

# Speise Zeitung



INGELHEIMER WINZERKELLER

Traditionelles, tägliches Mitteilungsblatt  
der Küche an die verehrten Gäste



Nummero 2

Anno domini 2012

voll parteilich und abhängig

0,50 •

## Carneval in Venedig



*Karneval einmal anders - Carneval in Venedig! Von diesem Thema haben wir uns für die 5. Jahreszeit inspirieren lassen. Folgen Sie uns also auf einem kulinarischen Streifzug in die Lagunenstadt.*

*Die Küche Venedigs unterscheidet sich recht deutlich vom Rest Italiens. Man liebt vor allem die Zutaten aus der Region. Neben Fischen aus der Adria und den Meeresfrüchten aus der Lagune sind dies Reis, Mais und Gemüse aus den Gärten des Veneto. Und natürlich die luftgetrockneten Spezialitäten wie Bresaola..*

*Auch die Getränke bieten eine enorme Vielfalt: Ob Prosecco oder Grappa, frische Weißweine und gehaltvolle Rote, alles Gute findet sich in den Kellern der Lagunenstadt wieder.*

*Lassen Sie sich also verführen zu einem Streifzug durch die venezianische Küche und feiern Sie mit uns bis zum 24. Februar.*

## Ostern 2012

08. und 09. April

Für diese beiden Feiertage bereiten wir wieder unser großes Vorspeisen- und Dessertbuffet vor. Und das Hauptgericht können Sie aus unseren drei Menüs auswählen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.



Das Vorspeisen- und Dessertbuffet zusammen  
mit einem servierten Hauptgang 34,90 Euro.

Der einzelne Hauptgang 24,90 Euro

Nur Vorspeisenbuffet 16,90 Euro

Nur Dessertbuffet 8,90 Euro



# Neue Weine im Winzerkeller

*Wir ergänzen unser Sortiment.*

**Weingut Josef Müller und Sohn**  
Bingen-Dromersheim  
Ein Bio-Betrieb

**2010 Silvaner trocken**

0,2L 3,40 •

**2010 Dornfelder halbtrocken**

0,2L 3,90 •

**Weingut Jürgen Kissinger**  
Uelversheim

**2010 Riesling trocken**

0,2L 3,70 •

**2010 Grauer Burgunder trocken**

0,2L 3,90 •

**2009 Spätburgunder Rotwein trocken**

0,2L 4,60 •

**Die besonderen Weine**

**2010 Grauburgunder Spätlese trocken**

Dienheimer Kreuz

0,75l 17,90 •

**2010 Riesling Spätlese trocken**

Oppenheimer Herrenberg

0,75l 17,90 •

**2010 Weißburgunder Spätlese trocken**

Uelversheimer Tafelstein

0,75l 17,90 •

**2008 Spätburgunder trocken Barrique**

Oppenheimer Herrenberg

0,75l 29,90 •

# Das schmeckt vorneweg

*Steckrübenschaumsuppe  
mit Chili, Kokosmilch  
und Shrimps*

5,40 •

*Tafelspitzcarpaccio  
in Gemüsevinaigrette  
mit steirischem Kürbiskernöl*

*Vorspeisenportion*

5,90 •

*normale Portion*

9,90 •

*Rhein Hessische Tapas  
mit Wurst aus der Metzgerei Martin*

*Vorspeisenportion*

8,90 •

*Große Portion*

12,90 •

*Tatar vom hausgebeizten Lachs  
auf knusprigen Reibekuchen  
an Wintersalaten*

*Vorspeisenportion*

7,90 •

*normale Portion*

10,90 •

*Asiatische Köstlichkeiten  
aus dem Meer*

*mit gebackener Hummerkrabbe,  
dazu Chilisaucen und Salatbukett*

*Vorspeisenportion*

5,90 •

*normale Portion*

9,90 •

*Luftgetrockneter spanischer Schinken  
mit eingelegten Oliven*

*Vorspeisenportion*

5,40 •

*normale Portion*

8,90 •

# Carne Val in Venedig

*Hausgemachte Minestrone  
mit Orecchietti*

4,50 •

*Meeresfrüchtesalat  
mit getrockneten Tomaten und Gemüse  
auf Radicchiosalat  
Vorspeisenportion*

5,90 •

*normale Portion*

8,90 •

*Carpaccio di Bresaola  
mit Olivenöl, Zitrone, Rucola  
und Parmesan  
Vorspeisenportion*

7,90 •

*normale Portion*

9,90 •



## *Das venezianische Menü*

*Hausgemachte Minestrone  
mit Orecchietti*

\*\*\*

*Kalbsschnitzel  
überbacken mit Taleggiokäse  
und Pancetta,*

*Polenta und Tomatengemüse*

\*\*\*

*Mandel-Amaretto-Parfait  
mit Orangensalat*

24,90 •

# Carne Val in Venedig

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten,  
Pilzen, Mandeln und Rucola  
in Chili-Olivenöl  
bestreut mit Parmesan*

12,90 •

*Marinierte Hähnchenbrust  
auf Gemüserisotto  
mit Balsamico-Creme*

12,90 •

*Gegrilltes Rumpsteak  
mit frittiertem Rucola,  
Ofenkartoffeln  
und pikantem Tomatengemüse*

21,90 •

*Schweinerückenschnitzel  
mit getrockneten Tomaten  
und Pilzen in Weißweinsauce,  
dazu gebratene Polenta*

11,90 •

*Kalbsschnitzel  
überbacken mit Taleggiokäse  
und Pancetta,  
Polenta und Tomatengemüse*

18,90 •

*Gebratene rote Meerbarbenfilets  
auf Gemüserisotto  
mit frittiertem Rucola*

17,90 •

*Mandel-Amaretto-Parfait  
mit Orangensalat*

5,90 •

# Fit mit Salat

## **Große Salatteller der Saison:**

*Eine Komposition aus Eisberg, Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen und Gartenkresse in einer feinen Vinaigrette.*

5,90 •

*wahlweise zusätzlich:*

*...Schinken- und Käsestreifen*

3,00 •

*...Streifen vom marinierten Schweinerücken*

3,90 •

*...eingelegter Schafskäse mit Oliven und Peperoni*

4,50 •

*...mariniertes Hähnchenbrustfilet und geröstete Sonnenblumenkerne*

4,20 •

*...hausgebeizter Lachs und marinierte Shrimps*

6,50 •

**Rucolasalat** in Olivenölmarinade bestreut mit gehobeltem Parmesan  
Vorspeisenportion

4,90 •

normale Portion

7,90 •

*Zu allen Salaten servieren wir einen Brotkorb und hausgemachte Kräuterbutter.*

## **Das Fisch - Menü**

*Meeresfrüchtesalat mit getrockneten Tomaten und Gemüse auf Radicchiosalat*

\*\*\*

*Gebratene rote Meerbarbenfilets auf Gemüserisotto mit frittiertem Rucola*

\*\*\*

*Sorbet von der Blutorange aufgegossen mit Winzersekt*

26,90 •

## **Vitamine und Gesundheit:**

*Bunter Beilagensalat mit Joghurtdressing*

3,40 •

## **Winzerkeller Salat:**

*Mit gebratener Fleischwurst, gekochtem Ei und Croutons in Senf-Vinaigrette*

Vorspeisenportion

6,90 •

normale Portion

11,90 •

## **Kellermeister Salat:**

*Schinken- und Käsestreifen, gekochtes Ei, Zwiebeln und Oliven auf Gartensalat in Vinaigrette*

Vorspeisenportion

5,90 •

normale Portion

10,90 •

# Immer wieder gut

*Schweineschnitzel "Wiener Art"  
und pommes frites*

9,90 •

**Rumpsteak  
vom argentinischen Weideochsen  
mit frittiertem Rucola,  
Ofenkartoffeln  
und pikantem Tomatengemüse**

21,90 •

*Gekochter Tafelspitz  
mit Apfel- Meerrettichsauce  
frischem Marktgemüse  
und Dampfkartoffeln*

14,90 •

## **Unser Lieblingsmenü**

*Rucolasalat in Olivenölmarinade  
bestreut mit gehobeltem Parmesan*  
\*\*\*

*Winzerpfännchen:  
Marinierte Streifen vom Schweinerücken  
in einer Champignon-Senfkörnersauce  
mit Kartoffelrösti und Gemüse  
überbacken mit Butterkäse*  
\*\*\*

*Hausgemachte Rote Grütze  
serviert mit einer Vanille-Honig-Sahne*  
19,90 •

## **Winzerpfännchen:**

*Marinierte Streifen vom Schweinerücken  
in einer Champignon-Senfkörnersauce  
mit Kartoffelrösti und Gemüse  
überbacken mit Butterkäse*

13,90 •

*Gebratene Hähnchenbrust  
auf Gemüserisotto  
mit Balsamico-Creme*

12,90 •

## **Das vegetarische Menü**

*Hausgemachte Minestrone  
mit Orecchietti*  
\*\*\*

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten,  
Pilzen, Mandeln und Rucola  
in Chili-Olivenöl  
bestreut mit Parmesan*  
\*\*\*

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit Kirschkompott  
und Vanillesauce*

19,90 •

*und dazu ein  
Klassiker von Rotwein  
2010 Spätburgunder trocken  
0,2L 3,80 •*

*und eine Flasche  
Rhenser Gourmet  
Mineralwasser  
0,75l 4,40 •*



# Für Naschkatzen und Kaffeetanten

*Hausgemachte Rote Grütze  
serviert mit einer  
Vanille-Honigsahne*

4,90 •

**Waidmanns-Cup:**  
*Vanille- und Walnußbeis  
mit Schattenmorellen  
und hausgemachtem Eierlikör  
Schlagrahm*

5,40 •

*Karamelisiertes Tresterparfait  
auf einem Fruchtspiegel*

6,40 •

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit Kirschkompott  
und Vanillesauce*

6,40 •

*Sorbet von der Blutorange  
aufgegossen mit Winzersekt*

5,40 •

*Mandel-Amaretto-Parfait  
mit Orangensalat*

5,90 •

*Warmer Apfelstrudel  
auf Vanillesauce  
dazu Vanilleeis*

5,90 •

*und wer es lieber herzhaft mag:  
Taleggiokäse  
mit Balsamicocreme  
und Brot*

4,90 •



*Eine herrliche, anre-  
gende Kombination  
von Espresso mit 2  
cl Cream- unserer  
Likörspezialität aus  
hochwertigem  
Rheinknie Wein-  
brand und feiner  
Sahne.*

*Alle Aromen des feinen Weinbrandes kom-  
men darin zur Geltung und ergänzen den  
cremig zarten Duft des Espresso. Ein edles  
Paar, das nebeneinander seine Vollendung  
findet.*

3,90 •

## Das Winzerkeller-Catering

*Ob zu Hause, im Büro, in der Firma  
oder auf dem Schiff:  
Überall wird gefeiert.*

*Und Ihr Ingelheimer Winzerkeller  
übernimmt das Catering.*

*Mit einem All-inklusive-Preis wissen Sie  
genau was es kosten wird  
und wir erledigen die Arbeit  
nach Ihren Wünschen.*

*Nur feiern müssen Sie selbst!*

# Kleinigkeiten zu Wein und Bier

*Hausgemachter Spundekäs´  
mit Dampfkartoffeln* 5,90 •

**Taleggiokäse**  
*mit Balsamicocreme  
und Brot* 4,90 •

*Luftgetrockneter spanischer Schinken  
mit eingelegten Oliven  
Bauernbrot  
und Butter* 8,90 •

**Rheinhessische Tapas**  
*mit Wurst aus der Metzgerei Martin  
Vorspeisenportion* 8,90 •  
*Große Portion* 12,90 •

## **Frisch gebackene Flammkuchen :**

*Nach Elsässer Art mit Speck  
und Zwiebeln auf Sauerrahm* 6,40 •

*Griechische Art:  
Mit Peperoni und Schafskäse* 6,90 •

*Mediterran: Mit Peperoni, Shrimps  
und Rucola* 7,90 •

## Digestifs

*Weinhefe* 2cl 2,90 •  
*Trester* 3,10 •  
*Williams Christ* 3,50 •  
*Zwetschge* 3,50 •  
*Mirabelle* 3,50 •  
*Aalborg Jubiläumsaquavit* 3,20 •  
*Weinbrand Rheinknie* 3,90 •  
*Fernet* 2,90 •

## Kaffee

Beachten Sie unsere  
Kaffeespezialitäten  
in unserem Kaffeebläddsche!

# Terminkalender

---

24. Februar. bis 03. April 2012

**Wir starten mit Ihnen in den Frühling** mit Kräutern und den ersten frischen Genüssen aus der Natur. Ob Rindfleisch mit grüner Sauce oder einem frühlingsfrischen Salat - die Lebensgeister erwachen wieder.

## **Montag, 13. Februar**

Wir besuchen die Gastronomiemesse in Stuttgart. Der Winzerkeller bleibt an diesem Tag **geschlossen**.

Rosenmontag, Fastnachtsdienstag und Aschermittwoch

**20. bis 22. Februar** haben wir geschlossen.

## **Gründonnerstag 05. April 2012**

Wir kochen für Sie:  
NUR GRÜN  
in Farbe und/oder Bioprodukte.

## **Karfreitag, 06. April 2012**

Wir bereiten für Sie extra viel Fisch vor. Reservieren Sie bitte rechtzeitig.

## **Ostern 2012**

08. und 09. April

Für diese beiden Feiertage bereiten wir wieder unser großes Vorspeisen- und Dessertbuffet vor. Und das Hauptgericht können Sie aus unseren drei Menüs auswählen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Ab ca. dem 20. April:

## **Es ist Spargelzeit.**

Ob klassisch mit Butter und Schinken oder als Salat - wenn das zarte weiße Gemüse wieder wächst ist es endgültig Frühling. Wir freuen uns auf jeden Fall darauf.

13. Mai 2011

## **Es ist Muttertag.**

Wir bereiten Spargel und vieles mehr für diesen besonderen Feiertag vor.

---

## *Feiern im Winzerkeller*

*von 4 - 200 Personen*

*Schön ist die Zeit...*

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum bei uns im Winzerkeller. Essen, Getränke, Dekoration und Veranstaltungsablauf organisieren wir für Sie.

[www.ingelheimer-winzerkeller.de](http://www.ingelheimer-winzerkeller.de)  
oder sprechen Sie uns einfach an!

---

## Impressum

Ingelheimer Winzerkeller  
Binger Straße 16 · 55218 Ingelheim  
Tel. 06132-79036-0  
[www.ingelheimer-Winzerkeller.de](http://www.ingelheimer-Winzerkeller.de)

## **Öffnungszeiten:**

Montag bis Sonntag  
Mittagstisch von 12.00 bis 14.00 Uhr  
Abends ab 18.00 warme Küche

---

*Alle Preise sind Endpreise inklusive Bedienung und der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer.*