



WEINGUT WOLF
HARXHEIM • RHEINHESSEN

To - Go

(„zum Mitnehmen fer dahom“)

MAI

Bitte bis Samstag um 16:00 Uhr bestellen

Tel. 06138 6014 oder info@weinhotel-wolf.de

und einfach abholen am

Samstag zwischen 17.30 und 20.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 11.30 bis 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 oder

www.facebook.com/weinhotelwolf



gemächlich. herzlich. rheinhessisch.

Lieblingessen immer Samstags und Sonntags

am 8.05. und 9.05. MUTTERTAG

Schweinefilet in Champignonrahmsauce ^{4),10)} oder 15,50 €
in Apfel-Calvados Sauce ^{4),10)} mit Butterspätzle ¹⁰⁾

Passend: ein gekühlter Riesling vom Löß trocken 4,80€/0,75l

Tipp zum Muttertag: Eine Flasche **Lieblingmensch** Secco (☺) 5,20€/0,75l

Rhein Hessischer Zwiebelrostbraten 18,50 €
dazu Kartoffelecken ¹⁰⁾ oder Röstinchen

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

am 15.05. und 16.05.

Schweinebäckchen in Dornfelder-Sauce ^{7),10)} 13,50 €
mit gebratenen Butterspätzlen ¹⁰⁾

Passend: ein Blauer Spätburgunder Rotwein trocken 5,40€/0,75l

Geschmorter Rinderbraten „Böfflamott“ ^{7),10)} 13,50 €
mit Kartoffelklößen ^{1),4),10)} und Apfelrotkraut

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

am 22.05., 23.05. und 24.05. PFINGSTEN

Zarter Kalbsnierenbraten ^{7),10)} 14,50 €
mit Kartoffelklößen ^{1),4),10)} und Apfelrotkraut

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

„Saltimbocca“ vom Hähnchenbrustfilet ^{4),7),10)} mit Schinken 13,00 €
und Salbei dazu Krokette ^{1),10)} oder Herzogin-Kartoffeln ^{1),4),10)}

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.“

Jedes Wochenende

Kleiner Frühlingssalat ^{4),8),9),10),13)}	3,50 €
Großer knackiger - gebackenem Schafskäse ^{1),10)}	11,- €
Salatteller mit - gratiniertem Ziegenkäse ⁸⁾	11,- €
Hausdressing ^{4),8),9),10),13)} und - gebackenem Lachs ⁷⁾	12,50 €
Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste mit Sauce béarnaise	11,50 €
dazu Pommes oder Herzogin-Kartoffeln ^{1),4),10)}	
<i>Passend:</i> Gekühlter Riesling vom Löß trocken	4,80€/0,75l
Elli's Schnitzel „Wiener Art“ ^{1),10)} vom Landschwein	11,50 €
mit Jäger- ⁷⁾ , Champignonrahm- ^{4),10)} oder Pfeffersauce ^{4),10)}	
dazu Kartoffelecken ¹⁰⁾ oder Krokette ^{1),10)}	
<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
Spargelcremesuppe ^{4),10)}	4,- €
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise ^{1),4)}	8,- €
Käsespätzle mit geschmorte Zwiebelschen und Bergkäse ^{1),10)}	8,- €
Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel und Walnüssen ^{1),4),8),10)}	9,- €
Gefüllte Zucchini mit Kartoffel-Kokos-Curry ⁹⁾ (vegan ☺)	8,50 €
<i>Für die Kleane:</i> Schnitzel mit Krokette ^{4),10)}	6,50 €
Spätzle mit Rahmsauce ^{1),4),10)}	3,- €
<i>Passend:</i> Gekühlter leckerer Traubensaft (super für Schorle ☺)	2,70€/0,75l
<i>Zum</i> Knusper-Vanille-Cheesecake mit Himbeersauce ^{1),4),8),10)}	3,50 €
<i>Dessert:</i> Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade ^{1),4),10)}	
Erdbeer-Rhabarber Traum mit Cremehäubchen und Krokant ^{4),8),10)}	
<i>Mai-Box</i>	<i>Schobbe-Box</i>
je 1 Flasche 0,75 ltr:	je 2 Flaschen:
Blauer Spätburgunder Rosé &	Riesling trocken (1,0 Ltr)
Weißer Burgunder feinherb &	&
Riesling vom Löß trocken &	Silvaner trocken (1,0 Ltr)
Grüner Silvaner trocken &	&
„Ungel Oddo“ feinherb &	Dornfelder und Portugieser
„Lina“ Secco Rosé &	Rosé trocken (0,75 Ltr)
28,- €	23,- €



WEINGUT WOLF
HARXHEIM • RHEINHESSEN

Zum 29.05. und 30.05.

„Haschemer-Schnitzel“ ^{1),10)} mit Käsekruste und Kräuter-
Hackfleisch dazu Röstinchen oder Kartoffelecken ^{1),10)} 13,50 €

Passend: ein gekühlter Chardonnay feinherb 4,80€/0,75l

Woihingelche „Coq au Vin“ in Rieslingrahm-Sauce ^{4),7),10)}
vom Hähnchenbrustfilet mit Butterspätzle ¹⁰⁾ 13,00 €

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

*Wir freuen uns darauf euch bald
wieder persönlich zur
KERB IM JUNI
zu sehen und bewirten zu dürfen.*

Eure Familie Wolf

Weingut Wolf • Gaustraße 16 • 55296 Harxheim
Tel. 06138 6014 • info@weinhotel-wolf.de

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 und Rosenkohl)
- 9) Lupinen
- 10) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Dinkel)
- 11) Schalenfrüchte
- 12) Senf
- 13) Soja
- 14) Weichtiere