



WEINGUT WOLF  
HARXHEIM • RHEINHESSEN

*To - Go*

*(„zum Mitnehmen fer dahom“)*

JANUAR

Bitte bis 17:00 Uhr am Vortag bestellen

*Tel. 06138 6014 oder [info@weinhotel-wolf.de](mailto:info@weinhotel-wolf.de)*

und einfach abholen am

*Samstag zwischen 17.30 und 20.00 Uhr*

*Sonntag zwischen 11.30 und 13.30 Uhr*

Gerne kochen wir an einem der nächsten Sonntage auch dein  
*Lieblingessen* und nehmen es auf unsere Abhol-Karte. Sag uns  
einfach, auf was du mal wieder Lust hättest.

Infos unter: *[www.weinhotel-wolf.de](http://www.weinhotel-wolf.de)* oder

*[www.facebook.com/weinhotelwolf](https://www.facebook.com/weinhotelwolf)*



*gemütlich. herzlich. rheinhessisch.*

# Lieblingessen

immer samstags und sonntags

am 22. und 23.01.

Schweinebäckchen in Dornfelderjus <sup>10)</sup> 13,50 €  
mit gebratenen Butterspätzle <sup>1),10)</sup>

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein feinherb 5,00€/0,75l

Lachsfilet in feiner Zitronensauce <sup>4),10)</sup> mit Blattspinat 16,50 €  
dazu Schwenkkartöffelchen oder Pommes

*Passend:* ein gekühlter Riesling feinherb 4,70€/0,75l

am 29. und 30.01.

Schweinefilet in Champignonrahmsauce <sup>4),10)</sup> 18,50 €  
mit Butterspätzle <sup>1),4),10)</sup> und Rosenkohl in Mandelbutter

*Passend:* ein gekühlter Riesling vom Löß trocken 4,90€/0,75l

Kalbsnierenbraten 15,50 €  
mit Kartoffelklößen <sup>1),4),10)</sup> und Apfelrotkraut

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein feinherb 5,00€/0,75l



*Gemütlich. Herzlich. Rheinhessisch*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Ihre Familie Wolf*

Weingut Wolf • Gaustraße 16 • 55296 Harxheim  
Tel. 06138 6014 • [info@weinhotel-wolf.de](mailto:info@weinhotel-wolf.de)

# Jedes Wochenende

Kleiner Wintersalat <sup>4),8),9),10),13)</sup>	3,50 €
Großer knackiger - gebackenem Schafskäse <sup>1),10)</sup>	11,- €
Salatteller mit - gratiniertem Ziegenkäse <sup>8)</sup>	11,- €
Hausdressing <sup>4),8),9),10),13)</sup> und - gebackenem Lachsfilet <sup>7)</sup>	12,50 €
Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste <sup>1),10)</sup> mit	11,50 €
Sauce Béarnaise <sup>1),4),10)</sup> dazu Pommes oder Herzogin-Kartoffeln <sup>1),4),10)</sup>	
<i>Passend:</i> gekühlter Riesling vom Löß trocken	4,90€/0,75l
Elli´s Schnitzel „Wiener Art“ <sup>1),10)</sup> vom Landschwein	11,50 €
mit Jäger- <sup>7)</sup> , Champignonrahm- <sup>4),10)</sup> oder Pfeffersauce <sup>4),10)</sup>	
dazu Kartoffelecken <sup>10)</sup> oder Kroketten <sup>1),10)</sup>	
<i>Passend:</i> zur Jägersauce Dornfelder Rotwein trocken	4,90€/0,75l
zur Rahmsauce gekühlter Riesling feinherb	4,70€/0,75l
zur Pfeffersauce Spätburgunder Rotwein trocken	5,40€/0,75l
Käsespätzle mit geschmorte Zwiebelschen und Bergkäse <sup>1),10)</sup>	8,50 €
Gefüllte Paprika mit Bulgur-Tomate-Feta <sup>1),4),10)</sup>	8,50 €
Gefüllte Zucchini mit Kartoffel-Kokos-Curry <sup>9)</sup> (vegan 😊)	8,50 €
<i>Für die Kleane:</i> Schnitzel mit Kroketten <sup>4),10)</sup>	6,50 €
Spätzle mit Rahmsauce <sup>1),4),10)</sup>	3,50 €
<i>Passend:</i> gekühlter leckerer Traubensaft (super für Schorle 😊)	2,90€/0,75l
<i>Zum</i> Knusper-Vanille-Cheesecake mit Himbeersauce <sup>1),4),8),10)</sup>	3,50 €
<i>Dessert:</i> Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade <sup>1),4),8),10)</sup>	
Rheinheinisches Apfeltiramisu <sup>4),8),10)</sup>	

## Winter-Box

je 1 Flasche 0,75 ltr:  
„Blanc de Noir“ Spätburgunder &  
Riesling vom Löß trocken &  
Dornfelder trocken &  
Scheurebe feinherb &  
„Georg“ Cuveé rot &  
„Lina“ Secco Rosé &

Für 28,- €

## Schobbe-Box

je 2 Flaschen:  
Riesling trocken (1,0 Ltr)  
&  
Silvaner trocken (1,0 Ltr)  
&  
Dornfelder und Portugieser  
Rosé trocken (0,75 Ltr)

für 24,- €

## Allergenkennzeichnung:

Gerne beraten wir sie, falls sie Allergien oder Intoleranzen haben. Da wir alle Gerichte selbst zubereiten, können wir in vielen Fällen ihnen auch kostenlos eine Allergiefreie Alternative zubereiten oder anbieten.

All unsere Weine enthalten zu ihre Haltbarmachung Sulfite.  
Dies können sie auch auf der Flasche nachlesen.

- 1) Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten.
- 2) Fisch
- 3) Krebstiere
- 4) Milchprodukte jeglicher Art
- 5) Sellerie
- 6) Sesam
- 7) Schwefeldioxid und Sulfite  
(ist in einem Teil unserer Speisen dadurch bedingt, da wir viel mit Wein kochen)
- 8) Nüsse  
(Wallnüsse, Pecannüsse im Topping für den Salat  
Haselnüsse und Mandeln beim Dessert)
- 9) Lupinen
- 10) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Dinkel)
- 11) Schalenfrüchte
- 12) Senf
- 13) Soja
- 14) Weichtiere