

## Alkoholfreie Getränke

### Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	5,50 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5 l	4,00 €
Traubensaft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,50 €
Coca Cola / Zero <sup>1/2</sup>	0,33 l	3,60 €

### Heißgetränke

Kaffee / Tee <sup>1</sup>	3,00 €
Espresso <sup>1</sup>	2,20 €

## Getränke mit Alkohol

### Aperitif

Aperol Sprizz <sup>2</sup>	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
Glas Rieslingsekt, Brut	0,1 l	4,60 €
Hausaperitif: Rieslingsekt mit Quittenlikör	0,1 l	6,00 €

### Weinschorle

Weißweinschorle	0,4 l	4,50 €
Rosé oder Rotweinschorle	0,4 l	4,90 €

### Bier

Braustübl Pils	0,33 l	3,50 €
Braustübl Weizen / alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

### Digestif

Alter Apfelbrand aus dem Holzfass	2 cl	4,00 €
Traubenbrand		
aus dem Europaweinberg in Frauenstein	2 cl	3,50 €
Eisweinbrand aus 2000er Eiswein gebrannt	2 cl	4,50 €
Quittenlikör	2 cl	3,50 €

1 mit koffein, 2 mit Farbstoff

*Glück ist,*

Zeit mit Menschen zu verbringen,  
die aus einem ganz normalen Tag,  
etwas ganz Besonderes machen.

## Liebe Gäste

Dirk und Sandra Sutschet freuen sich, Sie in der besonderen Atmosphäre der sonnenverwöhnten Weinlounge begrüßen zu dürfen. Genießen Sie den herrlichen Blick auf den Donnersberg und ins westliche Rheintal bei einem Rheingau-Wein des Weingut Höhn.

Frau Sandra Sutschet berät Sie gerne fachkundig bei der Auswahl der Weine und ist bemüht, durch einen liebevollen Service Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

Chefkoch Dirk Sutschet bietet Ihnen eine geschmackvolle und kreative Küche mit regionalen Produkten wie zum Beispiel Wild, saisonalen Köstlichkeiten, modern interpretiert und mit viel Liebe zum Detail frisch zubereitet.

Nach seiner Ausbildung im Dorint Hotel „Porta Nigra“ in Trier perfektionierte er seine Kochkünste bei Sternekoch Hubert Scheid in Wasserliesch, kochte anschließend in verschiedenen renommierten Häusern und führte mit seiner Frau Sandra die „Krone“ in Martinthal. Sein Können und seine Leidenschaft stellte er sodann als Küchenchef im „Favorite Parkhotel“ in Mainz unter Beweis.

Zuletzt betrieb Familie Sutschet mit großem Erfolg die „Schamari-Mühle“ in Johannisberg.

Die beiden Töchter des Ehepaars Sutschet, Nadine und Alina, sorgen engagiert für einen freundlichen und zuvorkommenden Service.

**Wir freuen uns, Sie in der Wein Lounge verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit sowie nette Begegnungen in einem besonderen Ambiente.**



*Wein Lounge*

Freudenbergstraße 200  
65201 Wiesbaden  
weinlounge@magenta.de

### Öffnungszeiten:

MO · DO · FR · SA ab 16.00 Uhr  
SONNTAGS ab 12.00 Uhr  
DI · MI Ruhetag

Gestaltung: © marco nottar werbeagentur · www.nottar.de · Fotografie: Nadine Sutschet, Marco Nottar



*Wein Lounge*

SPEISEN · GETRÄNKE

## Täglich frische Küche

<b>Handkäs mit Musik</b> , Bauernbrot und Butter	7,50 €
<b>Gesmokter Spundekäs</b> & frische Laugenbretzel	7,20 €
<b>„Wiltello“</b> mit bunten Linsen, Preiselbeeren & Parmesan	14,80 €
<b>Affineur Käse</b> an Feigensenf, Oliven & Bauernbrot	13,50 €
<b>Antipasti-Teller</b> mit gegrilltem Gemüse, Mozzarella & Oliven....	13,90 €
<b>Wildkräutersalat</b> mit hausgemachter Vinaigrette mit gebratenen Pilzen mit Hirschtranchen	9,50 € 14,20 € 17,90 €
<b>Pasta</b> an Tomatensugo, Oliven, Pesto & Wildkräuter	13,90 €
<b>Pulpo - Pappardelle</b> pikant „wie der Chef sie mag“	19,50 €
<b>Ofenfrische Wildschweinlasagne</b> mit feinem Gemüse und Mozzarella	16,90 €
<b>Pizza „Pomona Veggie“</b> mit Mozzarella, Feigen, Wildkräuter, Balsamicocrema & Pinienkerne	13,90 €
<b>Pizza „Taunus“</b> mit Tomatensugo, Wildhack, Mozzarella, Bacon, Wildkräuter & Zwiebeln	15,90 €
<b>Wildsülze</b> an Grüner Soße mit Risoleekartoffeln	14,90 €
<b>Taunus-Wildburger S*</b> 250g & Risoleekartoffeln	22,50 €
<b>Hirschkotelett</b> vom Grill, Preiselbeersugo & Risoleekartoffeln	29,80 €

Auch unsere kleinen Gäste, über die wir uns sehr freuen,  
dürfen sich gerne etwas aus unserer großen Karte aussuchen.

### Beilagen

<b>Wildkräutersalat</b>	4,00 €
<b>Risoleekartoffeln</b>	3,50 €
<b>Brotkorb</b> mit Butter/Olivenöl	3,40 €
<b>Frische Laugenbretzel</b>	1,90 €

### Süßes

<b>Cheesecake</b> an Beerenfrüchten & Minze	7,90 €
<b>Panna Cotta</b> mit frischem Mangosugo	6,50 €

### Zur Info

- Unser Wild stammt überwiegend aus heimischen Beständen.
- Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir Ihnen „saisonale Gerichte“ / „neue Angebote“ auf unserer Tafel.
- Jeden Montag Wildschnitztag!
- Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
- Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

## Unsere Weine

### Weißwein trocken

2019/20	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 1,0 l	4,10 € 19,00 €
2018/20	Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett	0,2 l 0,75 l	4,40 € 15,50 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett	0,2 l 0,75 l	5,60 € 17,90 €
2019	Schiersteiner Hölle Riesling Spätlese - Granitfass -	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €
2019/20	Rheingau Chardonnay	0,2 l 0,75 l	5,80 € 18,50 €
2019	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l 0,75 l	5,40 € 17,90 €

### Weißwein halbtrocken / fruchtig

2019/20	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 1,0 l	4,10 € 19,00 €
2019	Dotzheimer Judenkirsch Riesling Kabinett	0,2 l 0,75 l	4,40 € 15,50 €
2019	Rheingau Weißburgunder	0,2 l 0,75 l	5,40 € 17,90 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese	0,2 l 0,75 l	5,90 € 19,90 €

### Sekt

2018	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut	0,1 l 0,75 l	4,60 € 26,00 €
------	---	-----------------	-------------------

### Roséwein

2020	Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2 l 0,75 l	5,50 € 18,80 €
2019	Rheingau Dornfelder Rosé feinherb	0,2 l 0,75 l	4,50 € 15,50 €

### Rotwein

2019	Frauensteiner Herrenberg Spätburgunder trocken	0,2 l 0,75 l	5,60 € 18,90 €
2014	Dotzheimer Judenkirsch Cabernet Sauvignon - Barrique -	0,2 l 0,75 l	7,90 € 26,90 €
2020	Rheingau Dornfelder trocken	0,2 l 0,75 l	4,50 € 15,50 €
2016	Frauensteiner Herrenberg Merlot trocken - Holzfass -	0,2 l 0,75 l	6,80 € 23,50 €

*Wer Wein genießt,  
kostet Geheimnisse.*

Salvadore Dali

## Flaschenweine

### Weißwein

2017	Schiersteiner Hölle Riesling trocken, 1. Gewächs	0,75 l	35,90 €
2017	Erbacher Marcobrunn Riesling trocken -Holzfass-	0,75 l	34,90 €
2018/19	Schiersteiner Hölle Riesling trocken -Granitfass-	0,75 l	26,90 €
2015	Schiersteiner Hölle Riesling Beerenauslese, edelsüß	0,75 l	36,90 €

### Rotwein

2013	Frauensteiner Herrenberg Spätburgunder trocken, 1. Gewächs - Barrique -	0,75 l	37,90 €
2018	Frauensteiner Herrenberg Spätburgunder Auslese, trocken - Holzfass -	0,75 l	35,90 €

Alle unsere Weine sind vegan ausgebaut.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

*Man soll dem Leib  
etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat,  
darin zu wohnen.*

Winston Churchill

