

# Herzlich Willkommen im Weinhaus Schaab Louis

## Softgetränke

Cola, Fanta, Spezi 0,4l 4.<sup>90</sup>

## **Apfel-, Traube-, Johannisbeersaft**

auch als Schorle 0,4l 4.<sup>90</sup>

## **Gerolsteiner Mineralwasser**

Medium oder Still 0,7l 6.<sup>90</sup>

## **Terra Mineralwasser**

0,4l 3.<sup>90</sup>

0,7l 5.<sup>90</sup>

## **„die Sonne Hessens“ Apfelwein**

pur, süß oder sauer gespritzt

0,5l 4.<sup>50</sup> 1l 7.<sup>50</sup> 1,5l 10.<sup>50</sup>

**Dazu:** Spundekäs mit Brezzelchen 6.<sup>90</sup>

## **Bier vom Fass**

**Licher Pils** 0,5l 5.<sup>00</sup>

**Radler oder Cola Bier** 0,5l 5.<sup>00</sup>

**Erdinger Hefeweizen** 0,5l 5.<sup>00</sup>

**Aktionsbier:** Bitte fragen Sie nach, was grade im Hahn ist 0,5l 5.<sup>20</sup>

## **Flaschenbier**

**Licher Pils** alkoholfrei 0,33l 3.<sup>30</sup>

**Erdinger Hefeweizen** alkoholfrei oder **Kristallweizen** 0,5l 5.<sup>00</sup>

## **Kaffee, Espresso und**

verschiedene **Digestif**

Bitte fragen Sie nach der Digestif Karte

## Weißwein

16. **2019 Dr. A. Senfter** Nierstein

Rivaner, trocken 0,2l 3.<sup>90</sup>

6. **2020 Dr. A. Senfter** Nierstein

Grauburgunder, trocken 0,2l 4.<sup>90</sup>

0,75l 14.<sup>90</sup>

5. **2019 Weingut Breivogel** Biebelnheim

Chardonnay, halbtrocken 0,2l 4.<sup>90</sup>

0,75l 12.<sup>90</sup>

9. **2020 Weingut Braunewell** Essenheim

Weißburgunder, trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

10. **2020 Weingut Braunewell** Essenheim

Sauvignon Blanc, trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 16.<sup>90</sup>

8. **2020 Winzergenossenschaft Weinbiet**

Morio Muskat, mild 0,2l 3.<sup>90</sup>

2. **2017 Weingut Querbach Oestrich**

Riesling, trocken 0,2l 5.<sup>50</sup>

0,75l 15.<sup>50</sup>

13. **2020 A. Closheim** Langenlonsheim

**Blanc Cuvée** trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 16.<sup>90</sup>

7. **2020 A. Closheim** Langenlonsheim

**Riesling** trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 16.<sup>90</sup>

11. **2020 Kassner Simon** Freinsheim

Blanc de Noir, trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 16.<sup>90</sup>

## Roséwein/ Rotwein

17. **2020 Kassner Simon** Freinsheim

**Euphorie Rosé Cuvée**, trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 16.<sup>90</sup>

19. **2018 Braunewell** Essenheim

**unser täglich Rosé** fruchtig 0,2l 5.<sup>50</sup>

28. **2005 Weingut Querbach**

Pinot Noir, trocken 0,2l 6.<sup>90</sup>

0,75l 19.<sup>90</sup>

26. **2017 Kassner Simon** Freinsheim

RS Cuvée, trocken 0,2l 6.<sup>90</sup>

0,75l 19.<sup>90</sup>

22. **2020 G. Breivogel** Biebelnheim

Dornfelder, halbtrocken 0,2l 4.<sup>90</sup>

0,75l 14.<sup>00</sup>

25. **2020 Dr. A. Senfter** Nierstein

**Gaudium Cuvée**, trocken 0,2l 5.<sup>90</sup>

0,75l 17.<sup>00</sup>

24. **2020 Pablo Claro** Spanien Tempranillo,

trocken 0,2l 6.<sup>90</sup> 0,75l 19.<sup>90</sup>

21. **2020 Concha y Toro** Cabernet Sauvignon

und Merlot 0,2l 4.<sup>90</sup>

## **Dazu passt:**

**Flammkuchen** Atlantik 13.<sup>90</sup>

**Flammkuchen** Klassik 8.<sup>90</sup>

**Flammkuchen** vegi 11.<sup>90</sup>

**Flammkuchen** Klassik mit Käse 9.<sup>90</sup>

**Weitere Weinempfehlungen finden Sie am Schwarzen Brett**

# Herzlich Willkommen im Weinhaus Schaab Louis

## Kaltes und Warmes:

### Salat

mit paniertem **Hähnchenbrustfilet** 13.<sup>90</sup>

mit **Lachsstreifen** 16.<sup>90</sup>

mit **2 gebackenen Handkäsen**, Äpfeln und  
Apfeldressing, vegi 10.<sup>90</sup>

mit **gegrillten Champignons**, vegi 10,<sup>90</sup>

**Vorspeisensalat** , vegi 4,<sup>90</sup>

**Spinatknödel** mit Frischkäsekern in  
Champignonrahm, vegi 12.<sup>90</sup>

### Backblechkartoffeln

mit Kräuterquark, vegi 7.<sup>90</sup>

### Handkäse mit Musik, vegi

2er 4.<sup>90</sup> 3er 6.<sup>90</sup>

**Spanferkelsülze** vom *Hällischen  
Landschwein* mit Zwiebeln und  
Bratkartoffel 11.<sup>90</sup>

**Geräucherter Norweger Lachs** mit Salat,  
Rösti und Senf Dill Dip 16.<sup>90</sup>

**Handkäsesalat** mit Apfel, vegi 10.<sup>90</sup>

**Tatar vom Weiderind** mit Zwiebeln,  
Gurken, Ei und Bauernbrot 16.<sup>90</sup>

**Gegrilltes Lachsfilet** auf buntem Gemüse  
und Kartoffelwürfel 19.<sup>90</sup>

## Kindergerichte:

### Räuber Hotzenplotz

ein kleines paniertes Schweineschnitzel mit  
Pommes frites 7.<sup>90</sup>

**Spätzle** mit Champignonrahm, vegi 5.<sup>90</sup>

**Pommes frites** mit Ketchup 3.<sup>90</sup>

## Knusprig panierte Schnitzel vom

### Landschwein

auf Wunsch auch glutenfrei  
mit Pommes frites

**Wiener Art** 13.<sup>90</sup>

mit Champignonrahm Soße 15.<sup>90</sup>

mit gedünsteten Zwiebeln 15.<sup>90</sup>

mit Käse gratiniert dazu Rösti 15.<sup>90</sup>

### Schweinerückensteak mit

Champignonrahmsoße 15.<sup>90</sup>

Frischer Beilagensalat 3,<sup>90</sup>

Die Liste der allergieauslösenden Lebensmittel  
bekommen Sie an der Theke.

alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## Das lieben unsere Gäste:

### **Rumpsteak vom Angus Weiderind**

200 Gramm mit Pommes frites

mit **Kräuterbutter** 22,<sup>90</sup>

oder **Knoblauchbutter** 22.<sup>90</sup>

mit **gedünsteten Zwiebeln** 24.<sup>90</sup>

mit **Champignons** 24.<sup>90</sup>

mit **Knoblauch-Honig glasiert** 24.<sup>90</sup>

Gerne servieren wir ein 300 Gramm Steak,  
5.<sup>90</sup> Aufpreis

Auf Wunsch bieten wir auch Bratkartoffeln,  
Farmerkartoffeln oder Rösti an.

Kleiner Beilagensalat 3.<sup>90</sup>

## Dessert:

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** und  
Sahnehaube 6.<sup>90</sup>

**Vanilleeis mit heißer Schokosoße** und  
Sahnehaube 6.<sup>90</sup>

**Dreierlei erfrischendes Sorbet** 6.<sup>90</sup>

**Flammkuchen** mit Apfel, Mandeln und  
Calvados 8.<sup>90</sup>

Bitte beachten Sie unsere tagesaktuellen Seiten am Schwarzen Brett.