

## Alkoholfreie Getränke

### Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,50 €
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	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 <sup>1/2</sup>	0,33 l	3,60 €
Longdrink -Crodino- <sup>2</sup>	0,2 l	4,50 €

### Heißgetränke

Kaffee / Tee <sup>1</sup>		3,50 €
Espresso <sup>1</sup>		3,00 €
Affogato <sup>1</sup>		5,50 €

## Getränke mit Alkohol

### Aperitif

Limoncello Sprizz <sup>2</sup>	0,2 l	7,80 €
Aperol Sprizz <sup>2</sup>	0,2 l	7,80 €
Hugo	0,2 l	7,80 €
Glas Rieslingsekt, Brut	0,1 l	6,50 €
Hausaperitif: Rieslingsekt mit Quittenlikör	0,1 l	7,80 €
Longdrink mit -Crodino- <sup>2</sup>	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 €

1 mit Koffein, 2 mit Farbstoff, 3 mit Pökelsalz, 4 mit Konservierungsstoff

*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 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 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 Ehepaars 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](http://www.weinguthoehn.de)  
instagram: @weinloungewiesbaden

### Öffnungszeiten:

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

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



Wein Lounge

SPEISEN · GETRÄNKE

## Täglich frische Küche

<b>Handkäs mit Musik</b> , Bauernbrot & Butter	9,00 €
<b>Gesmokter Spundekäs</b> und Laugenbrezel	9,50 €
<b>Käse vom Brett</b> & Feigen-Chutney, Bauernbrot	15,50 €
<b>Carpaccio vom Campo-Rind</b> an getrüffelnder Pasta & Parmesanhobel	24,00 €
<b>Antipasti</b> mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella, Oliven & Coppaschinken	19,00 €
<b>Rote Beete Carpaccio</b> , Rucola & Ziegenkäse	15,00 €
<b>„Wiltello“ an Linsensalat</b> , Preiselbeeren & Parmesanhobel	18,00 €
<b>Riesengarnelen</b> knusprig an Salat & Sweet Chilisauce <sub>4</sub>	24,00 €
<b>Wildsülze<sub>3</sub></b> mit Grüner Soße & Risoleekartoffeln	19,00 €
<b>Blattsalat</b> & Wildkräuter an Vinaigrette mit gebratenen Pilzen	15,00 €
mit Hirschtranchen	24,00 €
mit Rumpsteak, Bärlauchpesto	24,00 €
mit Rotbarschfilet, Basilikum / Tomatensugo	26,00 €
<b>Ofenfrische Wildlasagne</b> mit Mozzarellakruste	17,50 €
<b>Blutwurst</b> gebacken, 100% Taunuswild, Feigen-Chutney & Zwiebelcrunch, Risoleekartoffeln <sub>3</sub>	17,00 €
<b>Pizza „Taunus“</b> , Tomatensugo, Wildhack, Bacon, Mozzarella, Zwiebeln & Rucola	16,50 €
<b>Pizza „Veggie“</b> , Tomatensugo, Feigen, Ziegenkäse & Rucola	16,00 €
<b>Pulpo Pappardelle</b> pikant, „wie der Chef sie mag“	26,00 €
<b>Vegetarische Pasta</b> , Tomatensugo, Oliven <sub>2</sub> , Parmesan & Wildkräuter	16,50 €

### Vom Grill:

<b>Taunus-Wildburger</b> S* BBQ <sub>4</sub>	23,00 €
<b>Halloumi Burger Veggie</b> S* BBQ <sub>4</sub>	19,00 €
<b>Rumpsteak</b> 250g vom Campo-Rind, Schmorgemüse & Bärlauchpesto	29,00 €
<b>Hirschkotelett</b> an Bratenjus & Schmorgemüse	34,00 €

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

<b>Blattsalat mit Wildkräutern</b>	6,00 €
<b>Risoleekartoffeln</b>	5,00 €
<b>Brotkorb</b>	4,00 €
<b>Laugenbrezel</b>	2,20 €
<b>Eingelegte Oliven</b>	6,00 €
<b>Portion Butter/Olivenöl</b>	2,00 €

### Süßes

<b>Cheesecake</b> an Beerenfrüchten	11,00 €
<b>Panna Cotta</b> mit frischem Himbeersugo	11,00 €
<b>Limoncello Tiramisu</b> im Glas	11,00 €

### Zur Info

- Unser Wild stammt fast ausschließlich 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

2023	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 €
2022/23	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 €
2023	Rheingau Sauvignon Blanc	0,2 l	6,90 €
		0,75 l	23,00 €

### Weißwein halbtrocken / fruchtig

2023	Rheingau Schoppen Riesling	0,2 l	5,90 €
		1,0 l	28,00 €
2022/23	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

2022	Schiersteiner Hölle Riesling Sekt, Brut	0,1 l	6,50 €
		0,75 l	34,00 €

### Roséwein

2021	Rheingau Spätburgunder Rosé, trocken	0,2 l	6,90 €
		0,75 l	23,00 €
2023	Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0,2 l	6,90 €
		0,75 l	23,00 €
2022/23	Rheingau Rosé feinherb	0,2 l	6,90 €
		0,75 l	23,00 €

### Rotwein

2022	Rheingau Dornfelder trocken	0,2 l	6,50 €
		0,75 l	22,00 €
2021	Frauensteiner Herrnberg Merlot trocken - Holzfass -	0,2 l	8,90 €
		0,75 l	29,00 €

## Flaschenweine

### Weißwein

2022	Schiersteiner Hölle, Tonneau Riesling, trocken	0,75 l	42,00 €
2019	Erbacher Marcobrunn, <b>RG</b> Riesling, trocken	0,75 l	57,00 €
2019	Hattenheimer Mannberg, <b>RG</b> Riesling, trocken	0,75 l	55,00 €

### Rotwein

2018	Frauensteiner Herrenberg - Barrique Spätburgunder Auslese, trocken,	0,75 l	52,00 €
2021	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



*Wer Wein genießt,  
kostet Geheimnisse.*

Salvador Dalí