

Wein-Café HEINRICHs

Willkommen bei Freunden



Öffnungszeiten

in der Saison freitags 13:00 Uhr -18 Uhr
und Absprache.

Wir favorisieren die Bezahlung
mit EC-Karte, oder passend in Bar.
Allerdings keine Kreditkarten.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

unser Angebot

Hausgemachte Waffeln ...

Feine hausgemachte Waffeln zaubern immer
ein Lächeln ins Gesicht.

Klassisch 1 Doppel-Waffel mit Puderzucker **5,50 €**
*[a c e g m / 2 10]

Obstgarten 1 Doppel-Waffel mit Früchten **6,50 €**
der Saison & Sahne
*[a c e g m / 2 10]

Hausgebackene Kuchen ...

passend zur Saison wechselnde Auswahl - fragen Sie uns.

1 Stück Kuchen* *[a c e g m / 1 2 5 7 10 11 13] **4,50 €**

Küchlein* Zweierlei *[a c e g m / 1 2 5 7 10 11 13] **4,50 €**

Raubritter Brot ...

Rustikal ausgebackenes Roggenmischbrot

2 Scheiben Raubritterbrot mit Dreierlei-Dip
Spundekäs, Schmalz und Kräuterquark **5,50 €**
*[a c e j k g m / 1 2 4 5 7 10 11 13]

Croque Monsieur ...

getoastetes Schinken-Käse-Sandwich
*[a c e g j k g m / 1 2 4 5 7 10 11 13] **5,50 €**

**Allergene - Aufstellung auf der Rückseite*

Getränke...

heisse Getränke

1 Tasse **Café Crema** **2,80 €**

1 Tasse **Cappuccino** **3,50 €**

1 Tasse **Espresso** **2,50 €**

1 Glas **Tee**, Ronnefeldt **2,80 €**
*[g 9]

kalte Getränke

1 Fl. Wasser Rhönsprudel, 0,75 l **4,50 €**
medium oder natur

unsere Weine

0,1 l 0,2 l

1 Glas Wein* **3,50 €** **5,50 €**

Sie haben die Wahl:

Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder

Rosé von Spätburgunder

Spätburgunder oder Dornfelder

*[1]

1 Primus Secco Piccolo* [1] **5,50 €**

ein schöner Start ins Wochenende...

kleine Weinreise ...

sechs verschiedene Schweinhardt-Weine zum Probieren,
pro Person **10,00 €**

Alle Weine stammen aus unserem Familienweingut, sie
sind vegan und 100 % Schweinhardt.

**Der Freitag ist unser Weinprobiertag - Tipp: Beim
Weinkauf bis 18 Uhr erhalten Sie 10% Rabatt auf alle
aktuellen Weine beim Weinkauf ab Hof.**



Herzlich Willkommen in unserem FamilienWeingut Bürgermeister Schweinhardt - schön, dass Sie unsere Gäste sind. Unsere Familie betreibt seit über 350 Jahren Weinbau an der Nahe und wir geben uns alle Mühe, dass sich diese Tradition weiter fortsetzen kann. Jede Generation hat eigene Herausforderungen, so hat mein Vater das Milchvieh abgeschafft. 2011 haben wir diesen Bereich saniert und nun können Sie in unserem alten Kuhstall - der Kuhkapelle mit Kreuzgewölbe - unsere neusten Jahrgänge verkosten. Alle unsere Weine sind vegan und da wir sehr behutsam im Weinberg arbeiten, nur Fungizide in Minimaldosierung verwenden, finden viele seltene Tier- und Pflanzenarten in unseren Weinbergen ein zu Hause - wir sind ausgezeichnet als Partnerbetrieb Naturschutz Rheinland-Pfalz. Unsere Weinbergsfläche haben wir reduziert auf ca. 20 h, wobei davon 10 h sich in Steillage befinden. Die Hauptlagen sind der vulkanische Rothenberg, ein altes Muschelriff - die Lage Königsschild, sowie der Löhler Berg, wo unsere frischen lebendigen Sommerweine gedeihen. Vor 28 Mio Jahren gehörte unsere Region zum Binnenmeer - dem Mainzer Becken - das ist das Geheimnis unserer Vielfalt und damit unser persönliches „Familiengeheimnis“ für die Herstellung unserer Weine. Wir bedanken uns für Ihre Unterstützung, jede einzelne Flasche ist wichtig, um Weinregionen für erholsamen, sanften Tourismus auf für kommende Generationen zu erhalten.

Willkommen bei Freunden - Willkommen bei Familie Schweinhardt & Team



*Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Pflicht - Allergenkennzeichnung: nach Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV

Liebe Gäste, falls Sie unsicher sind, fragen Sie uns bitte.

