



Gutsausschank

*Zum Woigiggel*

UND WEINGUT L. VELTEN  
NEUDORFGASSE 8  
65239 HOCHHEIM AM MAIN  
TEL. 06146 7696

# TO GO

Essen zum Mitnehmen  
nachhaltig gemacht  
nachhaltig verpackt

# hessisch Fensterln

**ToGo an jedem Öffnungstag  
außerhalb von Veranstaltungen**

**Beachtet bitte bei Eurer Bestellung,  
dass bei jedem Gericht bis zu  
12,- € Pfand für unsere Mehrweg-  
boxen zusammen kommen könnte!**

Neben TOGO stehen unter  
2G-Regelung unser Außenbereich  
mit geschützten Plätzen samt Heiz-  
strahler und Decken sowie ein Teil  
unseres Gastraums wieder zur Ver-  
fügung um auch bei uns zu genießen!

Öffnungszeiten bis zum 19. Dezember:

Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag & Sonntag ab 16.00 Uhr

Am 26.12. Ab 12.00 Uhr ganztägig



 **Vegetarisch**  
Ohne Fleisch

 **100% pflanzlich**  
vegan

Allergen-Legende:

A	Glutenhaltig
C	Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja & daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse
H1	Mandeln & daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse

# Speisefart

Bitte beachtet,  
dass die letzten Bestellungen um 21.00 Uhr  
für die Küche entgegen genommen werden!  
Danke für Euer Verständnis!



## Handkäs' mit Musik (nass) 6,50 € A G

Uff em warme Deller, daser schee lahfisch is!

... is es eschte Hessische Nationalgerischt! Nass is die Umschreibung fer die Soß beim Käs'! Die werd bei uns aus em trockene Riesling, Essisch, Ehl unn Gewerz gemacht, obbedruff e groß Portion Zwibbele unn Kimmel. Zu 3 Röllscher gibt's Brot unn Budder!

## Handkäs'überaschung spezial 8,90 € A G

im warme Dipsche

De lahfische Handkäs kriecht e Haub aus Rahm, Schnittlauch, oageschmelzte Zwibbele, Tomahde unn Gewerzgorkscher dezu kriecht er Brot unn Budder!

## Spundekäs im Glas 6,50 € A G

Mit Brezzelscher unn ner frische Laugebrezzel

... aus Frischkäs unn Quark, Pfeffer, Salz, Paprika unn annerm Gewerz oagerieht unn dorschgezohche!

**Laugebrezzel extra noch dezu** 0,80 € A

**Oanzel ohne Käs** 1,20 € A

## Selbstgemachte vegane Uffstrich 6,50 € A E

dezu Röstbrot

... aus Erdnüss unn Sunneblummekern, Tomahde, frische Kräuter unn Gewerz!

unser Salate bestehe aus Blattsalate, Eisberschsalat, Tomahde, Radiesjer, Gurke, Paprika, Karodde unn geröstete Sunneblummekern dezu gibt's unser selbstgemachte Dressings:



unser vegetarisch Hausdressing (Joghurt-Kräuter) (G | J)

unser vegan Kräudervinigraite (J)

**buntische Beilahchesalat (kloa)** 3,00 €

**buntische Beilahchesalat (groß)** 5,00 €

## Rhoigauer Brotsalat 13,50 € A E

Geröst Brot, Eisberschsalat, Radiesjer, Äbbelscher, e Dressing aus Essisch, Ehl, Schmand unn em Schuß Sahne, Zwibbelring unn als Krönung Handkässcheibe

## von freilaufende Bauern uff de Deller

### Überbackene Fetakäs 11,90 € G

(natürlich Laktosefrei aus Schaf und Ziege)

mit Knobi, Honisch unn Gewerz uff mediteran Schwenkgemies dezu Baguette (A)

### Selbstgemachte Spinatbratlinge 14,90 € A H I I

uff Gemüsesößje dezu Broatkardoffele Unn karamellierte Karödscher



„Isch wahses nitt“

**Hackbällscher unn Rahmsoß** 5,90 €<sub>AG</sub>

dezu Röstieckscher odder Broatkardoffele

„Isch habb koahn Hunger“

**Broatworscht unn Ketchup oder Senf** 4,90 €<sub>IJ</sub>

dezu Röstieckscher odder Broatkardoffele

## Ganz im Giggel

**Brust oder Keule?** 18,90 €

**Abbelrotkraut oder Rosekohl** <sub>(CGJ)?</sub>

**Kardoffelgradeng** <sub>(G)</sub> **oder selbstgemachte dunkle Semmelknödel** <sub>(ACG)?</sub>

dezu Preiselbeern unn Burgunder-Lebkuchesößje <sub>(ACG)</sub>

vom Hinkel unn Wutzje

**Spießbroate mit Späburgundersößje**

dezu Broatkardoffele <sub>(A)</sub> **oa Scheib** 10,50 €

**zwa Scheibe** 12,90 €

**Selbstgemachte Frikadelle mit Senf** 12,50 €<sub>ACG</sub>

**oder mit Späburgundersößje** 13,50 €<sub>ACG</sub>

dezu Broatkardoffele unn buntisch Gemies

**Hähnschebrustfilet** 14,90 €<sub>G</sub>

in mediteran Tomahdesößje mit Zucchini  
unn Paprika dezu Kardoffelgradeng unn  
buntisch Gemies

**Hähnschebrustfiletdippsche** 14,90 €<sub>G</sub>

in Riesling-Rahm-Soß mit Schinke unn Käs  
überbacke dezu Kardoffelgradeng unn kara-  
mellierte Karödscher

**Sonja's Schinkeröllscher** 11,90 €<sub>ACG</sub>

Schinke unn Käs als Roll paniert unn aus-  
Gebacke uff Nudelbettsche überbacke  
mit Tomahde-Rahm-Sößje

**Broatkardoffele** <sub>A</sub>

**Kardoffelgradeng** <sub>G</sub>

**Röstieckscher** <sub>G</sub>

**karamellierte Karödscher**

...

die Portion **2,30 €**



**Dunkel Schokolade-Creem** 6,50 €<sub>FH1</sub>

mit Abbel-Zimt-Raguh odder Himbeerraguh



**Weiß Gebrannte-Mandel-Creem** 6,50 €<sub>AGH1</sub>

mit Abbel-Zimt-Raguh unn Budderstreusel

JEDES WOCHENENDE

besondere *Specials*

MIT UNN OHNE FLEISCH

### 3. bis 5. Dezember 2021

#### Halbe Giggel frisch gegrillt

dezu Brot unn en buntische Beilahchesalat

13,50 €

A G J

#### Selbstgemachte vegane Nussbroate

dezu Broatkardoffele unn  
Abbelrotkraut

14,90 €

A H I I

### 10. und 11. Dezember 2021

#### Hessisch Hähnchebrustfilet „Winter“

(Rieslingsößje, Bacon, Wersching, Zwibbelscher  
unn Handkäs überbacke)

15,50 €

G

dezu Kartoffel-Erbse-Stampf unn karamalisierte Karöddscher

#### Selbstgemachte Dattel-Marone-Bällcher

mit Gemüsesösje dezu Kartoffel-Erbse-Stampf  
unn karamalisierte Karöddscher

14,90 €

H I I

### 17. bis 19. Dezember 2021

#### Zarte Bächscher vom Wutzje

dezu Kartoffelgradeng unn  
karamalisierte Karöddscher

15,50 €

G I

#### Selbstgemachte Blumekohltaler

mit Gemüsesösje dezu Broatkardoffele  
unn cremisch Kohlrabigemies

14,90 €

A F H I I

**Am 26.12. haben wir wieder  
von 12.00 bis 21.00 Uhr geöffnet!  
Die Weihnachtskarte geht Mitte Dezember  
ONLINE!**

Bitte beachtet die jeweils geltenden Reglementierungen

*Karten ab sofort bei uns erhältlich*

---

**14. & 15. Januar 2022 ab 18:00 Uhr**

**FUNSELFONDUE**

**33,50 € p. Person**

Nach einem Begrüßungstrunk: Fleisch-, Gemüse- oder  
Käsefondue bei Kerzenschein unn Funsellischt  
dezu verschiedene Beilagen, Gemüse,  
Salat, Brot ... solange bis satt!

---

**23. Januar 2022**

**16.30 Uhr**

**29. Januar 2022**

**18.30 Uhr**

**GLÜHWEINWANDERUNG**

**34,50 € p. Person**

Nach einem 3-Gang-Menü geht es mit Fackeln durch die  
Altstadt in die Weinberge! Dort wartet schon der Glüh-  
wein auf offenem Feuer! Am großen Lagerfeuer lässt  
sich Mehr als nur ein Glühwein genießen! Für die  
„Fahrer“ halten wir heißen Traubensaft bereit!