

MENÜ

Tataki vom Weiderind

Duett vom Spitzkohl
Edamame
Teriyaki

Pastinaken-Velouté
Braune Butter
eingelegte Apfelperlen
Kerbel

Sous Vide Kalbsrücken
Sauce Bordelaise
Glasierte Rote Bete
Kartoffelflan
Joghurt

Topfenmousse
Blutorange
Vanille
Mandel

4 Gang Menü 79 €
3 Gang Menü (ohne Velouté) 70 €

VALENTINSTAG

NÄCHSTE

Die WEIN WIRT
SCHAFT
an *langer* *Tisch*

FREITAG, 27.02.2026

MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus
allen Gerichten unserer
Speisekarte

4 GANG MENÜ 70 €

Vorspeise
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

3 GANG MENÜ 63 €

Vorspeise
Hauptgang
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten
Gerichte in Menügröße,
so dass der Genuss für Sie im
Vordergrund steht.

WEINEMPFEHLUNG

2019
BECHTHEIMER SPÄTBURGUNDER
trocken

0,1 l	4,80 €
0,2 l	8,50 €
0,75 l	28,00 €

SUPPE & VORSPEISEN

GESCHÄUMTE HUMMERSUPPE
eingelegte Egerlinge
Lauchstroh
14 €

KNUSPRIG GEFÜLLTER PILZ WAN TAN
Apfel | Fenchel
Misocreme
Dashi
16 €

KALBSTATAR
schwarzer Knoblauch
Zwiebelaromen
Brioche crumble
19 €

CANNELLONI VOM IKARIMI LACHS
fermentiertes Kimchi
Daikon
Grüner Reis
Buttermilch-Sake
19 €

FELDSALAT
Croûtons
12 €

Für jegliche Art der Änderung der Speisen, erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 EUR zu buchen. Änderungen im Menü führen zu à la carte Preisen.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienungsentgelt.

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen
unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Viel-
zahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

RAGOUT VOM REH
sanft geschmort
Pilze | Schmortomate
Butterspätzle
32 €

CORDON BLEU
vom Landschwein
Buchenholzschinken
Emmentaler
gefüllte Ofenkartoffel
28 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND
Cognac Jus
gebratener Knollenziest
Knusperkartoffel
Sauerrahm
35 €

RINDERFILET
Cognac Jus
gebratener Knollenziest
Knusperkartoffel
Sauerrahm
42 €

FISCH DES TAGES
Zitronenschaum
Duett von Karotte & Zuckerschote
knusprige Risottoschnitte
32 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
auf Tiroler Art
Röstzwiebeln | Schnittlauch
kleiner Beilagensalat
24 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte

VERANSTALTUNGEN 2026

14. Februar	Valentinstag Menü	27. Februar	Weinwirtschaft am langen Tisch „Rind & Co.“
17. April	Weinwirtschaft am langen Tisch „Landschwein & Bärlauch“	26. April	Verkaufsoffener Sonntag „Markttreiben“
30. Mai	Grill & Fire	12. Juni	Weinwirtschaft am langen Tisch „Spargel & Erdbeere“
4. Juli	Casino Night	28. August	Weinwirtschaft am langen Tisch „Fluß & Co.“
23. Oktober	Weinwirtschaft am langen Tisch „Rheinhessen tischt auf“	27. November	Weinwirtschaft am langen Tisch „Ganser Family Style“
31. Dezember	Silvestermenü		