

Weine aus eigenem Anbau

	0,2 Ltr.	1,0 Ltr.
1) Riesling QbA trocken	€ 4,50	€ 21,50
1b) Riesling extra trocken	€ 4,50	€ 21,50
1c) Grauer Burgunder feinherb	€ 5,50	€ 27,00
1d) Riesling QbA Alte Rebe feinherb	€ 6,00	€ 29,50
2) Riesling QbA halbtrocken	€ 4,70	€ 22,50
3) Riesling QbA mild	€ 4,70	€ 22,50
4) Rosé fruchtig	€ 4,90	€ 23,20
4a) Rosé trocken	€ 4,90	€ 23,20
5) Spätburgunder Rotwein trocken	€ 6,00	€ 29,50
5a) St. Laurent Rotwein trocken	€ 6,00	€ 29,50
5b) Dornfelder Rotwein trocken	€ 6,00	€ 29,50
5c) Rotling fruchtig	€ 4,90	€ 23,20
5d) Blanc de Noir feinfruchtig	€ 6,00	€ 29,50
6) DIVA Cuvée Rotwein mild	€ 6,00	€ 29,50
9) Riesling Spätlese mild	€ 6,10	€ 29,80

BLAES-WINE Kollektion

	0,2 Ltr.	0,75 Ltr.
7) Weißburgunder feinherb	€ 5,50	€ 18,00
8) Chardonnay feinherb	€ 5,50	€ 18,00

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Salze 4) Antioxidationsmittel 5) Geschmacksverstärker 6) Schwefeldioxid/Sulfite 7) Eisensalz 8) Stoffe zur Oberflächenbehandlung 9) Süßstoffe 10) Phosphate 11) Koffein 12) Chinin G) Glutenhaltig E) Eier F) Fisch K) Krebstiere N) Nüsse So) Soja L) Lactose Se) Sellerie Senf) Senf Ses) Sesamsamen Lu) Lupinen W) Weichtiere



WEINGUT MAGDALENIENHOF

Getränkemenu

Hausgemachte Limonaden

	0,5 Ltr.
400) Holunder	€ 6,70
400) Pfirsich	€ 6,70
400) Schwarze Johannisbeere	€ 6,70
400) Grenadine	€ 6,70

nur im Sommer!

Schorlen, Sekt & Cocktails

11) Rieslingsekt ⁶⁾ 0,1 Ltr.	€ 4,20
12) Rieslingsekt ⁶⁾ 0,75 Ltr.	€ 27,00
100) Apérol Spritz ¹⁾⁶⁾⁸⁾¹²⁾ 0,2 Ltr.	€ 7,50
100) Hugo ⁴⁾⁶⁾⁸⁾ 0,2 Ltr.	€ 7,50
100) Lillet Wild Berry ¹⁾⁴⁾⁶⁾⁸⁾ 0,2 Ltr.	€ 7,50
31) Rieslingschorle 0,2 Ltr.	€ 3,90
32) Rieslingschorle 0,4 Ltr.	€ 5,90

Flaschenbier

35) Bitburger 0,33 Ltr.	€ 3,80
36) Bitburger drive (alkoholfrei) 0,33 Ltr.	€ 3,80
37) König Ludwig Weizenbier hell 0,5 Ltr.	€ 4,90
38) Erdinger alkoholfrei 0,5 Ltr.	€ 4,90
39) Radler oder Colabier 0,5 Ltr.	€ 4,90

Alle Biere^{G)}

Alkoholfreie Getränke

20) Mineralwasser classic/still 0,25 Ltr.	€ 3,50
21) Mineralwasser medium 0,75 Ltr.	€ 6,20
22) Mineralwasser still 0,75 Ltr.	€ 6,20
23) Cola, Cola Zero, Spezi ¹⁾⁹⁾¹¹⁾ 0,2 Ltr.	€ 3,50
24) Cola, Cola Zero, Spezi ¹⁾⁹⁾¹¹⁾ 0,4 Ltr.	€ 5,50
25) Limonade 0,2 Ltr. Orange oder Zitrone	€ 3,50
26) Limonade 0,4 Ltr. Orange oder Zitrone	€ 5,50
27) Apfel- o. Traubensaft 0,2 Ltr.	€ 3,50
28) Apfel- o. Traubensaft 0,4 Ltr.	€ 5,50
29) Saftschorle 0,2 Ltr.	€ 3,50
30) Saftschorle 0,4 Ltr.	€ 5,50

Kaffee & Tee

50) Kaffee Crème ¹¹⁾	€ 3,50
51) Kännchen Kaffee ¹¹⁾	€ 6,00
52) Espresso ¹¹⁾	€ 2,80
53) Cappucino ^{11)5)L)}	€ 4,00
54) Latte Macchiato ^{11)5)L)}	€ 4,20
55) Milchkaffee ^{11)5)L)}	€ 4,30
60) Tasse Tee	€ 3,50
61) Kännchen Tee	€ 6,00

Sorten: Roiboschtee, Grüntee, Schwarztee¹¹⁾, Früchtetee

Hochprozentiges

Obstbrand 2cl	€ 3,90
Likör 4 cl	€ 4,20



WEINGUT MAGDALENENHOF

Speisekarte

Fleisch & Fisch

- 120) Winzerschnitzel mit Brot 250g € 14,90
Schweineschnitzel paniert
- 120c) Winzerschnitzel mit Bratkartoffeln 250g € 15,50
Schweineschnitzel paniert, wahlweise auch mit Pommes Frites oder Spätzle
- 121) Klosterbergschnitzel 250g € 16,90
gebratene Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 122) Drachensteinschnitzel 250g € 16,90
Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 123) Magdalenenhofschnitzel 250g € 16,90
Pilzrahmsoße, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 124) Schweinesteak von Kamm € 14,50
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 124a) Schweinesteak mit Pilz- oder Pfefferrahmsoße € 16,90
vom Kamm, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 124b) Schweinesteak mit gebratenen Zwiebeln € 16,90
vom Kamm, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 125) Rindersteak 300g € 26,50
Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 126) Rindersteak mit Pfeffersoße 300g € 28,50
Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 128) Magdalenenhof-Steak 300g € 29,50
Rindersteak, große Portion gebratene Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle
- 172) Zanderfilet^(F) € 16,20
mit Wildreis, dazu Gemüesoße oder Dillrahmsoße
- 181) Hähnchenbrustfilet mit Baguette^(G) € 13,00
- 181a) Hähnchenbrustfilet € 14,00
mit Baguette^(G) und Pilz- oder Pfefferrahmsoße
- 181b) Hähnchenbrustfilet mit Baguette^(G) und gebratenen Zwiebeln € 14,00
- 182) Hähnchenbrustfilet € 16,50
mit Wildreis und mediterraner Gemüesoße
- 190) Beilagensalat zum Hauptgericht € 5,20

Pommes^{3)5)G)Se)Sel)So)Senf)}, Schnitzel^{3)G)E)}, Bratkartoffeln⁴⁾¹⁾, Pfeffersoße^{G)So)Senf)Sel)L)}, Pilzrahmsoße^{G)So)Senf)Sel)L)}, Dillrahmsoße^{G)L)E)3)So)Senf)}

Warme Küche

Mi-Sa 17-21 Uhr // Sonn- und Feiertags 12-20 Uhr

Vorspeisen

- 270) Schneckenpfännchen^{L)W)3)5)} € 7,50
mit Baguette^(G)
- 271) mediterraner Vorspeisenteller^{L)4)2)} € 15,50
verschiedene Antipasti, dazu Baguette^(G)
- 272) Caprese^{L)9)3)} mit Baguette^(G) € 11,50
- 273) Knobcreme^{L)3)} mit Baguette^(G) € 6,00
- 154a) Spundenkäse mit Salzbrezel^(F) € 6,00
- 150) Käsewürfel € 7,00
- 202) Tagessuppe auf Nachfrage € 6,80

Salate

- 190) Beilagensalat^{L)S)E)E)} € 5,20
mit Hausdressing
- 191) großer Salat^{G)8)Senf)L)E)} € 12,50
mit Hausdressing
- 192) Sommersalat^{E)} € 15,80
mit Hausdressing^{L)}, Schinken²⁾³⁾⁴⁾ und Käse^{L)}
- 193) Salat mit Hähnchenstreifen^{3)E)G)Sel)Senf)L)} € 15,90
mit Essig & Öl Dressing
- 194) Salat mit gebackenem Schafskäse^{3)E)G)} € 15,90
mit Essig & Öl Dressing, Oliven und Zwiebeln

Für Kinder

- 276) Spätzle mit Pilzrahmsoße € 6,60
- 183) Chicken Nuggets mit Pommes € 8,50
- 184) Portion Pommes Frites € 5,00
mit Ketchup und Mayo
- 120a) Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo € 9,50
Pommes^{3)5)G)Se)Sel)So)Senf)}, Schnitzel^{3)G)E)}, Nuggets^{G)E)1)2)3)}

Flammkuchen

- 250) Flammkuchen^(G) "Winzer Art" € 12,00
Frühlingslauch, Kümmelschmand^{L)}, Tomaten und Speck²⁾³⁾⁴⁾
- 251) Flammkuchen^(G) "Caprese" € 13,50
Mozzarella²⁾¹⁾, Tomaten, Kräuterschmand^{L)}, Pesto, Basilikum und Balsamico
- 252) Flammkuchen^(G) "Rustiko" € 15,00
Seranoschinken¹⁾⁴⁾, Ruccula, Tomaten, Kräuterschmand^{L)} und Parmesan
- 253) Flammkuchen^(G) "Lukkulus" € 15,00
Lachs, Zitronenschmand^{L)}, Tomaten und Kresse

Gerne bieten wir unsere Flammkuchen auch mit glutenfreiem Teig – sprechen Sie uns an!

Deftiges

- 138) Wildsülze € 15,50
mit Bratkartoffeln⁴⁾¹⁾
- 140) Maultaschen € 14,00
gefüllt mit Schweinefleisch und Spinat, dazu geschmälzte Zwiebeln und Salat^{G)L)S)E)}
- 141) Gemüsemaultaschen^{G)L)} € 14,00
dazu geschmälzte Zwiebeln und Salat^{G)L)S)E) G)L)S)E)}
- 170 Geräucherte Forelle^{F)E)} € 10,00
mit Toastbrot^(G)
- 154) Spundenkäse mit Laugenbrötchen € 9,90
- 155a) Gebackener Camembert € 9,90
mit Preiselbeeren^{G)3)Se)} und Toastbrot^(G)
- 160) Vegetarischer Nudeltopf^(G) € 12,50
Penne mit Gemüesoße, mit Käse^{L)} überbacken
- 274) Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry³⁾²⁾ € 14,50
dazu Wildreis – vegan und glutenfrei

Dessert

Tagessdessert auf Nachfrage ab € 6,50