Tree Indian Tonic Orange Zimt		

VORSPEISEN

<i>Maronensuppe</i>		9,50 €
<i>gebeitzter Lachs an Feldsalat und Himbeervinaigrette</i>		16,90 €
<i>Rindertatar an Wachtelei</i>		17,90 €
Unsere Weinempfehlung:		
Grauer Burgunder trocken 2022 13% Vol.	0,2l	5,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Schmetterlingsnudeln an Tomatensosse oder Pesto</i>	10,00 €
--	---------

DESSERTS

<i>lauwarmer Bratapfel-Crumble an Vanilleeis</i>	8,00 €
<i>Tiramisu</i>	9,00 €
<i>Schokoladensoufflé an Amarenakirschen</i>	10,00 €



Auf Wunsch
glutenfrei!

HAUPTSPEISEN

<i>Ochsenbäckchen an Jus auf Kartoffelstampf und Wurzelgemüse¹</i>	27,50 €
---	---------

Unsere Weinempfehlung:

Indio Montepulciano rot trocken 2017 14% Vol.	0,2l	5,50 €
---	------	--------

<i>Entenkeule an Orangen-Jus und Rotkraut mit Kartoffelknödel</i>	28,50 €
---	---------

Unsere Weinempfehlung:

Quota 29 rot trocken 2020 14% Vol.	0,2l	6,90 €
--	------	--------

<i>Lachsfilet an Zitronenschaum auf Erbsenpüree und gerösteten Kartoffeln¹</i>	26,50 €
---	---------

Unsere Weinempfehlung:

Alie Frescobaldi Toscana Rosé trocken 2020 12% Vol.	0,2l	8,90 €
---	------	--------

<i>Lammrücken an Rotweinreduktion, geschmorten Schalotten und Süßkartoffelstampf¹</i>	29,00 €
--	---------

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Barrique Rheinhessen trocken 2020 12,5% Vol.	0,2l	6,90 €
--	------	--------

<i>Kürbis-Thymian-Risotto an Parmesan-Crunch und gerösteten Pistazien^{1 2}</i>	18,50 €
---	---------

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc Rheinhessen weiß trocken 2022 12,5% Vol.	0,2l	5,90 €
--	------	--------



Auf Wunsch servieren wir einen Beilagensalat aus
Endivien an Orangendressing.^{1|2|3}



¹ glutenfrei ² vegetarisch ³ vegan