

GRÜNEWALD'S WEINGEWÖLBE

GETRÄNKE

WEIßWEINE

			0,2 l	0,75 l
1.	2021	Riesling	trocken	4,00 € 14,00 €
2.	2018	Weißer Burgunder	trocken	4,00 € 14,00 €
3.	2017	„Der Scharlachrote“ Riesling	trocken	4,50 € 15,00 €
4.	2021	„Edition 1855“ Roter Riesling	trocken	4,50 € 15,00 €
5.	2019	Silvaner <i>Nahe</i>	trocken	4,00 € 14,00 €
6.	2021	Scheurebe	trocken	4,00 € 14,00 €
7.	2021	Gewürztraminer	trocken	4,50 € 15,00 €
8.	2018	Riesling	halbtrocken	4,00 € 14,00 €
9.	2018	Scharlachberg Riesling Spätlese	süß	4,50 € 15,00 €
10.	2018	Chardonnay	edelsüß	4,00 € 17,00 €

RÓSEWEINE

			0,2 l	0,75 l
11.	2020	Blanc de Noir	trocken	4,00 € 12,00 €
12.	2021	Rosé	mild	4,00 € 12,00 €

ROTWEINE

			0,2 l	0,75 l
13.	2018	Spätburgunder	trocken	4,00 € 14,00 €
14.	2016	Frühburgunder	trocken	4,50 € 15,00 €
15.	2020	Dornfelder	mild	4,00 € 14,00 €

Steffen
Grünwald

KELLERMEISTERLINIE

			0,2 l	0,75 l
16.	2021	Chardonnay Barrique	trocken	5,50 € 17,00 €
17.	2021	Roter Riesling Kabinett	trocken	5,00 € 16,00 €
18.	2021	Scheurebe Kabinett	mild	5,00 € 10,00 €
19.	2021	Spätburgunder Barrique	trocken	5,50 € 17,00 €

ALKOHOLFREIE & GEMISCHTE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2 l	2,00 € 0,75 l	4,50 €
Traubensaft / Traubensaftschorle	0,2 l	2,50 € 0,4 l	4,00 €
Coca Cola ^{1,3,9} / Schwollener Orangenlimonade ^{1,3}	0,2 l	2,50 € 0,4 l	4,00 €
Weinschorle, Limo- ^{1,3} / Colaschoppen ^{1,3,9}	0,4 l	4,00 €	
Rieslingschorle / Roséschorle	0,4 l	4,00 €	

¹ = enthält Farbstoff; ³ = mit Antioxidationsmittel; ⁹ Koffeinhaltig

Alle Weine sind aus eigenem Anbau und enthalten Sulfite.

SPEISEN

Aus der kalten Winzerküche

Großer Wintersalat

Pflücksalat, Rote Bete, Sonnenblumenkerne, Tomate, Gurke, mariniert mit Joghurt-Dressing, dazu Brot

11,80 €

Handkäse „mit Musik“

mit Riesling, Kümmel und Zwiebeln mariniert, dazu Brot

10,20 €*

Hausgemachter Rheinhessischer Spundekäs

mit Crackern und Brezelchen

10,20 €*

Käsewürfel mit Brezelchen

junger Gouda

8,80 €

Winzer Brotzeit *(für 2 Personen)*

mit einem selbstgebackenem Krustenbrot, Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknete Edelschimmel-Salami, Gouda, Fleischwurst, Griebenschmalz, Ei, Butter, Essig-Gürkchen und Tomaten.

21,90 €

Aus der warmen Winzerküche

Kellermeisterpfännchen

Bratkartoffeln mit Rührei und Schinkenwürfeln

12,90 €

Strammer Max

mit gekochtem Schinken

11,50 €*

Winzer-Hackbraten in Spätburgundersoße

mit Spätzle

14,90 €

Kammsteak vom Schwein

mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln

14,90 €*

Vegetarisch

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

11,50 €*

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwer Suppe

verfeinert mit Kürbiskernöl, dazu Brot

6,80 €

Beilagen

Brotkörbchen

2,50 €

Beilagensalat

4,70 €

Nachspeise

Vanille Waffel

mit heißen Kirschen und Vanilleeis

8,50 €

**Kleine Portionen: abzüglich 2€*