Sonntagkarte

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste der Ziegelhütte,

wir begrüßen Sie in unserem Haus, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Ziegelhütte sowie ein gesundes 2026. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „á 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

Herbstküche, **Ente aus Südhessen,** Kürbis, **Apfel,** Wild und die **Pfifferlinge**

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 DANK

vom Fass

Seligenstätter Urstoff ab 0,3l / 4

Glaabs Spritz

Bitterorangen-**Radler** absolute Innovation 0,33l / 4,5

Gestern war Spezi, heute ist Glaabs ***Cola Mix*** angesagt

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

Bockbier

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

klassisch Pils ab 0,33l / 4

Alkoholfrei

Radler, **Helles** oder Hefeweizen ab 0,5l / 4,5

Menüs

4-Gang Menüpreis

Suppe

Kremsuppe vom Hokkaido

Weinempfehlung

Zukunftswein **Cabernet blanc** - Kronenhof, Rheinhessen

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Salat

kleiner feiner Sommer-**Salat**

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Hauptgang zur Wahl

Nudeln mit Zwiebeln, Pfifferlinge in Kräuterrahm 38

Weinempfehlung

Zukunftswein **Cabernet blanc** - Weißwein - Kronenhof, Rheinhessen

oder

Bachsaiblingsfilet mit Salbei gebraten und Kartoffeln 47

Weinempfehlung

Weißherbst - Eva Vollmer, Rheinhessen

oder

Portion Ente, Klöße mit Rotkraut 49

Weinempfehlung

Spätburgunder - Weinreuter, Württemberg

oder

Lammschulter geschmort mit Nudeln und Gemüse 42

Weinempfehlung

Tempranillo - Weinreuter, Württemberg

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Dessert

Hausgemachtem Eis

oder auf Wunsch ein feiner **Wacker** Espresso

Weinempfehlung

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

Und nach dem Essen,

aus der Siebträgermaschine

Wacker Espresso **„BIO & 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 €uro

Deutsche Weine

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Weißweine						
Rheinhessen	Eva Vollmer	2023	Souvignier Gris	13-1,1-y,x-tr.	8	30
		2024	Wende Hammer feiner süffiger Cuvée	13-tr	8	30
		2022	Souvignier Gris „TX“ aus dem Eichenfass	13,5-tr.		40
	Kronenhof	2025	Cabernet blanc	12-tr.	7	25
		2025	Sauvignac	12-fh.	7	25
		2025	Blütenmuskateller	10-süß	7	25
Württemberg	Weinreuter	2021	Donauriesling PURE unfiltriert	14-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Traminer PURE unfiltriert	12,5-0,1-6,3-tr.		25
	Jahrgangscuvée		Sauvignac Qvevri 604 PURE unfiltriert	12,5-0,6-1,4-tr.		45
Rheingau	Brüder Eser	2024	Hibernal	12,5-tr.	9	35
		2022	Pinot Blanc / Weißburgunder	12-tr.		30
		2023	Riesling No1	12-tr.		30
		2024	Riesling No ZERO ALKOHOLFREI	>0,5-3,4-y-tr.		30
		SPICY	SPARKLER schäumendes Getränk ALKOHOLFREI	>0,5-6,4-y-tr.		30
		2023	Riesling Sekt ALKOHOLFREI	0,0-3,6-y-tr.		30
	Hans Lang	2012	Riesling Hallgartener Hendelberg	12,5-tr.		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.		35
Baden	Franz Herbster	2024	Johanniter Kirchhofener Batzenberg Bio Projekt	12-1,7-y-tr.	9 / ¼l	25
		2023	Chardonnay Höllhaken - Selection - Reserve****	13,5-2,9-y-tr.	11 / ¼ l	NK30
		2021	Gewürztraminer	10-64-edelsüß	8 / ¼l	22
		2022	Muskateller	10-25-y-fh.		25
		2023	Sauvignon Blanc Herrenwäldele - Selection - „Reserve“	13,5-3,9-y-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Chenin blanc	12,5-3,9-x-tr.		25

Zukunftsweine

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Rotling, Weißherbst und Rose						
Rheinhessen	Kronenhof	2023	„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 - Dornfelder	12-1,2-x,y		35
		2022	Spätburgunder weißgekelltert	13-tr.	8	30
		2023	„Dorn to be wild“ Rosé	12-tr.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2018	Spätburgunder Rosé / halbe Flasche	11,5-Beerenauslese		40
Rotwein						
Rheinhessen	Eva Vollmer	2021	Rebritter - Cabertin & Spätburgunder	13,5-tr.		30
		2021	***DER Dornfelder*** „Vor urteils kipper“ - Tonmergel	13,5-tr.	9	32
	Kronenhof	2020	Cabertin	12,5 - tr.		30
Württemberg	Weinreuter	2022	Pinotin PURE	13-tr.	9 / ¼l	25
		2020	„Joscha“ Cabernet Cortis	14,5-2-5-tr.		NK 45
		2020	„Rouge“ Levitage, Pinotin und Satin Noir	12-0,8-0,6-tr.	8 / ¼l	22
		2019	Talheimer Schlossberg Tempranillo Réserve	13,5-1,2-5-tr.	12 / ¼l	35
		2023	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	2021	Spätburgunder Kabinett	12,5-18-x-fh.	8 / ¼l	22
		2024	Syrah*** Kirchhofener Batzenberg	12,5-5,7-x-tr.	9 / ¼l	25

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

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 CO^2
- 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

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 / Rhein-Main-Gebiet möglich ist, zumindest aber aus Deutschland. Angefangen beim Aperitif, Sekt vom Schloss VAUX - Rheingau, Crémant - Würtemberg, Tafelwasser - Rod, Bier – Glaabsbräu Seligenstadt, Bluna & Africola (vor über 90 Jahre in Köln erfunden), Wein - nur aus Deutschland. Unsere Fische stammen aus regionaler Zucht. Sie werden frisch für Sie gefangen und zubereitet.

Das Team der Ziegelhütte freue 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.

Was können wir . . .

. . . für Sie tun?

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.