Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

JULIAN`S EMPFEHLUNGSMENÜ

GEBRANNTE SCHWARZWURZEL
Gelbe Linsencreme | Birne | Curry Espuma
******
KRUSTENTIERSCHAUMSÜPPCHEN
Gamba | Fenchel | Dill
******
RINDERRÜCKENSTEAK
Spitzkohl | Graupen | Buchenpilze | Misojus
******
SCHOKOLADE & NOUGAT
Rumtopf | Brownie | Schokoladen Mousse | Haselnüsse

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

SAVE THE DATE:

26. Nov bis 29. Dez & 3. Dez bis 6. Dez
Vinophiler Glühweinstand
Wildmaultaschen und bester Glühwein im Murgtal

Sa 26. Dez 2026 Weihnachten im Vinophil
Am Mittag & Abend Festliche Speisekarte
- Jetzt Reservieren-

VORSPEISEN

FELDSALAT
Speck | Kracherle | Kartoffeldressing | Granatapfel
14

GEBRATENE WACHTELBRUST
Kürbiscreme | Kerne | Hokkaidokürbis | Feldsalat
18

STREMELLACHS
Sellerie | Apfel | Walnüsse | Brot Chip
21

GEBEIZTER HEILBUTT
Asiazwetschge | Misomajo | Shiitake | Kimchi
21

GEBRANNTE SCHWARZWURZEL
Gelbe Linsencreme | Birne | Curry Espuma
16

SUPPE

KRUSTENTIERSCHAUMSÜPPCHEN
Gamba | Fenchel | Dill
16

KÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN
Ingwer | Zitronengras | Kokos
10

FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.
Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.
Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

FASAN „WINZERIN“
Champagnerkraut | Pom Macaire | Speckjus
36

RINDERRÜCKENSTEAK
Spitzkohl | Graupen | Buchenpilze | Misojus
39

RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“
Kartoffelpüree | Bohnen | Jus
36

FISCH

„HELBING“ MIESMUSCHELN
Curry | Sellerie | Kokos
24

KABELJAU
Kale | Brandade | Senfsoße | Dill
39

VEGETARISCH

TRÜFFELPASTA
Linguine | weißer Trüffelschaum | Burgundertrüffel
36

KÜRBISRISOTTO
Acquerello Reis | Feldsalat | Kernöl
26

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

DESSERT

SCHOKOLADE & NOUGAT
Rumtopf | Brownie | Schokoladen Mousse | Haselnüsse
15

CRÊPE SUZETTE
Cognac | Orangen | Vanilleeis
16

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER
Rohmilchkäse
5 Sorten | Brot | Feigensenf
17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS
1 Macaron | 1 Espresso
7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

DARK & STORMY SUPREME
Dunkler Premium Rum | Spicy Ginger Beer
10

SPIRITUOSEN SPECIAL
Ron Zacapa 23 Y
2cl 5

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.