

Weinempfehlung



SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

EINZELPREIS

12

VORSPEISE

RÄUCHERFORELLE

15

Meerrettich | Rote Bete | Himbeercrème
oder

BLUMENKOHL-CURRY-SÜPPCHEN

9

Curryöl | Röstbrot

HAUPTGANG

HÜHNERFRIKASSEE

30

Frittierte Kapern | Frühlingsgemüse | Pilz-
Arrancini

oder

TRAUNTALER LACHSFORELLE

30

Beurre blanc | Kräutergrauen
oder

TRÜFFELGNOCCHI

28

Spinat | Trüffel | Bergkäseschaum

DESSERT

DESSERTVARIATION

9

oder

KÄSEUSWAHL

9

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9



35

0,2 l

0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

35

0,1 l

0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.

HEIMATMENÜ AM MONTAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10

Weinempfehlung



SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

WACHOLDER SCHINKEN VON
METZGEREI KNEPPEL

Eingelegte Feigen | Kräutersalat
oder

KRÄUTERSÜPPCHEN 9

Pochiertes Eigelb | Röstbrot

HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM HUNSRÜCKER
LANDSCHWEIN

Portweinjus | Kohlrabisalat | Kartoffel-Mousseline
oder

ZANDERFILET "WINZER-ART" 30

Griebelsche | glasierte Trauben | Kappes-
Teerweddisch
oder

SPINATKLOß 28

Hunsrücker Pilze | Babyspinat | Nussbutter Schaum

DESSERT

ZITRONENTARTE 9

Baiser | Joghurteis
oder

KÄSEAUSSWAHL 9

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.

HEIMATMENÜ AM DIENSTAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Gläsje Woi – unn nix, was driggd!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

	
9	35
0,2 l	0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9	35
0,1 l	0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTEN.

HEIMATMENÜ AM MITTWOCH | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

12

VORSPEISE

RILETTE VOM RÄUCHERLACHS

15

Gurken-Kimchi | Gartenkräuter

oder

KAROTTENSÜPPCHEN

9

Kräuter-Pesto | Curryöl

HAUPTGANG

KALBS-TAFELSPITZ

30

Kartoffel-Lauch Ragout | Trüffeljus

oder

WOLFSBARSCHFILET AUF DER

30

HAUT GEBRATEN

Beurre blanc | Wilder Brokkoli | Kartoffel-Lauch Ragout

oder

HUNSRÜCKER KARTOFFELPFÄNNCHEN

28

Bergkäse | Gemüse | Grenaillekartoffeln

DESSERT

MARINIERTE ERDBEEREN

9

Vanilleeis | Butterstreusel | Vanille-Espuma

oder

KÄSEAUSSWAHL

9



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Gläsje Voi – unn nix, was driggd!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Weinempfehlung

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieulich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9

0,2 l



35

0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9

0,2 l

35

0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

0,1 l

35

0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.

HEIMATMENÜ AM DONNERSTAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



EINZELPREIS

SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

12

VORSPEISE

BÜFFELMOZZARELLA

15

Eingelegte Pilze | Sonnenblumenkern-Vinaigrette

oder

RIESLINGSÜPPCHEN

9

Trauben | Olivenöl

HAUPTGANG

HÜHNERFRIKASSEE

30

Frittierte Kapern | Frühlingsgemüse | Pilz-Arrancini

oder

ZANDERFILET

30

Spargel | Bärlauchgrauen | Sauce Hollondaise

oder

GEBRATENER SPARGEL

28

Sauce Hollondaise | Bärlauch-
grauen | Salzzitronen-Vinaigrette

DESSERT

CHEESECAKE

9

Zitronensorbet | Zitrusalat

oder

KÄSEAUWAHL

9



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Gläsje Woi – unn nix, was driggt!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Weinempfehlung



SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

EINZELPREIS

12

VORSPEISE

HUNSRÜCKER VITELLO

15

Kalbsbraten | Räucherforellencreme |
Kapern-Vinaigrette
oder

SPARGELCREME-SÜPPCHEN

9

Spargelragout | Nussbutter

HAUPTGANG

ZWEIERLEI VOM SIMMENTALER RIND

30

Rinderfilet & Geschmorte Ochsenbacke
Spätburgunderjus | Kohlrabisalat | Kartoffel-Mousseline
oder

LACHSFORELLENFILET

30

Meerrettich | Spinat | Kartoffel-Mousseline
oder

SPINATKLOß

28

Hunsrücker Pilze | Babyspinat | Beurre Blanc

DESSERT

SCHWARZWÄLDER IM GLAS

9

Schokoladenmousse | Eingelegte Kirschen |
Kirschsorbet
oder

KÄSEAUWAHL

9

KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel



9



35

0,2 l

0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9

35

0,2 l

0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9

35

0,1 l

0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.

HEIMATMENÜ AM FREITAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Glösjje Woi – unn nix, was driggdi!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Weinempfehlung



SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL 12

VORSPEISE

BIO ONSEN-EI 15

Frankfurter Grüne Soße | Wildkräutersalat
oder

PILZ-CONSOMMÉ 9

Hunsrücker Pilze | Schnittlauchöl

HAUPTGANG

GEZUPFTES REH AUS DER 30

NATIONALPARK JAGD

Schmorjus | Ingwer-Spitzkohl | Kartoffelwaffel |
Gewürzhollandaise

oder

ZANDERFILET 30

Speckcrumble | Kräuteröl | Ingwerspitzkohl | Kartoffelwaffel
oder

CURRY VON DER KAROTTE 28

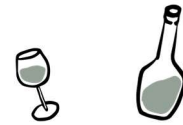
Schmorkarotte | Spinatsalat | Falafel | Sesamöl

DESSERT

HIMBEER-PISTAZIEN-TÖRTCHEN 9

Himbeersorbet

KÄSEAUWAHL 9



KRÖVER NACKTARSCH Riesling

Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

DORNFELDER

Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

GRAUBURGUNDER

Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

RIESLING

Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9 35
0,2 l 0,75 l

Secco O.O % Riesling

Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9 35
0,1 l 0,75 l



HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.

HEIMATMENÜ AM SAMSTAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Gläsje Woi – unn nix, was driggd!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.

Weinempfehlung



KRÖVER NACKTARSCH Riesling
Lieblich | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

	
9	35
0,2 l	0,75 l

DORNFELDER
Trocken | Weingut Knodt-Trossen | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

GRAUBURGUNDER
Trocken | Weingut Kallfelz | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

RIESLING
Feinherb | Weingut Kallfelz | Mosel

9	35
0,2 l	0,75 l

Secco O.O % Riesling
Trocken | Dr. Loosen | Mosel

9	35
0,1 l	0,75 l

HEIMAT SCHMECKT NACH MEHR:
BEIM 3-GANG HEIMATMENÜ IST DAS
SALATBUFFET IMMER INKLUSIVE.

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF
ANFRAGE UNSERE VEGANE KARTE.



SALATBUFFET & ANTIPASTIAUSWAHL

EINZELPREIS

12

VORSPEISE

CARPACCIO VOM RIND
Senfkornkaviar | Parmesan | Kräuter

15

oder
KARTOFFELSÜPPCHEN

9

Röstbrot | Trüffel

HAUPTGANG

CORDON BLEU VOM HUNSRÜCKER
LANDSCHWEIN

30

Frühkartoffel | Kräuter-Salat | Kapern-Vinaigrette
oder

WOLFSBARSCHFILET AUF DER
HAUT GEBRATEN

30

Beurre blanc | Frühlingsgemüse | Frühkartoffeln
oder

GEBACKENER SCHALES

28

Apfel-Chutney | Beurre Blanc | Kohlrabisalat

DESSERT

OPERASCHNITTE

9

Schokoladeneis | Kekscrumble

KÄSEAUWAHL

9

HEIMATMENÜ AM SONNTAG | 59 / 3 GÄNGE
JEDER WEITERE GANG 10



MARIENHÖH

www.dasmarienhoeh.de



E bissje Ruh, e Gläsje Woi – unn nix, was driggd!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt | Allergene: Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
All prices in Euro and include VAT | Allergens: Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.