

# Herzlich Willkommen

in unserer Straußwirtschaft!



*Janson*  
WEINGUT

Wie schön, dass ihr den Weg zu uns gefunden habt!



Wir wünschen euch fröhliche Stunden und hoffen sehr, dass ihr euch bei uns rundum wohlfühlt. In unserer Küche verarbeiten wir stets frische Zutaten; deshalb kann es auch, wenn viele Gäste gleichzeitig ankommen, ein paar Minuten dauern. Aber die etwaige Wartezeit lässt sich ja prima mit einem Glas Wein oder Secco verkürzen. 😊

Wir haben lange mit uns gerungen, wie wir mit dem Thema der Kostensteigerung, das leider auch vor uns nicht Halt gemacht hat, umgehen. Um euch weiterhin unbeschwerte Stunden zu ermöglichen, die nicht zu sehr auf euren Geldbeutel gehen, haben wir im Vergleich zum Vorjahr keinerlei Preiserhöhungen bei den Getränken vorgenommen. Lediglich bei den Speisen sind wir nicht umhine gekommen, die Inflation zum Teil mit einzukalkulieren.

Wir sind immer sehr bemüht, mit unseren Speisen, Getränken und dem Service euren Ansprüchen gerecht zu werden. Solltet ihr dennoch einmal unzufrieden sein, freuen wir uns über eure konstruktive Kritik! Und über Lob sowieso. 😊

Herzlichst,

Eure Familie Janson und alle Küchen- und Servicegeister



## VORSPEISEN –

KLEINIGKEITEN ZUM MUNKELN UND TEILEN

### Rheinhessen-Dippteller

Spundekäs<sup>C</sup>, Käsewürfel<sup>2,C</sup>, luftgetrocknete Bratwurst<sup>4</sup>, Paprika, Trauben & hausgemachtes Chutney<sup>H</sup> der Saison, dazu Landbrot<sup>A</sup>, Baguette<sup>A</sup> & Brezelchen<sup>A</sup>.

---

### Mediterraner Dippteller

Schafskäse-Würfel<sup>2,C</sup> in Oliven-Kräuter-Marinade, Oliven, Trauben, Peperoni, gegrillte Paprika & Zucchini, luftgetrocknete Edel-Salami<sup>7</sup> & Serrano-Schinken, dazu Landbrot<sup>A</sup>, Baguette<sup>A</sup> & Brezelchen<sup>A</sup>.

---

### Rheinhessischer Spundekäs<sup>4</sup>

Nach Art des Hauses: Juttas Familienrezept. Pikant gewürzter Quark<sup>C</sup>, mit einem Hauch Knoblauch, garniert mit frischer Paprika, dazu Brezelchen<sup>A</sup> & Landbrot<sup>A</sup>.

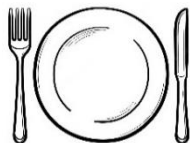
---

### Vennerschemer Worschtsalat

Mit Fleischkäse<sup>1</sup>, Zwiebeln & Gewürzgurken, pikant gewürzt, dazu Butter<sup>C</sup> & Landbrot<sup>A</sup>.

---

# SPEISEN



## **SPEISEN – FLAMMKUCHEN**

**FLAMMKUCHEN** *Dünnere Teigboden<sup>A</sup>, knusprig im Ofen gebacken*

### **Klassisch – Elsässer Art mit Käse**

Mit Rahm<sup>C</sup>, Speck<sup>4,3</sup>, Käse<sup>2C</sup>. & Zwiebeln.

---

### **Orientalisch**

Mit Rahm<sup>C</sup>, Speck<sup>1</sup>, Zwiebeln, Ziegenfrischkäse<sup>C</sup>, Käse<sup>2C</sup>,  
Datteln<sup>5</sup>, Garten-Thymian, Partenheimer Honig & Rucola.

---

### **Italienisch (VEGGIE)**

Mit Rahm<sup>C</sup>, Zwiebeln, Mozzarella<sup>C,2</sup>, frischen Tomaten,  
Basilikum-Pesto<sup>C</sup>, Rucola & Balsamico-Creme.

---

### **Griechisch (VEGGIE)**

Mit Rahm<sup>C</sup>, Zwiebeln, Schafskäse<sup>C</sup>, Käse<sup>2C</sup>, frischen Tomaten,  
Oliven, Peperoni & Garten-Thymian.

---

### **Glutenfrei**

Belag wahlweise

---

## **SPEISEN – SALAT**

### **Bunter Salatteller – mit Hähnchen oder Ziegenfrischkäse**

Salat der Saison, hausgemachter Karotten-Salat, hausgemachter Krautsalat<sup>c</sup>, Ei<sup>B</sup> & wahlweise gebratene Hähnchenbrust *oder* in Ahornsirup karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler<sup>c</sup>, mit Rohkost garniert, dazu Baguette<sup>A</sup>.

---

**Dressing: wahlweise Haus-Dressing<sup>cf</sup> oder Honig-Senf-Dressing<sup>f</sup>.**

## **SPEISEN – FLEISCH**

### **Winzersteak**

Vom Schwein (250g), würzig eingelegt. Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>c</sup> oder Zwiebeln, dazu Landbrot<sup>A</sup>.

---

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

Lecker paniert<sup>A,B,C</sup> & knusprig gebraten, dazu frische Champignons, Burgundersauce, Bratkartoffeln & Salat.

---

### **Wildsülze**

Wildsülze<sup>D</sup> aus heimischem Wild (eigene Jagd, verarbeitet von der Landmetzgerei Dobroschke, Bingen-Dromersheim). Mit hausgemachter Sauce Remoulade<sup>B,C</sup>, dazu Landbrot<sup>A</sup>.

---

### **Rhein Hessische Tapas** *ab Mai*

Vennerschemer Worchtsalat<sup>t,c</sup>, Spundekäs<sup>c</sup>, eingelegte Champignons & Handkästartar, dazu Brotvariation<sup>A</sup> & Rhein Hessischer „Tequila“.

---

## BEILAGEN

### Bratkartoffeln

Lecker knusprig und komplett hausgemacht.

---

### Beilagensalat

Salat der Saison

Wahlweise Hausdressing<sup>C,F</sup> oder Honig-Senf-Dressing<sup>F</sup>.

---

## KINDER- & SENIORENKARTE

**Alle unsere Speisen** auch als **Kinder-/Seniorenportion**

erhältlich

(außer Winzersteak).



### Räuberteller

Ein kleiner Teller mit einer Gabel.

Zum Räubern auf Papas, Mamas, Omas, Opas... Teller. 😊

---

## DESSERT

### **Drei Kugeln Vanille-Eiscreme** <sup>z.C</sup>

Mit heißen Himbeeren.

Mit Schokosauce<sup>1</sup>.

### **Crumble der Saison**

Mit saisonalem Obst, bedeckt von einer warmen Streuselschicht<sup>G</sup>. Dazu eine Kugel Vanille-Eiscreme<sup>2C</sup> & Holunderblüten-Creme<sup>C</sup>.

UNSER BROT UND DAS BAGUETTE BEZIEHEN WIR VON DER  
**BÄCKEREI KINDLMANN** IN WÖRRSTADT, WURST UND  
(WILD-)FLEISCH U.A. VON DER **METZGEREI KUSSEL**  
(ROMMERSHEIM) SOWIE DER **LANDMETZGEREI DOBROSCKE**  
(BINGEN-DROMERSHEIM).

## **ZUSATZSTOFFE**

- 1 Mit Konservierungsstoffen
- 2 Mit Farbstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Phosphat
- 5 geschwefelt
- 6 koffeinhaltig
- 7 Mit Nitrit-Pökelsalz

## **ALLERGENE**

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Nüsse
- H Curry