



Gutsausschank

Zum Woigiggl

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

*Regional
Nachhaltig
Mit  gekocht*

Speisekarte

JANUAR

So lässt's sich bei uns & auch daheim genießen!

FEBRUAR

Bitte Rückseite beachten!

AM 25.1.23 AB 17.00 UHR

Altstadthöfchen

Der Sei-Draußen-Mittwoch

bei Glühwein, heißen

Cocktails & kleiner Speisekarte

ASCHERMITWOCHE

22.2.23 AB 17.00 UHR

Hering gegen Kater

Traditionelles Heringessen

nach Sonja's Rezept

Kleine Karte

für die Nicht-Fischesser

unser Speisekarte



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

Danke für Euer Verständnis!

was kaltes regionales


Handkäs' mit Musik (nass)

 6,90 € 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, obbedruf 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 Gewerzgörkscher dezu kriecht er Brot unn Budder!


es HOCHHEMER Handkäs-Trio

 9,90 € A G

dezu Brot unn Budder

E Glas Handkäs mit Musik (siehe oben), Handkäs'überaschung spezial (siehe oben) unn e Glas mit unser neust Kreation: Handkäs in ner selbstgemacht Honig-Senf-Vinigraitte & Schmohrzwibbele


Spundekäs im Glas

 6,90 € A G


Mit Brezelscher unn ner frische Laugebrezzel

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

Laugebrezzel extra noch dezu

 1,00 € A

Oanzel ohne Käs

 1,40 € A

Selbstgemacht Tomahdetapenahde

 6,90 €

dezu Baguette (A)

... aus getrocknete Tomahde, frische Kräuter, Gewerz, Sunneblume-, Pinie- unn Kerbiskern!

DREierlei Gläsjer zum Schnabulieren

 9,90 € A E G

Spundekäs (siehe oben), Tomahdetapenahde (siehe oben) unn unsern selbstgemachte vegane Brotuffstrich (geröstete Erdnüss, Tomahde, frische Kräuter unn Gewerz) dezu Röstbrot, Brot unn Brezelscher

Salate kloane unn Abch Grosse

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 I J)

unser vegan Kräudervinigraitte (J)

buntische Beilahchesalat (kloa)

3,50 €

buntische Beilahchesalat (groß)

5,50 €

Rhoigauer Brotsalat

14,50 €

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

A G E

zusätzlich mit Hähnhbruststickscher

+ 2,50 €



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



Kinderkarte BIS 12 JAHRE

„Isch wahses nitt“

Hackbällscher mit Rahmsösje 6,90 € A C G
dezu Nudellscher odder Broatkardoffele

„Isch habb koahn Hunger“

Broatworscht unn Ketchup oder Senf 4,90 € I J
dezu 3 Röstieckscher odder Broatkardoffele

„Isch will nix“


2 Broatworscht unn Ketchup oder Senf 6,50 € I J
dezu 3 Röstieckscher odder Broatkardoffele


fer hinnerher: „gibt's Eis?“

Eispraline (Eiskonfekt) 3,90 € C G

Vegetarisch unn vegan

von freilaufende Bauern uff de Deller

Gebackene Schafskäs (G - Schafsmilch)
mit Honig unn Knobi überbacke  14,90 €
uff mediteranem Ofegemies unn Baguette (A)

Vegane Linsenbratling  16,50 €
uff Rotwoisösje dezu karamelisierte Karödscher A H I
unn Broatkardoffele

Warm Esse aus de Region vom Hinkel unn Wutzje

Spießbroate mit Spätburgundersösje
dezu Broatkardoffele (A) **oa Scheib** 12,50 €
zwa Scheibe 14,50 €

Selbstgemachte Frikadelle
mit Senf A C G J 13,90 €
oder mit Rahm-Sösje A C G I 15,50 €
dezu Kardoffelgradeng unn karamellisierte Karödscher

Hähnschebrustfilet
... in mediteran Tomahde-Gemüsesösje 17,50 € G I
... in Peffer-Riesling-Rahm-Sösje 17,50 € G I
dezu Kardoffelgradeng unn karamellisierte Karödscher

Hähnschebrustfiletdippsche 17,90 € G I
in Riesling-Rahm-Soß mit Schinke unn Käs überbacke
dezu Kardoffelgradeng unn karamellisierte Karödscher


Gefüllte Geflügel-Rollbroate 17,90 €
mit Paprika-Burgunder-Sösje dezu Kardoffel- A C G I
gradeng unn Wersching-Rahm-Gemies

Noch e anner Beilachch dezu

Broatkardoffele A **Kardoffelgradeng** G
Röstieckscher G **karamellisierte Karödscher**
die Portion 3,00 €

siehs unn selbstgemacht fer hinnerher

Dunkel Schokelahde-Crehm  6,90 €
dezu Abbel-Birne-Raguh unn Mandelcrunch F H I

Weiß Schokelahde-Crehm  6,90 €
uff Keksboddem dezu Abbel-Birne-Raguh A G H I
unn Mandelcrunch

WOCHENEND Specials

13. bis 15. Januar 2023

Wingertsburger-Wocheend Unsere selbstgemachten Paddies aus Rinderhack bzw. Gemüse komme mit unserm Feischesensößje, Spundekäs bzw. Tomahdetapenahd, geschwenkte Zwibbele, Blattsalat, Tomahde unn Gewerzgörkscher uff de Deller!

... mit Rinderhack A C I J **12,90 €**

... mit Hähnschefiletsteak A C I J **12,90 €**

... mit Gemüsepaddie A I J  **13,50 €**

Beilagen auf Wunsch dazu bestellbar (siehe Innenseite)


20. und 21. Januar 2023

Wildraguh mit Marone **19,50 €**

vom Hersch unn Wildwutzje A G I

dezu Broatkardoffelstampf
unn Wersching-Rahm-Gemies

Selbstgemachte Wersching-Röllscher **17,50 €**

uff Gemüsesößje dezu Broatkardoffelstampf
unn karamellierte Karödscher  A H I I

22. Januar 2023 GESCHLOSSEN

wegen ausgebuchter Glühweinwanderung

Guten Appetit

AM 25.1.23 AB 17.00 UHR

Altstadthöfchen

Der Sei-Draußen-Mittwoch
bei Glühwein, heißen
Cocktails & kleiner Speisekarte

26.1.23 BIS 21.2.23
Betriebsferien in unserem Gutsausschank

Es ist mal wieder Zeit für ein
paar Renovierungen und den großen Frühjahrsputz!
Unser Flaschenweinverkauf geht nach Absprache
natürlich weiter!

ASCHERMITTWOCH

22.2.23 AB 17.00 UHR

Hering gegen Kater

Traditionelles Heringessen
nach Sonja's Rezept
Kleine Karte
für die Nicht-Fischesser

24.2.23 BIS 26.2.23 GESCHLOSSEN
WEGEN AUSGEBUCHTER
3-TAGE-VERANSTALTUNG

Funselfondue

3. BIS 5.3.23
FRISCH VOM HOF

*gegrillte
Giggel Wochenende*