



Hallo, schön dass du da bist.

Viel Spaß mit unseren Weinen sowie unseren kreativen herbstlichen Gerichten, die alle von uns selbst zubereitet werden.

Die Produkte hierzu stammen aus der Region: Das Fleisch kommt vom Eichenhof, Rommersheim mit eigener Schweinezucht, die Burgerbrötchen von unserem Rhoihessebäcker hier in Flonheim sowie das Obst teilweise aus eigener Ernte.

Solltest du Fragen zu unseren hauseigenen Weinen, Gerichten oder ein anderes Anliegen haben, sprich uns bitte einfach an.

Gerne informieren wir dich auch über unser Gästehaus und unsere verschiedenen Arrangements.

Wir wünschen dir nun einen geselligen Abend bei uns in der Vinothek.

Daniela, Bernd, Sebastian, Alina &

das Meyerhof-Team



## VORSPEISEN & SNACKS

**Kürbiscremesuppe** klein **3,50 €**  
groß **4,50 €**

Kürbis | Kokos | Ingwer | Kürbiskerne |  
Sahnehaube | Kartoffel-Nuss-Brot

**Kartoffel-Wedges mit Sour Cream** **3,50 €**

Kartoffeln | Olivenöl | Rosmarin | Quark |  
Schmand | Knoblauch | Zwiebeln

## FRISCH GEGRILLT

**Winzerburger** **11,90 €**

100% Rinderhack vom Eichenhof | Sellerie | Karotte |  
karamellierte Birne | Burgerbrötchen vom  
Rhoihessebäcker | Röstzwiebeln | herzhafter Käse |  
Honig-Senf-Sauce

mit Kartoffel-Wedges & Sour Cream

*oder*

mit gegrilltem Butternuss-Kürbis  
in Kräuter Knoblauch Pesto

**Spareribs aus dem Barriuefass** **15,90 €**

~ 700 g Spareribs vom Eichenhof | würziger Rub | 6 h  
im Barriuefass-Smoker | BBQ Sauce

mit Kartoffel-Wedges & Sour Cream

*oder*

mit gegrilltem Butternuss-Kürbis  
in Kräuter Knoblauch Pesto

**Schweinesteak vom Grill** **11,90 €**

frisch gegrillt | mit karamellisierten Birnen-Topping |  
Kartoffel-Wedges | Sour Cream | Butternuss-Kürbis in  
Kräuter Knoblauch Pesto

**Feldsalat mit Butternuss-Kürbis** **6,50 €**

frischer Feldsalat | Honig-Senf Dressing | gegrillter  
Butternuss-Kürbis in Kräuter-Knoblauch-Pesto |  
geröstete Kürbiskerne | Kartoffel-Nuss-Brot



## FLAMMKUCHEN

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Flammkuchen klassisch</b><br>Flammkuchencreme   Speck   Zwiebeln   | <b>7,90 €</b> |
| <b>Flammkuchen Herbst</b><br>Flammkuchencreme   Speck   Kürbis  | <b>7,90 €</b> |
| <b>Flammkuchen Winzer</b><br>Flammkuchencreme   Ziegenfrischkäse  <br>Trauben   Walnüsse   Honig                              | <b>8,90 €</b> |
| <b>Flammkuchen Rheinhesse</b><br>Flammkuchencreme   Kartoffel  <br>Frühlingszwiebeln   Speck   herzhafter Käse                | <b>8,90 €</b> |
| <b>Flammkuchen Italiener</b><br>Flammkuchencreme   roher Schinken  <br>frische Tomaten   Rucola   Parmesan  <br>Balsamicoreme | <b>8,90 €</b> |

*Gerne bereiten wir auch alle Flammkuchen auf Wunsch vegetarisch zu.*

## DESSERT

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Mini Flammkuchen süß</b><br>Apfel   Rosine   Zimt   | <b>5,50 €</b> |
| <b>Trauben-Krokant-Creme</b><br>Trauben   Schmand   Sahne   Zitrone  <br>karamellisierte Mandeln | <b>4,50 €</b> |

## FRISCHER FEDERWEISSER

- |                                   |             |               |
|-----------------------------------|-------------|---------------|
| <b>2019 Frischer Federweisser</b> | <b>0,2l</b> | <b>2,00 €</b> |
|                                   | <b>1,0l</b> | <b>6,00 €</b> |



<b>WEISSWEIN TROCKEN / FEINHERB</b>		0,75l Flasche	0,2 l Glas
1	<b>Riesling</b> trocken	11,50 €	3,80 €
13	<b>Riesling</b> vom <i>Rotliegenden</i> trocken	13,00 €	4,40 €
19	LA ROCHE <b>Riesling</b> trocken	18,00 €	5,80 €
2	<b>Grauer Burgunder</b> trocken	11,50 €	3,80 €
14	<b>Grauer Burgunder</b> vom <i>Basalt</i> trocken	13,00 €	4,40 €
15	<b>Chardonnay</b> vom <i>Löss</i> trocken	13,00 €	4,40 €
20	GEISTERBERG <b>Sauvignon-Blanc</b> trocken	18,00 €	5,80 €
5	<b>Riesling</b> Feinherb	11,50 €	3,80 €
4	<b>FEIERLAUNE</b> weiß feinherb	11,50 €	3,80 €
21	<b>Cuvée weiß</b> feinherb	11,00 € (1,0l)	3,60 €

  

<b>WEISSWEIN RESTSÜSS</b>		0,75l Flasche	0,2 l Glas
6	<b>Kerner</b> feinfruchtig	11,50 €	3,80 €
7	<b>Riesling</b> süss	11,50 €	3,80 €

**ALLE WEINE SIND AUCH IN 0,1 L ERHÄLTlich**



<b>ROSÉ</b>		0,75l Flasche	0,2 l Glas
11	<b>Cuvée Rosé</b> trocken	11,50 €	3,80 €
12	<b>SOMMERBRISÉ</b> Rosé feinherb	11,50 €	3,80 €
22	<b>Cuvée Rosé</b> feinfruchtig	11,00 € (1,0l)	3,60 €

<b>ROTWEIN</b>		0,75l Flasche	0,2 l Glas
8	<b>Spätburgunder</b> trocken	11,50 €	3,80 €
9	<b>KAMINFEUER</b> Rot trocken	11,50 €	3,80 €
16	<b>Spätburgunder</b> vom Sandstein trocken	13,00 €	4,40 €
17	<b>Cabernet-Merlot</b> trocken	13,00 €	4,40 €
18	<b>Cuvée Rotes Wunder</b> trocken	15,00 €	4,80 €
23	<b>Cuvée Rot</b> lieblich	11,00 € (1,0l)	3,60 €
10	<b>Dornfelder</b> lieblich	11,50 €	3,80 €

<b>WINZERSEKT &amp; SECCO</b>		0,75l Flasche	0,1 l Glas
24	<b>Riesling</b> Winzersekt	15,00 €	3,00 €
25	<b>Chardonnay</b> Winzersekt	15,00 €	3,00 €
26	<b>Pinot Rosé</b> Winzersekt	15,00 €	3,00 €
27	<b>MEYERHOFSPRITZER</b>	13,00 €	2,20 €



## WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser Sprudel / Medium / Naturell	4,00 € (0,7l)	1,50 € (0,2l)
Traubensaft- oder Weinschorle	3,50 € (0,4l)	2,00 € (0,2l)
Rieslingschorle	4,00 € (0,4l)	2,50 € (0,2l)
Silvaner Traubensaft / Cola/ Cola light / Spezi / Fanta / Sprite	3,50 € (0,4l)	2,00 € (0,2l)

### **Brände & Liköre der Brennerei Geistreich** Traubenbrand

Obstler

Tresterbrand aus dem Holzfass

Edelbrand aus Mirabelle

Jagdbitter

2,50 €  
(2cl)

Dornfelder Rotweinlikör

Butter Scotch Karamelllikör

Erdbeer – Rhabarber Likör

## KAFFEE & CO

Kaffee	2,00 €
Tee	2,00 €
Kakao	2,00 €
Espresso / doppelt	1,90 € / 3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €

*Kaffeeprodukte auch koffeinfrei möglich*