

## 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 €
Coca Cola / Zero <sup>1/2</sup>	0,33 l	3,60 €

### Heißgetränke

Kaffee / Tee <sup>1</sup>	3,00 €
Espresso <sup>1</sup>	2,20 €

## Getränke mit Alkohol

### Aperitif

Aperol Sprizz <sup>2</sup>	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 €
Traubenbrand		
aus dem Europaweinberg in Frauenstein	2 cl	4,50 €
Eisweinbrand aus 2000er Eiswein gebrannt	2 cl	5,50 €
Quittenlikör	2 cl	5,00 €
Quittenbrand	2 cl	6,00 €

<sup>1</sup> mit Koffein, <sup>2</sup> 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.

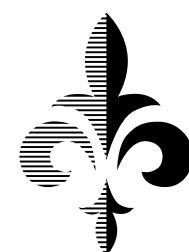
Chefkoch Dirk Sutschet bietet Ihnen eine geschmackvolle und kreative Küche mit regionalen Produkten wie zum Beispiel Wild, saisonalen Köstlichkeiten, modern interpretiert und mit viel Liebe zum Detail frisch zubereitet.

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 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 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](http://www.weinguthoehn.de)

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



Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE

## Täglich frische Küche

<b>Tagessüppchen</b> nach Markteinkauf	7,00 €
<b>Handkäsragout</b> mit Speckpflaume & Bauernbrot	9,50 €
<b>Trio von der Wildterrine</b> an Marktsalat & Preiselbeersugo	15,20 €
<b>Ziegenfrischkäse Crostinis</b> auf lauwarmen Apfelchutney - Walnüsse & Honig	12,80 €
<b>Sashimi Thunfisch Carpaccio</b> mit Limettenvinaigrette & Kokosflocken	18,90 €
<b>Marktfrischer Blattsalat</b> mit gebratenen Waldpilzen	14,20 €
mit lauwarmen Hirschtranchen	17,90 €
mit gebratenen Kabeljauloins	19,80 €
<b>Semmelknödel „veggie“</b> auf Waldpilzragout & Parmesanobel mit frischem Wintertrüffel	16,90 € 22,90 €
<b>Ofenfrische Wildlasagne</b> & Marktsalat	19,50 €
<b>Ofenfrische Gemüselasagne</b>	17,50 €
<b>Pizza „Taurus“</b> mit Tomatensugo, Wildhack, Mozzarella, Bacon & Zwiebeln gerne auch vegetarisch	15,90 € 13,90 €
<b>Gebratenes Kabeljau Loins</b> „Pesto Rosso“ auf Wirsingrahm & Risoleekartoffeln	28,50 €
<b>Hirschkoteletts</b> auf Wacholderjus, Wirsingrahm & Risoleekartoffeln	29,80 €
<b>Gegrilltes Rumpsteak</b> „Café de Paris“ 250 g vom Campo-Rind Speckbohnen & Risoleekartoffeln	27,50 €
<b>Wild Burgunder Gulasch</b> an Semmelknödel & Marktsalat	19,80 €

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

### Beilagen

<b>Blattsalat vom Markt</b>	5,00 €
<b>Risoleekartoffeln</b>	4,00 €
<b>Bauernbrot / Butter</b>	3,40 €

### Süßes / Käse

<b>Hausgemachter Apfelschmand Crumble</b>	9,00 €
<b>Valrona Schokosymphonie</b> & Amarenakirschen	12,50 €
<b>Affineur Käse</b> an Chutney & Bauernbrot	13,50 €

### Zur Info

- Unser Wild stammt überwiegend 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

2020	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 4,10 € 1,0 l 19,00 €
2019	Eltviller Sonnenberg Riesling Kabinett	0,2 l 4,40 € 0,75 l 15,50 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett	0,2 l 5,60 € 0,75 l 17,90 €
2019	Schiersteiner Hölle Riesling Spätlese - Granitfass -	0,2 l 7,90 € 0,75 l 24,90 €
2019/20	Rheingau Chardonnay	0,2 l 5,80 € 0,75 l 18,50 €
2019/20	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l 5,40 € 0,75 l 17,90 €

### Weißwein halbtrocken / fruchtig

2020	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l 4,10 € 1,0 l 19,00 €
2019	Dotzheimer Judenkirsch Riesling Kabinett	0,2 l 4,40 € 0,75 l 15,50 €
2019	Rheingau Weißburgunder	0,2 l 5,40 € 0,75 l 17,90 €
2019	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Spätlese	0,2 l 5,90 € 0,75 l 19,90 €

### Sekt

2018	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut	0,1 l 4,60 € 0,75 l 26,00 €
------	--	--------------------------------

### Roséwein

2020	Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2 l 5,50 € 0,75 l 18,80 €
2019/20	Rheingau Dornfelder Rosé feinherb	0,2 l 4,50 € 0,75 l 15,50 €

### Rotwein

2019	Frauensteiner Herrenberg Spätburgunder trocken	0,2 l 5,90 € 0,75 l 19,90 €
2014	Dotzheimer Judenkirsch Cabernet Sauvignon - Barrique -	0,2 l 7,90 € 0,75 l 26,90 €
2020	Rheingau Dornfelder trocken	0,2 l 4,50 € 0,75 l 15,50 €
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 €
2018/19	Schiersteiner Hölle Riesling trocken -Granitfass-	0,75 l 26,90 €
2015	Schiersteiner Hölle Riesling Beerenauslese, edelsüß	0,75 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 angebaut.

Unsere Weine enthalten Sulfite.

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

Winston Churchill

