

Gaststätte und Weinstube „Am Holztor“



Liebe Gäste,

die allgemeine Situation rund um das Thema Corona stellt derzeit alle vor große Herausforderungen. Damit in dieser schweren Zeit das leibliche Wohl nicht zu kurz kommt, bieten wir Euch

ab Mittwoch, den 25.03.2020
zwischen 18:00 Uhr und 22:00 Uhr

eine kleine Auswahl unserer Speisen und Getränke im
AUSSER HAUS VERKAUF an.

Bitte bringt geeignetes Verpackungsmaterial mit und Ihr bekommt
1 Flasche Wein (nach Wahl) geschenkt.

Bestellungen ab 17:00 Uhr unter 06131/ 55 477 00.

Dienstags bis Samstags von 18:00 – 22:00 Uhr
Montags und Sonntags RUHETAG

Wir freuen uns auf Euren Besuch! Bleibt gesund.

Euer Holztor-Team



Weißweine | White



2. Silvaner - Q.b.A. - Trocken

Essenheimer Domherr

Weingut Wagner

Frischer, kräftiger Wein von alten Silvanerreben,
Aromen von Birnen, Quitten und einem
Hauch Stachelbeere

3. Grauer Burgunder - Q.b.A. - Trocken

Essenheimer Teufelspfad

Weingut Wagner

Fruchtiger und weicher Wein, sehr säurearm, Aromen
von reifen gelben Äpfeln, Aprikosen und Karamell

4. Weißer Burgunder - Q.b.A. - Trocken

Essenheimer Domherr

Weingut Wagner

Fruchtig und feingliedrig, frischer Duft nach Grapefruit
und Ananas, im Geschmack zeigt er Noten von reifen
gelben Äpfeln und eine feine Mineralität

11. Silvaner & Müller-Thurgau - Q.b.A. - Trocken

Ingelheim - Groß-Winternheim

Weingut Priß

Der Wein für alle Gelegenheiten

12. Riesling - Q.b.A. - Trocken

Ingelheim - Groß-Winternheim

Weingut Priß

Ein edler Wein



Weißweine | White Wine

14. Sauvignon Blanc - Q.b.A. - Trocken

Vendersheim

Weingut Andreas Horst

Der Beste Schoppen prämiert, lebendig, frisch

15. Grauer Burgunder Classic - Q.b.A.

Vendersheim

Weingut Andreas Horst

Ein kräftiger und markanter Wein

16. Weißer Burgunder Classic - Q.b.A.

Vendersheim

Weingut Andreas Horst

Der beste Schoppen prämiert, fruchtig, harmonisch

22. Riesling - Q.b.A. - Trocken

Badenheim

Weingut Fogt

Ein herzhafter Schoppenriesling
mit moderatem Alkohol und feiner Säure



33. Faberrebe - Q.b.A. - Halbtrocken

Vendersheim

„Moonshine Sensation“

Weingut Andreas Horst

Fruchtig, gehaltvoll



Weißweine | White Wine

34. Kerner - Q.b.A. - Süß

Vendersheimer Sonnenberg

Weingut Andreas Horst

Delikat, voller Geschmack

35. „Schelmenstück“ Riesling - Q.b.A. - Trocken

Badenheim

Weingut Fogt

Begeistert jeden Rieslingfan und jene
die es noch nicht sind

36. Gelber Muskateller - Q.b.A. - Feinherb

„Kollektion J.P.B.“

Bechtheim

Weingut Beyer

Erfrischend, fruchtig, anders



37. Scheurebe - Q.b.A. - Trocken

Badenheim

Weingut Fogt

Ein charmant, frischer Wein

38. Chardonnay - Spätlese Q.m.P. - Trocken

Bechtheim

Weingut Beyer

Ein säurearmer und fruchtiger Wein



Roséweine | Rose Wine

26. „Piggy“ Roséwein - Q.b.A. - Halbtrocken

Badenheim

Weingut Fogt

Ein Wein für alle, die junge, frische und
Leichtigkeit im Glas lieben.



31. Spätburgunder - Q.b.A. - Trocken

Essenheim

Weingut Wagner

Ein erfrischender Rosé mit intensiven Aromen,
erinnert an tropische Früchte und frische Kräuter

Weiß aus Rot | White from Red

43. „Blanc de Noir“ Spätburgunder - Q.b.A. - Feinherb

Ingelheim - Groß-Winternheim

Weingut Prieß

Aus roten Trauben weiß gekeltert,
ein feiner Wein mit üppigen Burgunderaromen



Rotweine | Red Wine

7. Merlot - Q.b.A. - Trocken

Essenheimer Teufelspfad

Weingut Wagner

Der Merlot lagerte zwölf Monate im Barrique und besitzt eine tiefroter Farbe. Seine intensive Fruchtaromatik erinnert an Pflaumen, Feigen und Schwarzkirschen. Im Abgang dominieren eher würzige Noten wie Nelke, Zimt und Lakritz

8. „Emilie“ Cuvée - Q.b.A. - Trocken

Dornfelder, Merlot & Spätburgunder

Essenheimer Teufelspfad

Weingut Wagner

Durch die Reife in alten Holzfässern angenehm weich und harmonisch



10. Portugieser - Q.b.A. - Halbtrocken

Essenheimer Gutswein

Weingut Wagner

Fruchtig leicht, intensiv im Duft

20. Cuvée Deux Noir - Q.b.A. - Trocken

Saint Laurent & Dunkelfelder

Vendersheimer Sonnenberg

Weingut Prieß

Tiefroter, vollmundiger und kräftiger Wein

21. Dornfelder Barrique - Q.b.A. - Trocken

Vendersheimer Sonnenberg

Weingut Andreas Horst

Ein tiefdunkler Wein mit kräftiger Note

32. Spätburgunder - Q.b.A. - Trocken

Essenheimer Teufelspfad

Weingut Wagner

Fruchtnuancen nach Kirsche und Cassis, weich und samtig im Geschmack, ein zarter und harmonischer Roter



Kalte Speisen | Local Specialties

- ❖ **Spundekäs mit oder ohne Zwiebeln und Kornkracher** 4,50 €
| “Spunde” Cheese (Savory Cream Cheese)
Great appetizer for sharing! Served with cracker and chopped Onions
- ❖ **Meenzer Handkäs mit Musik (Zwiebeln)** 4,70 €
Bauernbrot und Butter
| Mainz “Hand” Cheese with “Music” (Vinaigrette Onions)
Low-fat, hand-formed Curd Cheese served with Bread and butter
- ❖ **Wurstsalat nach Holztor-Art** 7,80 €
mit Gewürzgurken, Käse und Zwiebeln,
dazu Brot oder Bratkartoffeln
| Sausage Salad
thin slices of pork Sausage, pickled Gherkins, Cheese and Onions
with Bread and butter or Fried Potatoes
- ❖ **Bauernsülze** 8,20 €
mit Remoulade und dazu Brot oder Bratkartoffeln
| Traditional Brawn
with Remoulade and Bread or Fried Potatoes
- ❖ **2 Wildschweinbratwürste**
mit Bratkartoffeln oder Pommes 8,90 €
mit kl. Salatteller + 2,90 €



Bitte bewerten Sie uns auf TripAdvisor:
www.tripadvisor.de/reviewit

VIELEN DANK! WIR HOFFEN, DASS SIE UNS BALD WIEDER BESUCHEN.

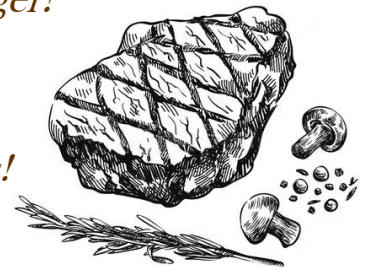
Hauptgerichte | Main Dishes

- ❖ Schweineschnitzel „Wiener Art“ 9,90 €
mit kl. Salatteller + 2,90 €
| Pork Escalope “Vienna Style”
optionally with a Side Salad
- ❖ Pfefferschnitzel oder Champignon-Rahm-Schnitzel 10,90 €
mit kl. Salatteller + 2,90 €
| Pork Escalope with Peppercorn or Mushroom Sauce
optionally with a Side Salad
- ❖ Putenschnitzel „Wiener Art“ 9,90 €
mit kl. Salatteller + 2,90 €
| Turkey Escalope „Vienna Style”
optionally with a Side Salad
- ❖ Puten-Pfeffer-Schnitzel oder 10,90 €
Puten-Champignon-Rahm-Schnitzel + 2,90 €
mit kl. Salatteller
| Turkey Escalope with Peppercorn or Mushroom Sauce
optionally with a Side Salad



*Alle Schnitzel wahlweise
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites!
Schnitzel als kleine Portion 2,00 € weniger!*

*/All Escalopes optionally
with fried Potatoes or French Fries!
Escalopes as a Small Portion 2.00 € less!*



„Holztor Art“ | „Holztor Style“

❖ Halbes Holztorhendl

mit Brot, Bratkartoffeln oder Pommes

8,90 €

mit kl. Salatteller

+ 2,90 €

| Half Holztor Fried Chicken with Bread, fried Potatoes or French Fries
optionally with a Side Salad



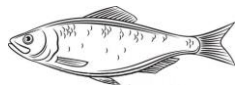
❖ Heringsfilet „Holztor Art“

10,80 €

in Rotwein- Sherrysud eingelegt mit Zwiebeln, Bratkartoffeln
und kl. Salatteller

| Herring fillet

marinated in Red Wine Sherry broth with Onions, fried Potatoes
and a Side Salad



Vegetarische Speisen | Vegetarian Dishes

❖ Gemüseschnitzel mit Champignon-Rahm-Soße, Bratkartoffeln und kl. Salatteller

9,90 €

| Vegetable Escalope with Mushroom Sauce, fried Potatoes
and a Side Salad

