

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 | 3,50 € |
| Espresso ¹ | 3,00 € |

Getränke mit Alkohol

Aperitif

| | | |
|---|-------|--------|
| Limoncello Sprizz ² | 0,2 l | 7,80 € |
| Aperol Sprizz ² | 0,2 l | 7,80 € |
| Hugo | 0,2 l | 7,80 € |
| Glas Rieslingsekt, Brut | 0,1 l | 6,00 € |
| Hausaperitif: Rieslingsekt mit Quittenlikör | 0,1 l | 7,80 € |

Weinschorle

| | | |
|--------------------------|-------|--------|
| Weißweinschorle | 0,4 l | 6,00 € |
| Rosé oder Rotweinschorle | 0,4 l | 6,50 € |

Bier

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Braustübl Pils | 0,33 l | 3,80 € |
| Braustübl Weizen / alkoholfrei | 0,5 l | 5,00 € |

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

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 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 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:

MO · DO · FR · SA ab 17.00 Uhr
SONNTAGS ab 13.00 Uhr
DI · MI Ruhetag

Glück ist,

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

Gestaltung: © marco notiar werbeagentur · www.notiar.de · Fotografie: Nadine Sutschet, Marco Notiar



Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE

Täglich frische Küche

| | |
|--|---------|
| Tagessuppe nach Markteinkauf & Bauernbrot | 7,80 € |
| Lauwarme Tarte vom Räucherfisch₃ an Blattsalat & Wasabi-Dip | 18,00 € |
| Carpaccio vom Black Angus an getrüffelnder Pasta & Parmesanobel | 23,50 € |
| Käse vom Brett mit Chutney, Bauernbrot | 15,50 € |
| Marktfrischer Blattsalat mit Vinaigrette an gebratenen Pilzen | 15,00 € |
| an rosagebratenen Hirschtranchen | 19,90 € |
| an Seehechtloins | 22,00 € |
| Semmelknödel auf Walpilzragout mit Parmesanobel | 17,90 € |
| mit Parmesanobel & Wintertrüffel | 24,90 € |
| Pasta mit Feldsalat-Pesto , Olivenöl, Parmesan & Walnüssen | 16,90 € |
| Ofenfrische Wildlasagne mit Mozzarella überbacken | 17,50 € |
| Pizza „Taurus“ mit Tomatensugo, Wildhack, Bacon, Mozzarella & Zwiebeln | 16,50 € |
| Pizza „Veggie“ Waldpilze, Mozzarella & Zwiebeln | 15,00 € |
| Blutwurst 100% Taunuswild, Senf, Zwiebelcrunch und Risoleekartoffeln ₃ | 17,00 € |
| Wildgulasch mit Semmelknödel & Kräutercrunch | 24,00 € |
| Schweinebäckchen vom Landschwein in Burgunderwein geschmort, dazu Mohnschupfnudeln | 22,00 € |
| Seehechtloins auf Schmorkraut & Risoleekartoffeln | 27,00 € |
| Rumpsteak 250g vom Campo-Rind, Pesto, Schmorgemüse und Risoleekartoffeln | 28,00 € |
| Hirschkalbsteak mit Wacholderjus, Schmorgemüse & Risoleekartoffeln | 34,00 € |

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

Beilagen

| | |
|-----------------------------|--------|
| Blattsalat vom Markt | 5,50 € |
| Risoleekartoffeln | 4,50 € |
| Brotkorb | 4,00 € |
| Portion Butter | 2,00 € |

Süßes

| | |
|---|---------|
| Ofenfrischer Apfel-Crumble mit Vanille-Gelato ₂ | 9,80 € |
| Schoko-Törtchen an Salzkaramell-Gelato ₂ | 13,50 € |

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

| | | | |
|------|---|--------|---------|
| 2022 | Rheingau Schoppen Riesling | 0,2 l | 5,90 € |
| | | 1,0 l | 28,00 € |
| 2022 | Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling | 0,2 l | 7,80 € |
| | | 0,75 l | 26,00 € |
| 2020 | Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese | 0,2 l | 8,50 € |
| | | 0,75 l | 28,00 € |
| 2022 | Schiersteiner Hölle Riesling - Granitfass - | 0,2 l | 12,50 € |
| | | 0,75 l | 39,00 € |
| 2022 | Rheingau Weißburgunder | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |
| 2021 | Rheingau Chardonnay | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |
| 2022 | Rheingau Sauvignon Blanc | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |

Weißwein halbtrocken / fruchtig

| | | | |
|------|--|--------|---------|
| 2022 | Rheingau Schoppen Riesling | 0,2 l | 5,90 € |
| | | 1,0 l | 28,00 € |
| 2022 | Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |
| 2018 | Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett - süß | 0,2 l | 8,90 € |
| | | 0,75 l | 25,00 € |

Sekt

| | | | |
|------|---|--------|---------|
| 2020 | Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut | 0,1 l | 6,00 € |
| | | 0,75 l | 32,00 € |

Roséwein

| | | | |
|------|---|--------|---------|
| 2021 | Rheingau Spätburgunder Rosé, trocken | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |
| 2022 | Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |
| 2022 | Rheingau Rosé feinherb | 0,2 l | 6,90 € |
| | | 0,75 l | 23,00 € |

Rotwein

| | | | |
|------|--|--------|---------|
| 2019 | Frauensteiner Herrnberg Spätburgunder trocken | 0,2 l | 7,90 € |
| | | 0,75 l | 27,00 € |
| 2020 | Dotzheimer Judenkirsch Cabernet Sauvignon - Barrique - | 0,2 l | 12,00 € |
| | | 0,75 l | 38,00 € |
| 2020 | Rheingau Dornfelder trocken | 0,2 l | 6,50 € |
| | | 0,75 l | 22,00 € |
| 2019 | Frauensteiner Herrnberg Merlot trocken - Holzfass - | 0,2 l | 8,90 € |
| | | 0,75 l | 29,00 € |

Alle unsere Weine sind vegan angebaut.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

*Wer Wein genießt,
kostet Geheimnisse.*

Salvatore Dali

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

Winston Churchill

