



WEINGUT WOLF  
HARXHEIM • RHEINHESSEN

To - Go

(„zum Mitnehmen fer dahom“)

JUNI

Bitte bis Samstag um 16:00 Uhr 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 Wochenenden 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.*



WEINGUT WOLF  
HARXHEIM • RHEINHESSEN

*Wir freuen uns darauf  
euch wieder persönlich an der  
KERB VOM 4. BIS 6. JUNI  
bewirten zu dürfen.*

*Kerbe* FREITAG, -SAMSTAG UND  
-SONNTAG *ab 17.00 Uhr*

*Kerbe* SONNTAG *von 11.30 bis 13.30 Uhr*  
*„Kerbefeeling“ nur „To-Go“*

*Nur am 06.06.*

Leberklöße mit geschmorten Zwiebelschen <sup>1), 4), 7), 10)</sup> mit Sauerkraut <sup>5)</sup> und Kartoffelstampf <sup>1), 10)</sup>	10,00	€
Saftiges Hacksteak <sup>1), 10)</sup> in Zwiebel-Dornfelder-Sauce <sup>7), 10)</sup> dazu Röstinchen oder Kroketten <sup>1), 10)</sup>	11,50	€

*Eure Familie Wolf*

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

# Lieblingessen immer Samstags und Sonntags

am 12.06. und 13.06.

Elli's Schnitzel „Wiener Art“<sup>1),10)</sup> mit frischem Stangenspargel 17,50 €

dazu Herzogin-Kartoffeln<sup>1),4),10)</sup> und Sauce Hollandaise<sup>1),4)</sup>

*Passend:* ein gekühlter Grüner Silvaner trocken 4,60€/0,75l

Rheinischer Sauerbraten vom Rind<sup>5),7),10)</sup> 13,50 €

mit Kartoffelklößen<sup>1),4),10)</sup> und Apfelrotkraut

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein feinherb 4,80€/0,75l

am 19.06. und 20.06.

Gefüllte Rinderrouladen<sup>7),10),12)</sup> 14,50 €

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen<sup>1),10)</sup>

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein trocken 4,80€/0,75l

Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel<sup>1),4),10)</sup> 12,50 €

mit mediterraner Tomatensauce und Kartoffelkroketten<sup>1),10)</sup>

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein trocken 4,80€/0,75l

am 26.06. und 27.06.

Rhein Hessischer Zwiebelrostbraten 18,50 €

dazu Kartoffelecken<sup>10)</sup> oder Röstinchen

*Passend:* ein Dornfelder Rotwein trocken 4,90€/0,75l

Woihingelche „Coq au Vin“ in Rieslingrahm-Sauce<sup>4),7),10)</sup> 13,00 €

vom Hähnchenbrustfilet mit Butterspätzle<sup>4),10)</sup>

*Passend:* ein gekühlter Weißer Burgunder feinherb 4,50€/0,75l

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage oder schriftlich auf [weinhotel-wolf.de](http://weinhotel-wolf.de).“

# Jedes Wochenende und an „Kerb“

Kleiner Frühlingssalat <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 Lachs <sup>7)</sup>	12,50 €
Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste mit Sauce béarnaise	11,50 €
dazu Pommes oder Herzogin-Kartoffeln <sup>1),4),10)</sup>	
<i>Passend:</i> Gekühlter Riesling vom Löß trocken	4,80€/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 Krokette <sup>1),10)</sup>	
<i>Passend:</i> zur Jägersauce Dornfelder Rotwein trocken	4,80€/0,75l
zur Rahmsauce gekühlter Riesling feinherb	4,70€/0,75l
zur Pfeffersauce Spätburgunder trocken	5,40€/0,75l
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise <sup>1),4)</sup>	8,- €
Käsespätzle mit geschmorte Zwiebelschen und Bergkäse <sup>1),10)</sup>	8,- €
Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel und Walnüssen <sup>1),4),8),10)</sup>	9,- €
Gefüllte Zucchini mit Kartoffel-Kokos-Curry <sup>9)</sup> (vegan ☺)	8,50 €
<i>Fer die Klaane:</i> Schnitzel mit Krokette <sup>4),10)</sup>	6,50 €
Spätzle mit Rahmsauce <sup>1),4),10)</sup>	3,- €
<i>Passend:</i> Gekühlter leckerer Traubensaft (super für Schorle ☺☺)	2,70€/0,75l
<i>Zum</i> Knusper-Vanille-Cheesecake mit Himbeersauce <sup>1),4),8),10)</sup>	3,50 €
Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade <sup>1),4),10)</sup>	
<i>Dessert:</i> Cremiger Erdbeer-Schoko-Trifle mit Knusper-Krokant <sup>1),4),8),10)</sup>	

## Sommer-Box

je 1 Flasche 0,75 ltr:  
Blauer Spätburgunder Rosé &  
Riesling vom Löß trocken &  
Grüner Silvaner trocken &  
„Georg“ Rotweincuvee &  
„Ungel Oddo“ feinherb &  
„Lina“ Secco Rosé &  
28,- €

## Schobbe-Box

je 2 Flaschen:  
Riesling trocken (1,0 Ltr)  
&  
Silvaner trocken (1,0 Ltr)  
&  
Dornfelder und Portugieser  
Rosé trocken (0,75 Ltr)  
23,- €

## 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