

Sonntagskarte

Herzlich Willkommen



Liebe Gäste der Ziegelhütte,

wir begrüßen Sie in unserem Haus, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Ziegelhütte sowie eine schöne Vor-Weihnachtszeit. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „à la minute“ zu, dies bedingt einen Zeitaufwand, den wir uns für Sie gerne nehmen. Aus gegebenen Anlass ist es für alle sehr hilfreich Ihren Platz in der Ziegelhütte frühzeitig zu reservieren, gerne online über www.ziegelhuette.de oder Google. Auch freuen wir uns auf Ihre Bewertung z.B.: bei Google, Facebook, TripAdvisor

ab Sofort

Hessische Ente, aus dem Odenwald von Familie Strauß

Werbung in eigener Sache

Wir suchen und brauchen dringend Verstärkung, im **Service**, in der **Küche**, wo immer jemand in der Gastro zu gebrauchen ist, auch in der **Ausbildung**. Bitte sprechen Sie den Chef an oder besser schicken Sie kurz eine Bewerbungsmail, damit wir einen Termin ausmachen können. Vielen DANKE

vom Fass

1744 Kellerbier

ab 0,3l / 4

wieder da und NEU

GrieSoß-Craftbier das Bier der Hessen mit den 7 Kult Kräutern

0,33l / 4,5

Glaabs Spritz

Bitterorangen-**Radler** absolute Innovation

0,33l / 4,5

Gestern war Spezi, heute ist

der perfekte Mix aus fruchtiger **Orange und belebender Cola**, mit besten Zutaten

Glaabs **Cola Mix** angesagt

hergestellt und regional verwurzelt. Für alle, die Genuss und Qualität lieben und auf Alkohol verzichten müssen / wollen.“

Glaabs Cola Mix - Fruchtig. Belebend - Perfekt erfrischt

0,33l / 4

Hell oder Dunkel – mit etwas mehr % Vol.

0,5l / 6

Bockbier

Helles (typ. Bayrisch), Vicky loves - Pale Ale, **Hopfenlust Alk. reduziert**

Handwerklich

hergestellt

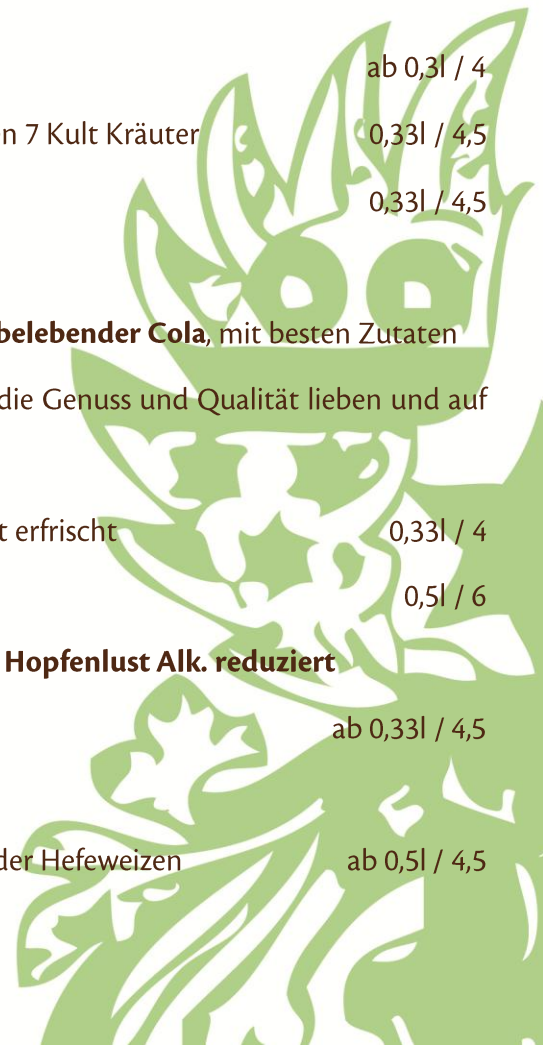
klassisch Pils oder **Eisbrecher Strong Blond**

ab 0,33l / 4,5

Alkoholfrei

NEU - Placebo - NEU Lager, Radler, **Helles** oder Hefeweizen

ab 0,5l / 4,5



Menüs

4-Gang Menüpreis

Suppe

Weinempfehlung

Salat

Hauptgang zur Wahl

Weinempfehlung



Weinempfehlung

Weinempfehlung

Weinempfehlung

Weinempfehlung

Dessert

Weinempfehlung

Und nach dem Essen,
aus der Siebträgermaschine

Kürbiskrem vom Hokkaido mit Apfel, Ingwer, Chili und Zimt

PIWI Sauvignier Gris – Eva Vollmer, Rheinhessen

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

kleiner bunter **Salat**

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Risotto mit Zwiebeln, **Tomate, Bärlauch**, Bergkäse und Kräuter



46

Zukunftswein Sauvignier Gris - Weißwein - Eva Vollmer, Rheinhessen

oder

Rindergulasch mit Spätzle und Rotkohl

38

Freudentaumel / Rotling halb trocken - Kronenhof, Rheinhessen

oder

Feines Lamm (Berbalk, Waldems) mit Spätzle und Rotkohl

48

Tempranillo – Weinreuter, Württemberg

oder

Forellen Filet mit Salbei gebraten dazu feine Salzkartoffeln

45

Fischzucht Rameil, Niederems

Blanc de Noirs vom Frühburgunde - Kronenhof, Rheinhessen

oder

Portion Hessische Ente mit Kirsch-Ingwer-Soße, Rosenkohl & Klöße

52

Familie Strauß, Reinheim

Spätburgunder - Weinreuter, Württemberg

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Gebrannte Vanillekrem

oder auf Wunsch ein feiner Wacker Espresso

alle offenen Weine gerne auch als 0,1l / Piffchen

Wacker Espresso „**BIO und Fairtrade**“, einfach - doppelt - Macchiato

ab 3

eine Pott Kaffee „**Wacker Mainkaffee - Bio & Fairtrade**“

4

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns bitte an, möchten Sie nur den Menü - Hauptgang, so ziehen wir hier gerne 9€ für Sie ab.

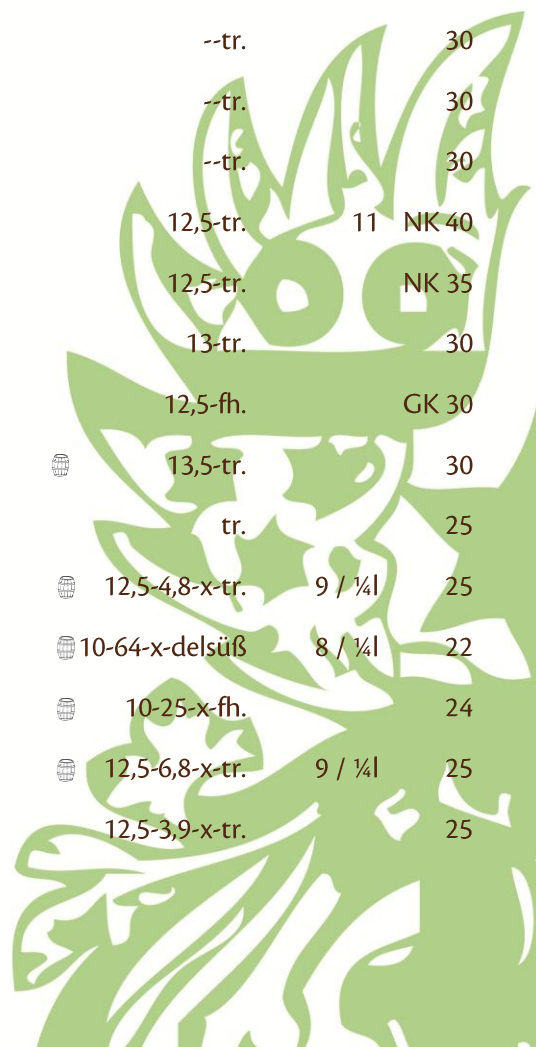
Vielen Dank für Ihren Besuch DAS TEAM der Ziegelhütte

Inklusivpreise in Euro




Deutsche Weine

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Weißweine						
Rheinessen	Eva Vollmer	2021	Rebvoluzzer – Phoenix	 11,5-tr.		30
		2023	Zukunftswein Sauvignier Gris	 13-1,1-y,x-tr.	8	30
		2023	Zukunftswein Wende Hammer feiner süffiger Cuvée	 12,5-tr	8	30
		2022	Zukunftswein Sauvignier Gris „TX“ aus dem Eichenfass	  13,5-tr.		35
		2020	Riesling & Silvaner	11,5-tr.		30
		2022	Scheurebe	12,5-tr.		30
	Kronenhof	2023	Zukunftswein Sauvignac	 12-fh.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2021	Zukunftswein Donauriesling PURE unfiltriert	 14-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Zukunftswein Traminer PURE unfiltriert	12,5-0,1-6,3-tr.		25
	Jahrgangscuvée		Zukunftswein Sauvignac Qvevri 604 PURE unfiltriert	12,5-0,6-1,4-tr.		45
Rheingau	Brüder Eser	2024	Zukunftswein Hiberna	13-tr.	9	35
		2022	Pinot Blanc / Weißburgunder	12-tr.		30
		2023	Riesling No1	12-tr.		30
		2024	Riesling No ZERO ALKOHOLFREI	--tr.		30
		SPICY	SPARKLER schäumendes Getränk ALKOHOLFREI	--tr.		30
		2023	Riesling Sekt ALKOHOLFREI	--tr.		30
	Hans Lang	2012	Riesling Hallgartener Hendelberg	12,5-tr.	11	NK 40
	Urban Kaufmann	2017	Riesling Tell	12,5-tr.		NK 35
		2020	Grauburgunder	13-tr.		30
	Dr. Corvers-Kauter	2015	Riesling vom Quarzit Drachenstein	12,5-fh.		GK 30
Pfalz	Weingut Hollerith	2020	Gewürztraminer, Alte Rebe	 13,5-tr.		30
Baden	Franz Herbster	2023	Zukunftswein Johanniter / Selection Ziegelhütte	tr.		25
		2023	Grauburgunder, Kabinett	 12,5-4,8-x-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Gewürztraminer	 10-64-x-delsüß	8 / ¼l	22
		2022	Muskateller	 10-25-x-fh.		24
		2023	Sauvignon Blanc ****	 12,5-6,8-x-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Chenin blanc	12,5-3,9-x-tr.		25
















Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
-------------	--------	------	-------	---	------	-------

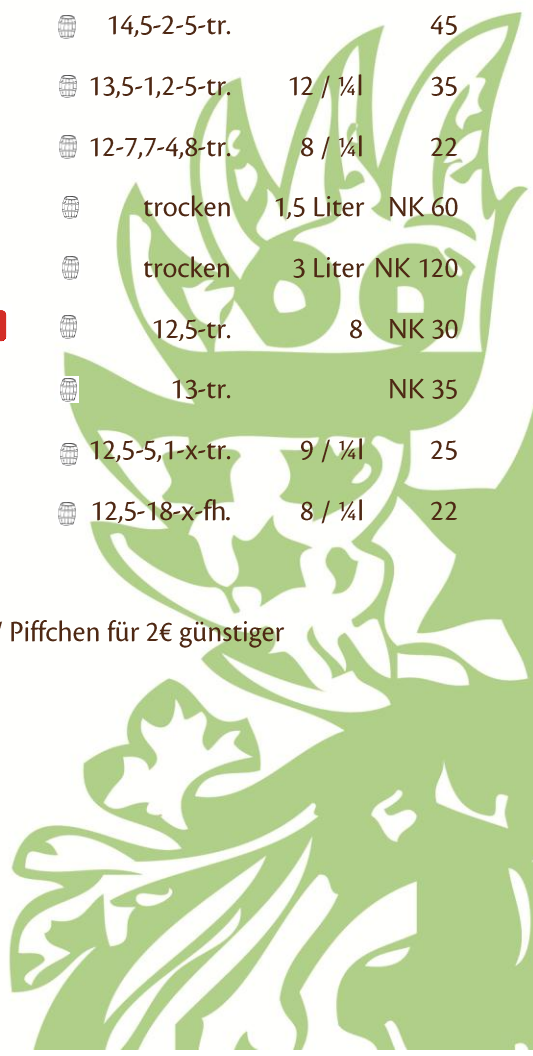
Rotling, Weißherbst und Rose

Rhein Hessen	Kronenhof	2023	Zukunftswein „Freudentaumel“ Rotling, Accent und Sauvignac	11-fh.	7	25
		2024	Frühburgunder Blanc de noir trocken	12,5-3,-5,1	7	25
	Eva Vollmer	2023	Smoking Flamingo - ROSÉ FUMÉ	 12-1,2-x,y		30
		2022	Spätburgunder weißgekeltert	13-tr.	8	30
		2022	„Dorn to be wild“ Rosé	12-tr.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2018	Spätburgunder Rosé / halbe Flasche	11,5-Beerenauslese		40

Rotwein

Rhein Hessen	Eva Vollmer	2021	Zukunftswein Rebritter - Cabertin & Spätburgund	 13,5-tr.		30
		2021	DER Dornfelder aus dem Barrique	 13,5-tr.	9	32
	Kronenhof	2020	Zukunftswein Cabertin	 12,5 – tr.	8	30
Württemberg	Weinreuter	2022	Zukunftswein Pinotin PURE	 13-tr.	9 / ¼l	25
		2020	Zukunftswein „Joscha“ Cabernet Cortis	 14,5-2-5-tr.		45
		2019	Talheimer Schlossberg Tempranillo Réserve	 13,5-1,2-5-tr.	12 / ¼l	35
		2019	Pinot Noir / Spätburgunder	 12-7,7-4,8-tr.	8 / ¼l	22
		2014	Magnum - Pinot Noir / Spätburgunder	 trocken	1,5 Liter	NK 60
		2014	Doppel Magnum - Pinot Noir / Spätburgunder	 trocken	3 Liter	NK 120
Rheingau	Urban Kaufmann	2022	Spätburgunder	 12,5-tr.	8	NK 30
		Dr. Corvers-Kauter	2021	Pinot noir	 13-tr.	NK 35
Baden	Weingut Herbster	2020	Syrah **** Lärchengässle / Selection Ziegelhütte	 12,5-5,1-x-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Spätburgunder Kabinett	 12,5-18-x-fh.	8 / ¼l	22

„offenen Weine“ erhalten Sie auch gerne als 0,1l Glas / Piffchen für 2€ günstiger



Zukunftsweine

Eva Vollmer

Rheinhessen

Seid Ihr bereit für eine deutschlandweite Bewegung? Zukunftsweine, das sind neue

Rebsorten, gekreuzt aus einer wilden, kraftvollen Rebe mit hoher Widerstandsfähigkeit

und einer Kulturrebe für den vollen Geschmack. Diese neuen „kleinen Reben“ tragen Großes in sich:

- Widerstandsfähigkeit gegen Launen der Natur - bis zu 80% weniger CO²
- wirken dem Klimawandel entgegen
- erhalten fruchtbare Weinberge und sauberes Wasser
- sichern und eröffnen vielfältige Geschmackswelten
- und noch so vieles mehr unter www.zukunftsweine.de

Souvignier Gris

2023 Zukunftswein **weiß trocken**

„Am Anfang haben wir zur Sicherheit die Lautschrift auf das Etikett geschrieben: SU VIN JEE GRI. Ganz schnell wandelte sich sein Status von unaussprechlich hin zu unbeschreiblich...“...Unbeschreiblich lecker!“ Die Nase wird mit kräftigen **gelben Aromen** geflutet und verspricht **Tiefgang**. Die Zunge freut sich auf **nussige Aromen** mit aufblitzender **Quitte**. Peppig und gleichzeitig wohltuend **cremig** am Gaumen setzt jeder Schluck ein großartiges Finale. In seinem Gesamtauftritt ist er mindestens auf Augenhöhe mit Weinen vom Grauburgunder, wenn nicht sogar einen halben Kopf größer.

A: 13,3 % - S: 7,2 g/l - RZ: 3,8 g/l

0,2l/8 - 0.75l/30

Phönix

2021 Rebvoluzzer FACETTENREICH UND HELDENHAFT **weiß trocken**

Bereit für eine Rebvolution? Hier lauert der passende Wein dazu. Die nachhaltige und heldenhafte Rebsorte Phönix bereitet uns einen aufregendes und facettenreiches Gefecht im Weinglas. Die Reise beginnt mit einem zarten **Muskataroma**, dass die Nase angenehm aufrüttelt. Auf der Zunge rangeln frischer **Apfel, Aprikose** um die Vorherrschaft und verbünden sich leichtfüßig mit der **geschmeidigen Säure**. Der Widerstand am Gaumen ist im Übrigen zwecklos! **Unkompliziertes** und **rebvolutionäres Trinkvergnügen**, dass den Spaß in den Mittelpunkt stellt und keinen Zweifel am Weinwandel lässt.

Gemeinsam mit Freunden genießen und die Botschaft weitertragen!

A: 11,3 % - S: g/l - RZ: g/l

0,2l/8 - 0.75l/30

Cabertin & Spätburgunder

2021 Rebritter" Zukunftswein **rot trocken**

„Der stolze Rebritter klappt sein **tiefrotes** Visier herunter und bläst zum Kampf gegen die Langeweile im Weinglas.“ Ein besonderer Hingucker ist schon die stattliche **purpurrote** Farbe mit dem **sagenhaft violetten** Schimmern. Im Geruch galoppieren **Waldfrüchte** und **tiefgründige Würze** um die Wette. Gleich darauf bricht der Rebritter eine Lanze für den Geschmack und zeigt wie **kraftvoll**, vielseitig und **zart gerbstoffverwöhnt** ein **deutscher** Rotwein sein kann. Ein Fall für jede Tafelrunde, sprich Essensbegleiter, macht aber auch als Einzelkämpfer „sein Ding“. Aktuell verbergen sich die nachhaltige Rebsorte **Cabertin** und die traditionelle Rebsorte **Spätburgunder** hinter der rot-glänzenden Rüstung.

A: 13,5 % - S: 6,1 g/l - RZ: 0,2 g/l

0,2l/9 - 0.75l/35

Worte vom Chef



Was können wir für Sie tun?

Ich freue mich, Sie in meinem Landgasthof Ziegelhütte begrüßen zu dürfen. Meine Mitarbeiter und ich werden Ihnen jeden Wunsch von den Augen ablesen.

In meiner Küche verwende ich regionale, frische und jahreszeitliche Produkte. Das hat die Folge, dass Ihr Essen frisch und gerade jetzt für Sie zubereitet wird. Bei der Auswahl an Köstlichkeiten, die ich Ihnen biete, ist es unumgänglich, dass die Leckereien zur Herstellung ein wenig Zeit benötigen. Ein kleiner Tipp aus der Küche: wenn Sie in Eile sind, machen Sie es mir in der Küche etwas einfacher und vermeiden Sie Umbestellungen so wie eine zu große Vielfalt an Speisen.

Zur Information, wir verwenden Produkte aus der Region – soweit es bei uns im Taunus möglich ist, zumindest aber aus Deutschland. Angefangen beim Aperitif, Sekt vom Schloss VAUX - Rheingau, Crémant - Baden, Quellwasser - Taunus, Bier - Glaabsbräu, Seligenstadt, Bluna & Africola (vor über 90 Jahre in Köln erfunden), Wein - nur aus Deutschland. Unsere Fische stammen aus regionaler Zucht. Sie werden, bis auf die Räucherware, frisch für Sie gefangen und zubereitet.

Das Team der Ziegelhütte freut sich, wenn Sie es Ihren lieben Freunden und Bekannten erzählen, wie gut es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat.

Und sollten Sie Grund zur Beschwerde haben, so sagen Sie es bitte uns. Wir freuen uns über jede nützliche Kritik um noch besser zu werden.

Wir verstehen uns als Dienstleister „von A bis Z“, möchten Sie mit Ihrer Familie und Freunden die: Taufe, Einschulung, Firmung, Vorstellung, Konfirmation, Verlobung, Hochzeit oder jedes andere Jubiläum feiern?

Oder Ihre Firma/Unternehmen möchte eine Feier ausrichten: Geschäfts Jubiläum, Empfang, Vorstellung (Präsentation), Motivationsschulung, Weihnachts- oder Jahres-Abschlussfeier, sprechen Sie uns an, ab zwei Gäste bis zu knapp 100 Gäste im Restaurant und auf der Garten Terrasse

Außerdem haben wir die Möglichkeit, auf unserer großen Wiese ein Zelt bis zu 200 Gäste für Sie aufzubauen. Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause oder in die Firma.

Wir sind Ihr Partner für den Anlass und jeden Geldbeutel

Für ein „perfektes Dinner“ sind Kochkurse schon ab 1 Person buchbar.

