

Alkoholfreie Getränke

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5 l	4,50 €
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 €
Zitronenlimonade	0,33 l	3,60 €
Coca Cola / Zero ^{1/2}	0,33 l	3,60 €

Heißgetränke

Kaffee / Tee ¹	3,20 €
Espresso ¹	2,80 €

Getränke mit Alkohol

Aperitif

Limoncello Sprizz ²	0,2 l	6,50 €
Aperol Sprizz ²	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Glas Rieslingsekt, brut	0,1 l	6,00 €
Hausaperitif: Rieslingsekt mit Quittenlikör	0,1 l	6,50 €

Weinschorle

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

Bier

Braustübl Pils	0,33 l	3,60 €
Braustübl Weizen / alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Digestif

Haselnussbrand	2 cl	6,00 €
Kirschbrand	2 cl	6,00 €
Traubenbrand aus dem Europaweinberg in Frauenstein	2 cl	6,00 €
Pfirsichbrand	2 cl	6,00 €
Quittenlikör	2 cl	5,00 €
Quittenbrand	2 cl	6,00 €

1 mit Koffein, 2 mit Farbstoff, 3 mit Pökelsalz, 4 Sacharin

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 Rheingauerwein des Weinguts 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 Martinsthal. 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 Ehepaares Sutschet, Nadine und Alina, sorgen engagiert für einen freundlichen und zuvorkommenden Service.

Wir freuen uns, Sie in der Weinlounge 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
www.weinguthoehn.de

Öffnungszeiten: Nov. - März April - Oktober
MO · DO · FR · SA ab 17.30 Uhr ab 16.00 Uhr
SONNTAGS ab 13.00 Uhr ab 13.00 Uhr
DI · MI Ruhetag

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

Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE



Täglich frische Küche

Handkäs mit Musik, Brot & Butter	8,00 €
Gesmokter Spundekäs & frische Laugenbrezel	9,00 €
Käse vom Brett & Feigenchutney, Bauernbrot	15,00 €
Lauwarme Tarte vom Räucherfisch an Wildkräutersalat & Wasabi-Dip	17,00 €
Antipasti mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella / Oliven & Parmaschinken ₃	16,00 €
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse	15,00 €
„Wiltello“ mit bunten Linsen, Preiselbeeren & Parmesan	16,00 €
Riesengarnelen knusprig gebacken an Salat, Wasabi-Dip & Sweet Chillisauce _{4,2}	22,00 €
Wildsülze₃ an Grüner Soße & Risoleekartoffeln	18,00 €
Ofenfrische Wildlasagne mit Mozzarella überbacken	17,00 €
Blattsalat & Wildkräuter an Vinaigrette mit gebratenen Pilzen	15,00 €
mit Hirschtranchen	19,00 €
mit Rumpsteak & Pesto	24,00 €
Pizza „Taunus“ mit Tomatensugo, Wildhack, Mozzarella & Zwiebeln, Wildkräuter	16,00 €
Pizza „Veggie“ Feige, Ziegenkäse & Wildkräuter	15,00 €
Pulpo - Pappardelle pikant „wie der Chef sie mag“	24,00 €
Pasta „Veggie“ Tomatensugo, Oliven ₂ , Parmesan & Wildkräuter	16,00 €
Blutwurst gebacken „100% Wild“, Senf, Zwiebelcrunch & Risoleekartoffeln	17,00 €

Vom Grill:

Taunus-Wildburger S* mit BBQ-Dip _{3,4}	23,00 €
Veggie Burger mit Halumi & Kräutersalat	19,00 €
Rumpsteak 250g vom Campo Rind auf Schmorgemüse & Bärlauchpesto	28,00 €
Hirschkalbsteak an Wacholderjus und Schmorgemüse	34,00 €

Zu allen Grillgerichten reichen wir Risoleekartoffeln.

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

Beilagen

Blattsalat mit Wildkräuter	6,00 €
Risoleekartoffeln	5,00 €
Brotkorb	4,00 €
Frische Laugenbrezel	2,00 €
Eingelegte Oliven,	5,00 €
Portion Butter / Olivenöl	2,00 €

Süßes

Cheesecake an Beerenfrüchten & Minze	9,00 €
Panna Cotta mit frischem Himbeersugo	8,00 €
Tiramisu im Glas	10,00 €

Zur Info

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

Unsere Weine

Weißwein trocken

2021/22	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l	4,60 €
		1,0 l	21,00 €
2020	Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Kabinett	0,2 l	7,40 €
		0,75 l	24,00 €
2020	Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese	0,2 l	8,10 €
		0,75 l	27,00 €
2019	Schiersteiner Hölle Riesling Spätlese - Granitfass -	0,2 l	8,60 €
		0,75 l	29,80 €
2022	Rheingau Weißburgunder	0,2 l	5,90 €
		0,75 l	19,00 €
2021	Rheingau Chardonnay	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	21,00 €
2021/22	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	21,00 €

Weißwein halbtrocken / fruchtig

2022	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l	4,60 €
		1,0 l	21,00 €
2021	Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett	0,2 l	5,90 €
		0,75 l	19,50 €
2018	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett - süß	0,2 l	7,50 €
		0,75 l	24,80 €

Sekt

2020	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, brut	0,1 l	6,00 €
		0,75 l	29,00 €

Roséwein

2021	Rheingau Spätburgunder Rosé, trocken	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	19,80 €
2021/22	Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	19,80 €
2022	Rheingau Rosé feinherb	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	19,80 €

Rotwein

2019	Frauensteiner Herrnberg Spätburgunder trocken	0,2 l	6,80 €
		0,75 l	22,00 €
2020	Dotzheimer Judenkirsch Cabernet Sauvignon - Barrique -	0,2 l	9,60 €
		0,75 l	32,00 €
2020	Rheingau Dornfelder trocken	0,2 l	5,90 €
		0,75 l	19,90 €
2016	Frauensteiner Herrnberg Merlot trocken - Holzfass -	0,2 l	7,20 €
		0,75 l	24,20 €

*Wer Wein genießt,
kostet Geheimnisse.*

Salvadore Dali

Flaschenweine „aus der Schatzkammer“

Weißwein

2017	Schiersteiner Hölle Riesling trocken, 1. Gewächs	0,75 l	35,90 €
2017	Erbacher Marcobrunn Riesling trocken -Holzfass-	0,75 l	34,90 €
2019	Hattenheimer Mannberg Riesling trocken E.GG	0,75 l	37,90 €
2015	Schiersteiner Hölle Riesling Beerenauslese, edelsüß	0,5 l	36,90 €

Rotwein

2013	Frauensteiner Herrnberg Spätburgunder trocken, 1. Gewächs - Barrique -	0,75 l	37,90 €
2018	Frauensteiner Herrnberg 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

