



***Herzlich Willkommen im  
Weinhaus Hess***

*Genießen Sie ein paar unbeschwerte Stunden  
in unserer traditionsreichen Weinstube oder unserem geschützten  
Innenhof.*

*Ob nur zu einem guten Glas Wein, einem gemütlichen Essen mit Familie  
& Freunden oder zu Ihrer ganz  
persönlich von uns gestalteten, individuellen Feierlichkeit,  
bei uns ist jeder Gast herzlich Willkommen.*

*Wir verarbeiten für unsere Speisen frische und regionale Produkte von  
besten Qualität, die erst bei Ihrer Bestellung von unserem Küchenteam für  
Sie zubereitet werden. Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei hohem  
Gästepflicht auch einmal ein klein wenig länger dauern kann. Die  
Qualität unserer Gerichte wird Sie dafür entschädigen.*

## Vorne weg ne Vorspeise?

### **„Schmalzdippchen“**

Töpfchen mit Griebenschmalz mit Bauernbrot 3,00

### **Flädlesuppe**

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,00

### **Cremige Tomaten-Basilikum-Suppe**

mit Ricotta-Spinat-Klößchen 5,50

## Panierte Schnitzel vom Schwein

### **„Pfefferschnitzel“**

mit Pfefferrahmsauce & einer Beilage nach Wahl 11,90

### **„Jägerschnitzel“**

mit Champignonrahmsauce & einer Beilage nach Wahl 11,90

### **„Weinhaus Schnitzel“**

mit Trauben-Speck-Sauce & einer Beilage nach Wahl 12,50

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Zitronenecke & einer Beilage nach Wahl 10,90

## Vom Grill

### **Rumpsteak vom Grill (ca. 250g)**

inklusive einer Sauce & einer Beilage nach Wahl 24,50

### **Hähnchenbrust**

inklusive einer Sauce & einer Beilage nach Wahl 13,20

#### Beilagen:

Bratkartoffeln

Pommes frites

Kroketten

Bauernbrot

#### Saucen:

Kräuterbutter

Röstzwiebeln

Pfefferrahmsauce

Jägersauce

Ajvarsauce

Barbecue Sauce

## **Gesund & knackig – Marktsalate**

**Beilagensalat** 3,80

**Großer bunter Weinhaus-Salat**  
*fein mariniert mit unserem Hausdressing* 9,50

wahlweise mit:

- *gebratenen Hähnchenbruststreifen* 13,50
- *gebratenen Rinderstreifen & Champignons* 16,90
- *Ziegenkäse, Oliven, Paprika & Zwiebeln* 13,80

## **Burger Party**

**Weinhausburger „ItalienStyle“**  
*mit 200g reinem Rindfleisch  
im Focaccia-Brötchen mit  
Mozzarella, Basilikumpesto,  
marinierten Ruccola-Tomaten, Parmesan,  
dazu Pommes frites* 16,50

**Weinhausburger Classic**  
*mit 200g reinem Rindfleisch im Briochebrötchen  
Camembert, gebratenem Speck,  
hausgemachter Barbecuesauce,  
Knoblauchmayonnaise,  
Salat & Tomaten dazu Pommes frites* 14,50

**Drei-Käse-Hoch**  
*zweimal 200g reinem Rindfleisch  
im Briochebrötchen mit Camembert, Mozzarella  
und Appenzeller Käse, gebratenem Speck,  
hausgemachter Barbecuesauce, Knoblauchmayonnaise,  
roter Zwiebel-Confit, Rucola & Tomaten  
dazu Pommes frites* 19,90

## Weinhaus-Klassiker

### **Gensinger Schnitzel-Pfanne**

*Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln,  
Champignonrahmsauce und Käse überbacken*

13,90

### **„Gensinger Feuerspieß“**

*Fleischspiess vom Schwein-, Rind- und Hähnchenmedaillon  
mit Paprika und Zwiebeln  
an pikanter Ajvarsauce & Pommes frites*

14,90

### **„Weinhaus-Pfanne“**

*Medaillons vom Schweinefilet mit  
Champignonrahmsauce, Speckbohnen &  
hausgemachten Spätzle  
im Gusspfännchen serviert*

15,90

### **Rinderleber „Berliner Art“**

*mit Apfel, Schmorzwiebel &, Kartoffelpüree*

9,90

## Fleischlos glücklich

### **„Kässpätzle“**

*Hausgemachte Spätzle mit geschmolzenem Gouda  
und Röstwiebeln im Gusspfännchen serviert*

8,90

### **Veganes Kokos- Gemüse - Curry**

*pikant abgeschmeckt, Risotto*

11,50

### **Fish 'n' chips**

*Seehechtfilet im Teig gebacken, Pommes frites,  
Sauce Remoulade & Erbspüree*

11,20

### **Vegane hausgemachte Kohlroulade**

*mit Quinoa & Gemüse-Pilz-Füllung  
Pesto-Risotto*

12,50

## Was süßes zum Abschluss

### **Crème brûlée**

*Karamellisierte Vanillecreme mit Schokoladeneis* 5,90

### **Panna cotta**

*mit Orangenconfit* 6,90

### **warmer Schokoladenkuchen**

*mit weichem Kern,  
Birnen-Vanille-Kompott  
& Schokoladeneis* 6,90

### **„Heiße Liebe“**

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne* 5,90

### **warme Schokoladen Crêpes**

*mit Haselnusseis und Sahne* 5,90

### **„Nussbecher“**

*Walnuss-, Haselnuss- & Schokoladeneis,  
Haselnusskrokant, Schokoladensauce & Sahne* 6,90

### **Gemischtes Eis ( 3 Kugeln)**

3,90

### **mit Sahne**

4,50

*Vanille, Schokolade,*

*Walnuss, Haselnuss*

**Dazu empfehlen wir einen schönen Espresso oder eine Tasse Kaffee mit  
Kaffee aus der Kaffeerösterei Anja Pichl aus Bad Kreuznach-Planig**

## Unsere Flammkuchen -frisch belegt & ofenfrisch

### **Flammkuchen „italiana“**

mariniertes Gemüse & Mozzarella  
mit frischem Rucola garniert 8,80

### **„Elsässer Art“**

mit Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 7,90

### **„Winzer Art“**

mit Camembert, Gouda & Trauben 8,80

## Weinhaus-Vesper täglich ab 17:00Uhr

*für den kleinen Hunger & zu einem guten Glas Wein*

### **Ziegenkäse im Ofen gebacken**

mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern  
dazu ofenfrisches Baguette 8,50

### **Gebackene Champignons**

auf bunter Salatteller mit hausgemachtem Knoblauchdip 8,90

### **Camembert aus dem Rohr**

mit Walnuss-Honig-Crunch  
Zwiebel-Preiselbeer-Konfitüre 8,00 €

### **Hausgemachter Spundekäs**

mit frisch gebackener Laugenbrezel 6,00

### **Unser Handkäs mit Musik**

deftig eingelegt mit Zwiebeln & Bauernbrot 9,50

### **„Winzervesper“**

Hausmacher Wurst, Landschinken, Pfefferbeisser,  
Camembert & Gouda mit Bauernbrot & Butter  
auf dem Holzbrett serviert 12,90

### **Gensinger Wurstsalat**

fein mariniert mit Goudastreifen, Zwiebeln,  
Gurken und Bratkartoffeln 9,90