

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.
Johann Wolfgang von Goethe*



Liebe Gäste

herzlich willkommen in der Weinscheune.

*Wir freuen uns Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.
Wir verwöhnen Sie gerne mit unseren Gerichten, die Sie auf unserer Speisekarte
finden. Viele Produkte beziehen wir aus der Region.*

Öffnungszeiten:

*Montags und Dienstags ruhen wir uns aus
Mittwoch – Donnerstag: 17:30 – 22:30 Uhr
Freitag und Samstag: 17:30 – 23:00 Uhr
Sonntags von 11:00 – 14:30 Uhr – Sonntagabend geschlossen*

*Im Sommer können Sie auch
unseren gemütlichen Biergarten nutzen*

Personengruppen ab 12 Personen (bitte mit Vorbestellung):
bedienen wir mit den unterschiedlichen Wünschen gerne aus unserem reichhaltigen Speisenangebot.

Bei größeren Gruppen:
*geben Sie uns bitte die Gelegenheit alle Personen zeitnah mit unseren Spezialitäten zu bewirten.
Besprechen Sie mit uns Ihre Wunschgerichte auf einer reduzierten Speisekarte. Dabei stehen zunächst alle
Gerichte zur Wahl. Stellen Sie uns Ihre Bestellung dann vor dem Termin zu Verfügung.*

Planen Sie eine Feier?

*Gerne beraten wir Sie bei jeglicher Art von Veranstaltung. Unserer Räumlichkeiten
sind für bis zu 60 Personen ausgelegt. Sprechen Sie uns für Menüvorschläge und
Getränkeempfehlungen an. Wir berücksichtigen im persönlichen Gespräch Ihre
Wünsche.*

Ihr Weinscheune Team

Echzell
Weinscheune

Aus dem Suppentopf

<i>Tagessuppe</i>	5,90 €
<i>Kartoffelsuppe mit Speck</i>	6,80 €
<i>Pikante Gulaschsuppe nach Art des Hauses, Bauernbaguette</i>	7,80 €

Salate

<i>Beilagen Salat</i>	4,80 €
<i>Kleiner gemischter Salat mit Baguette</i>	6,80 €
<i>Blattsalat mit Putenstreifen und Baguette</i>	10,80 €
<i>Großer gemischter Salat und Baguette</i>	12,80 €

<i>Weinscheune-Tapas mit ofenfrischem Baguette</i>	
<i>Auswahl von kleinen Häppchen (u.a. Handkäse, Ziegenkäse, Fisch, Parmaschinken, Oliven, gebratenes Gemüse und Pilze)</i>	24,80 €

Fitnesssteller

<i>Großer Salat mit:</i>	
<i>Ziegenkäse gebraten mit Honig</i>	19,80 €
<i>Putenmedaillons (vom Marienhof) mit Kräuterbutter</i>	19,80 €
<i>Gebratene Leber und Zwiebeln</i>	18,80 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln</i>	24,80 €

Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.

*Essen und Trinken
sind die drei schönsten Dinge des Lebens
W. Millowitsch*

Echzell
Weinscheune

Ohne Fleisch

- Hausgemachte Käsespätzle (überbacken) ** 17,80 €
mit Zwiebeln, Apfelmus und Beilagen Salat
- Kichererbsen-Tofu-Brätlinge (vegan) ** 18,80 €
Echzeller Salzkartoffeln und Marktgemüse

Hauptgerichte:

- Schnitzel "Wiener Art" ** 17,80 €
Pommes Frites und Beilagen Salat
- Jägerschnitzel mit Champignonsauce ** 18,80 €
Pommes Frites und Beilagen Salat
- Rinderleber (von der Metzgerei Philippi aus Wohnbach)* 18,80 €
mit Zwiebeln, frischem Kartoffelpüree und Marktgemüse
- Himmel und Erde (gebr. Blut- und Leberwurst) ** 18,80 €
frischem Kartoffelpüree, Zwiebeln, Apfelmus
- Rinderroulade nach Großmutter-Art* 23,80 €
mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelpüree
- Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Schinken¹⁾ und Bergkäse* 18,80 €
Pommes Frites und Marktgemüse
- Curryspätzle ** 18,80 €
Hausgemachte Spätzle an einer pikanten Currysauce mit Gemüsestreifen, gebratenem Putenfleisch und Garnelen
- Fischfilet Müllerin Art (Tagesangebot*)* 24,80 €
mit Kartoffeln und Marktgemüse
- Rehragout aus heimischen Wäldern* 24,80 €
mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeer-Birne
- Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter ** 25,80 €
Pommes Frites und Beilagen Salat

Aufpreis: Bratkartoffeln (Speck, Frühlingszwiebeln) 3,00 €, Majo oder Ketchup je 0,30 €

Echzell Weinscheune

Flammkuchen mit:

<i>Speck¹⁾, Zwiebeln und Käse</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Parmaschinken¹⁾, Mozzarella und Tomaten</i>	<i>10,80 €</i>
<i>„Hessisch“ mit Hüttenberger Handkäse, Speck¹⁾ und Zwiebeln</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Getrocknete Tomaten, Champignons, Bergkäse und Rucola</i>	<i>10,80 €</i>

Für den kleinen Hunger:

<i>Marinierte Oliven mit Baguette</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hüttenberger Handkäse mit Musik, mit Brot und Butter</i>	<i>9,80 €</i>

Helfen Sie uns ökologisch vernünftig und ökonomisch sinnvoll zu wirtschaften:

- Die mit *) gekennzeichneten Gerichte können kleiner bestellt werden; hierfür können wir 2,00 € Preisnachlass geben.*
- Wenn Sie kein Brot zum Salat möchten, geben Sie dies bitte an.*
- Bei einer to-go-Bestellung können Sie gerne eigene Behältnisse mitbringen.*

Wir freuen uns auf ihre Unterstützung zur Vermeidung von Lebensmittelresten, zusätzlichem Verpackungsmüll und Einführung eines kostenpflichtigen Pfandsystems.

Echzell Weinscheune

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst*

Dessert:



<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleeis</i>	8,90 €
<i>Flammkuchen mit Apfel und Zimt</i>	9,80 €
<i>Weinschaumcreme mit Vanilleeis</i>	6,00 €
<i>Schwedenbecher mit Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i>	7,80 €
<i>Tagesdessert</i>	7,50 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	8,80 €
<i>Coupe Danemark, Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	7,50 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	7,20 €
<i>ohne Sahne</i>	6,80 €
<i>Kick-it; Espresso mit Krokanteis</i>	3,80 €

*Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!
Gewünschte Änderungen oder Extras werden gesondert berechnet.
Eine Allergenkarte kann erfragt werden.*