

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

SPEISEKARTE

SOMMER 2023

Neben dieser Karte für Sommer 2023 bieten wir wechselnde
Tagesempfehlungen an.

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

VORSPEISEN

SUPPE DES TAGES

Immer frisch gekocht und vegan, serviert im Glas (H) (V)

6.50

TOMATENSALTEN MIT SELBSTGEMACHTEM CASHEW- BASILIKUM- PESTO

Unsere Interpretation der Bruschetta

Geröstetes Brot, Tomatenspalten, selbstgemachtes Cashew- Basilikum- Pesto

Die Zutaten werden in Gläsern gereicht und zum selbst Zusammenstellen serviert. (A) (F)

11.90

SCHAFSKÄSE MIT MANGO- PFIRSICH- CHUTNEY

Vorspeise mit Schafskäse auf gegarten Apfelschnitzeln,

selbstgemachtes Chutney, Kräuter, dazu geröstetes Brot (A) (F) (V)

12.90

SERRANO SCHINKEN AUF BIRNE

Serrano Schinken Gran Reserva vom iberischen Duroc Schwein

in Premium Qualität. 2 Jahr gereift, dazu Birne, Kräuter und geröstetes Brot (A) (F)

15.90

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

HAUPTGERICHTE

WINZERNUDELN (vegetarisch)

Frische Nudeln in Apfel- Limetten- Riesling- Creme,
Butter, Frühlingszwiebel und Allgäuer Bergkäse überbacken, Kräuter (A) (F)

18.90

DREIERLEI VOM KNÖDEL (vegetarisch)

Wir servieren Rote Beete-, Käse- und Spinatknödel
auf zerlassener Butter, Grana Padano, frische Kräuter (A) (F) (C) (I)

17.90

SCHLUTZKRAPFEN MIT SPINATFÜLLUNG (vegetarisch)

Schlutzkrapfen (große Ravioli) sind ein typisches Gericht der südtiroler Küche,
serviert mit Gewürz- Butter, Birne, Grana Pardano, Kräuter (A) (F) (I)

19.90

CHEF'S CURRY (vegan)

Verschiedene kurzgebratene Gemüse, Linsen, Kaffirlimette und Kartoffeln
in würzig- leicht scharfer Limetten- Kokossoße,
dazu Basmati- Reis, Frucht, schwarzer Sesam, geröstete **Erdnüsse** (H) (E) (I)

19.90

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

HAUPTGERICHTE

ROASTBEEF

Lauwarmes Roastbeef vom Rind, Röstkartoffel, milder Speck,

Frühlingszwiebel, Kräuterrahm, frische Kräuter (A)(C)(F) 12

26.90

Wir empfehlen zum Roastbeef einen frischen Beilagen- Salat zzgl. 6.50

TANDOORI STYLE CHICKEN

Das Tandoori Style Chicken ist eine Fusion
aus charakteristisch- indischen und thailändischen Zutaten und Aromen.

Wir servieren würzig- scharf mariniertes, gebratenes Hähnchenbrustfilet

mit Gemüse, Kokosmilch, schwarzem Sesam, gerösteten **Erdnüssen**,

Kräutern, dazu Basmati- Reis. (H) (E) (J)

26.90

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

RAGOUT VOM SAUERBRATEN

Als Beilage servieren wir gebackene Knödel und Birnen- Rotkohl (A) (C) (F) (H)

32.00

ENTRECOTE- STEAK

Wir grillen unsere Steaks in einem
Oberhitze- Hochleistungsgrill (**STEAK REAKTOR**) bei 850 Grad Celsius.

Wir verzichten auf Butter oder Soßen,
damit Sie den vollen Eigengeschmack des Fleisches erleben können.

Steak, ca. 330 gr. 38.00

Als Extra- Beilagen nach Wahl: Ofenkartoffeln mit Kräuter- Limetten- Quark,

Salat mit Orangen- Holunder-Senf Dressing

je zzgl. 6.50 | (H) (F) (I) (J)

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

DESSERT

NIETMANN'S TOPFENCREME IM GLAS GEBACKEN

Unser beliebtes Dessert mit Topfen, Sahne, Vanille, Früchte (F)(C)

8.90

SCHOKOKÜCHLEIN

mit flüssigem Schokokern und Schlagsahne (F)(A)(C)

8.90

MARILLENKNÖDEL

Drei kleine Marillenknödel in Butter und Semmelbrösel auf Frucht- Spiegel (F)(A)

10.90

UNSER GENIESSER TIP: CREMIGES VANILLE-EIS MIT STEIERISCHEM KERNÖL

und Knusper- Topping (F)

8.90

NIETMANN'S

RESTAURANT

im



Weingut & Weinhotel

RESERVIERUNGEN UNTER

info@nietmanns.de

Tel. 0049 – 172 -427 82 53

Impressum/ verantwortlich für den Inhalt:

Nietmann's Restaurant

ist eine Marke der Nietmann's Food | Art | Entertainment GmbH

c/o Weingut Koegler | Kirchgasse 5 | 65343 Eltville

Mobil 0049 (0) 172 - 427 82 53 | info@nietmanns.de | www.nietmanns.de

UStNr. DE 305 175 544 | St.Nr. 125/133/40204

Hof Bechtermünz Hotel GmbH – Kirchgasse 5 – 65343 Eltville

Telefon: 06123-2437 – E-Mail: info@weingut-koegler.de – www.weingut-koegler.de

UST. ID.: DE22 2535 029 – HRB 17891/Wiesbaden