

Alkoholfreie Getränke

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,80 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,5 l	4,90 €
Traubensaft, eigene Herstellung	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	6,90 €
Traubensaftschorle	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	6,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	5,20 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Zitronenlimonade	0,33 l	3,90 €
Coca Cola / Zero ^{1/2}	0,33 l	3,90 €
Longdrink -Crodino- ²	0,2 l	6,50 €

Heißgetränke

Kaffee / Tee ¹	3,80 €
Espresso ¹	3,20 €
Doppio ¹	4,80 €
Affogato ¹	5,80 €

Getränke mit Alkohol

Aperitif

Limoncello Sprizz ²	0,2 l	8,00 €
Aperol Sprizz ²	0,2 l	8,00 €
Hugo	0,2 l	8,00 €
Glas Rieslingsekt, Brut	0,1 l	6,50 €
Hausaperitif: Rieslingsekt mit Quittenlikör	0,1 l	8,00 €
Longdrink mit -Crodino- ²	0,4 l	8,50 €

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 €
Williams	2 cl	6,00 €

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 Donners- berg und ins westliche Rheintal bei einem Rheingauer Wein 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.

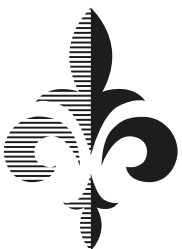
Chefkoch Dirk Sutschet bietet Ihnen eine geschmackvolle und kreative Küche mit regionalen Produkten wie zum Beispiel Wild, saisonalen Köstlichkeiten, modern interpretiert und mit viel Liebe zum Detail frisch zubereitet.

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 sowie ein engagiertes Team, sorgen stets für einen freundli- chen 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
instagram: @weinlounge Wiesbaden

Öffnungszeiten:

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

Möchten Sie
uns bewerten?



Einfach QR-Code
scannen und
bewerten!



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



Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE

Täglich frische Küche

Tagessuppe nach Markteinkauf & Bauernbrot	8,00 €
Käse vom Brett & Feigen-Chutney, Bauernbrot	15,50 €
Carpaccio vom Campo-Rind an getrüffelter Pasta & Parmesanhobel	25,00 €
Rote Beete Carpaccio, Feldsalat & Ziegenkäse	17,00 €
Blattsalat & Wildkräuter an Vinaigrette mit gebratenen Pilzen	16,00 €
mit Hirschtranchen	24,00 €
mit Seehechtloins	26,00 €
mit Rumpsteak, Bärlauchpesto	25,00 €
Ofenfrische Wildlasagne mit Mozzarellakruste	18,50 €
Gnocchi in feiner Creme mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne, Feldsalatpesto	18,00 €
Pizza „Taurus“, Tomatensugo, Wildhack, Bacon, Mozzarella, Zwiebeln	17,00 €
Pizza „Veggie“, Tomatensugo, Ziegenkäse & Pinienkerne	16,00 €
Lauwarme Tarte vom Räucherfisch, an Blattsalat & Wasabi-Dip	19,00 €
Semmelknödel auf Waldpilzragout mit Parmesanhobel	19,50 €
mit Parmesanhobel & Wintertrüffel	25,00 €
Wildgulasch mit Semmelknödel	26,00 €
Schweinebäckchen vom Landschwein in Burgunderwein geschmort, dazu Kartoffelstampf	25,50 €

Vom Grill:

Dry Aged Kotelett vom Landschwein 350 g, Tomaten-Salbeibutter & Kartoffelstampf	27,50 €
Rumpsteak 250 g vom Campo-Rind, Schmorgemüse & Bärlauchpesto, Risoleekartoffeln	29,50 €
Hirschkotelett an Bratenjus & Schmorgemüse, Kartoffelstampf	36,00 €
Seehechtloins auf Schmorkraut & Kartoffelstampf	28,00 €

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

Beilagen

Blattsalat vom Markt	6,00 €
Risoleekartoffeln	6,00 €
Brotkorb	4,00 €
Portion Butter	2,00 €

Süßes

Ofenfrischer Feigen-Crumble mit Vanille-Gelato ²	11,00 €
Schoko Törtchen an Salzkaramell-Gelato ²	13,50 €
Affogato	5,80 €
Fruchtsorbet mit Schuß	7,00 €

Zur Info

- Unser Wild stammt fast ausschließlich aus heimischen Beständen.
- Eigenschaften unseres Fleisches: 100% pflanzliches Futter & antibiotikafrei
- 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.
- Wir akzeptieren keine Kreditkarten (nur Girocard oder Barzahlung). Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Unsere Weine

Weißwein trocken

	Riesling „Zero“ alkoholfreier Wein < 0,5% Vol.	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2024	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 1,0 l	5,90 € 28,00 €
2022	Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling	0,2 l 0,75 l	7,80 € 26,00 €
2020	Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese	0,2 l 0,75 l	8,50 € 28,00 €
2022	Schiersteiner Hölle Riesling - Granitfass –	0,2 l 0,75 l	12,50 € 39,00 €
2024	Rheingau Weißburgunder	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2022	Rheingau Chardonnay	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2025	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €

Weißwein halbtrocken

2024	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 1,0 l	5,90 € 28,00 €
2023	Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2018	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett, süß	0,2 l 0,75 l	8,90 € 25,00 €

Sekt

2023	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut	0,1 l 0,75 l	6,50 € 34,00 €
	Sekt alkoholfrei, Rosé	0,1 l 0,75 l	6,50 € 34,00 €

Roséwein

2023	Rheingau Spätburgunder Rosé, trocken	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2024	Rheingau Merlot Blanc de Noir, trocken	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2024	Rheingau Rosé, feinherb	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €

Rotwein

2022	Rheingau Dornfelder, trocken	0,2 l 0,75 l	6,90 € 23,00 €
2022	Frauensteiner Herrnberg Merlot, trocken	0,2 l 0,75 l	8,90 € 29,00 €
2023	Frauensteiner Herrnberg Spätburgunder, trocken	0,2 l 0,75 l	8,90 € 29,00 €
2020	Dotzheimer Judenkirsch - Barrique Cabernet Sauvignon, trocken	0,2 l 0,75 l	12,50 € 39,90 €

Neu: Jetzt auch alle Weine „to go“ (6er-Karton)

Wer Wein genießt,
kostet Geheimnisse.

Salvador Dalí

Flaschenweine

Weißwein

2022	Schiersteiner Hölle, Tonneau Riesling, trocken	0,75 l	42,00 €
2019	Erbacher Marcobrunn, RGG Riesling, trocken	0,75 l	57,00 €
2019	Hattenheimer Mannberg, RGG Riesling, trocken	0,75 l	55,00 €

Rotwein

2018	Frauensteiner Herrnberg - Barrique Spätburgunder Auslese, trocken,	0,75 l	52,00 €
2020	Dotzheimer Judenkirsch - Barrique Cabernet Sauvignon, trocken	0,75 l	39,90 €

Alle unsere Weine sind vegan angebaut.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

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

Winston Churchill

