

*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 ruhen wir uns aus
Dienstag – Mittwoch – Donnerstag: 17:30 – 22:30 Uhr
Freitag und Samstag: 17:30 – 23:00 Uhr
Sonntags von 11:30 – 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>Karotten-Ingwersuppe</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>Blattsalat mit gebratenen Garnelen und Baguette</i>	18,80 €

Fitnessteller

<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>Gebratenem Fisch (Tagesangebot)</i>	25,80 €
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln</i>	25,80 €

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

Chili sin Carne 17,80 €
mit Kartoffeln und Saison Gemüse

Hauptgerichte:

Schnitzel "Wiener Art" 17,80 €
Pommes Frites und Beilagen Salat

Schnitzel "Wiener Art" mit Kochkäse-Kümmel-Sauce 18,80 €
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 Beilagen-Salat

Himmel und Erde (gebr. Blut- und Leberwurst) 18,80 €
frischem Kartoffelpüree, Zwiebeln, Apfelmus

Geschnetzeltes von der Pute an Pikanter Paprikasauce 19,80 €
mit Bandnudeln und Beilagen Salat

Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Schinken¹⁾ und Bergkäse 19,80 €
Pommes Frites und Beilagen Salat

Curryspätzle 18,80 €
Hausgemachte Spätzle an einer pikanten Currysauce mit Gemüsestreifen, gebratenem Putenfleisch und Garnelen

Fischfilet gebraten (Tagesangebot) mit hausgemachter Pesto 26,80 €
Bandnudeln und Grillgemüse

Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter 26,80 €
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>11,80 €</i>
<i>„Hessisch“ mit Hüttenberger Handkäse, Speck¹⁾ und Zwiebeln</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Getrocknete Tomaten, Champignons und Rucola</i>	<i>11,80 €</i>

Für den kleinen Hunger:

<i>Marinierte Oliven mit Baguette</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Hüttenberger Handkäse mit Musik, mit Baguette und Butter</i>	<i>9,80 €</i>

Appetithappen:

<i>Schweizer Wurst-Käse-Salat mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
--	----------------



Echzell Weinscheune

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst*

Dessert:

<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleeis</i>	9,80 €
<i>Flammkuchen mit Apfel und Zimt</i>	10,80 €
<i>Weinschaumcreme mit Vanilleeis</i>	6,80 €
<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.

Speisen, die in unserer Karte mit nachfolgenden Nummern versehen sind enthalten die genannten Zusatzstoffe:

1) mit Phosphate

Eine Allergenkarte kann erfragt werden.