

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 €
Zitronenlimonade	0,33 l	3,60 €
Coca Cola / Zero ^{1/2}	0,33 l	3,60 €

Heißgetränke

Kaffee / Tee ¹	3,00 €
Espresso ¹	2,50 €

Getränke mit Alkohol

Aperitif

Limoncello Sprizz ²	0,2 l	6,50 €
Aperol Sprizz ²	0,2 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
Glas Rieslingsekt, Brut	0,1 l	5,00 €
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

Haselnussbrand	2 cl	5,00 €
Kirschbrand	2 cl	5,00 €
Traubenbrand aus dem Europaweinberg in Frauenstein	2 cl	4,50 €
Pfirsichbrand	2 cl	5,50 €
Quittenlikör	2 cl	5,00 €
Quittenbrand	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 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 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 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

www.weinguthoehn.de

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



Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE

Täglich frische Küche

Handkäs mit Musik , Brot & Butter	7,90 €
Gesmokter Spundekäs & frische Laugenbretzel	8,20 €
„Wiltello“ mit bunten Linsen, Preiselbeeren & Parmesan	14,90 €
Käse-Auswahl an Feigensenf, Oliven & Brot	13,90 €
Blutwurst „Wild“ im Glas, Meerrettich, Gurke, Brot	16,90 €
F(r)isch aus der Dose „Jahrgangssardinen“ mit extra virgin Olivenöl, Brot & Butter	16,90 €
Antipasti mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella / Oliven & Parmaschinken	14,80 €
Wildkräuter/Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette mit gebratenen Pilzen	9,90 € 15,20 €
mit Hirschtranchen	18,90 €
Wildsülze an Grüner Soße & Risoleekartoffeln	15,20 €
Pasta Veggie an Tomatensugo, Oliven, Parmesan & Wildkräuter	13,90 €
Pulpo - Pappardelle pikant „wie der Chef sie mag“	22,90 €
Ofenfrische Wildlasagne mit Mozzarella überbacken	16,90 €
Pizza „Pomona Veggie“ mit Mozzarella, Feigen, Wildkräuter, Balsamicocrema & Pinienkerne	14,50 €
Pizza „Taurus“ mit Tomatensugo, Wildhack, Mozzarella, Bacon, Wildkräuter & Zwiebeln	15,90 €

Vom Grill:

Taurus-Wildburger S* 250g mit BBQ-Dip	22,90 €
Steak vom deutschen Wiesenrind 250g auf Schmorgemüse & Bärlauchpesto	27,90 €
Wildblutwurst 100%, dazu Apfelsugo & Zwiebelcrunch	17,20 €
Hirschkotelett an Schmorgemüse & Wachholderjus	29,80 €

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

Wildkräuter/Blattsalat	4,80 €
Risoleekartoffeln	4,00 €
Brotkorb mit Butter oder Olivenöl	3,40 €
Frische Laugenbretzel	2,00 €
Eingelegte Oliven	3,80 €

Süßes

Cheesecake an Beerenfrüchten & Minze	8,50 €
Panna Cotta mit frischem Himbeersugo	7,90 €

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	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l	4,10 €
		1,0 l	19,00 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett	0,2 l	5,60 €
		0,75 l	17,90 €
2020	Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese	0,2 l	7,80 €
		0,75 l	24,70 €
2019	Schiersteiner Hölle Riesling Spätlese - Granitfass -	0,2 l	7,90 €
		0,75 l	24,90 €
2021	Rheingau Weißburgunder	0,2 l	5,50 €
		0,75 l	17,90 €
2020	Rheingau Chardonnay	0,2 l	5,80 €
		0,75 l	18,50 €
2021	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l	5,40 €
		0,75 l	17,90 €

Weißwein halbtrocken / fruchtig

2021	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l	4,10 €
		1,0 l	19,00 €
2019	Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett	0,2 l	4,80 €
		0,75 l	15,90 €
2021	Dotzheimer Judenkirsch Riesling Kabinett	0,2 l	4,40 €
		0,75 l	15,50 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese - edelsüß	0,2 l	5,90 €
		0,75 l	19,90 €

Sekt

2020	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut	0,1 l	5,00 €
		0,75 l	26,00 €

Roséwein

2021	Rheingau Spätburgunder Rosé, trocken	0,2 l	5,80 €
		0,75 l	19,20 €
2021	Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2 l	5,50 €
		0,75 l	18,80 €
2020	Rheingau Dornfelder Rosé feinherb	0,2 l	4,50 €
		0,75 l	15,50 €

Rotwein

2019	Frauensteiner Herrenberg Spätburgunder trocken	0,2 l	5,60 €
		0,75 l	18,90 €
2018	Dotzheimer Judenkirsch Cabernet Sauvignon - Barrique -	0,2 l	7,90 €
		0,75 l	26,90 €
2020	Rheingau Dornfelder trocken	0,2 l	4,90 €
		0,75 l	15,80 €
2016	Frauensteiner Herrenberg Merlot trocken - Holzfass -	0,2 l	6,80 €
		0,75 l	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 €
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 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

