

Saisonkarte

*Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und
gerösteten Kürbiskernen* 8,90 €

*Im Wurzelsud gegarte Ochsenbrust mit würziger
Meerrettich-Sauce, Butterkartoffeln, Salat* 22,90 €

*Rheinischer Sauerbraten, hausgemachte
Kartoffelknödel und Rotkraut* 25,90 €

*Wildschweingulasch, hausgemachte Kartoffelknödel
und Rotkraut* 26,90 €

Zum Vormerken: „Dine and Wine“

*Außergewöhnliche Köstlichkeiten in einem 4-Gang-Menü
zusammengestellt von Küchenmeister Hans-Günter Hornung.*

*Dazu präsentieren wir eine Sekt- und 7 Weinproben von
renommierten Weingütern aus Freinsheim.*

94 € pro Person – Anmeldung erforderlich – Termine:

Freitag 23.10.2026

Freitag 13.11.2026

Menü Saison

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

☆

Salatvariation

☆

*Rumpsteak an Pfefferrahm-Sauce,
hausgemachte Kartoffelplätzchen, Gemüse*

☆

Crepes mit heißen Kirschen und Walnußeis

4-Gang-Menü 49,90 € pro Person

als 3-Gang-Menü (ohne Salat) 43,90 €/P.

Vorschau Oktober/November/Dezember

Wild aus dem heimischen Forst – Gänsevielfalt

1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet

Silvester und Neujahr geöffnet

Anmeldung

Verkaufsladen „Pfälzer Schatztruhe“

im Hotel „Weinheber“ Hornung, Hauptstraße 18

*Feinste Confiserie – Ideen zum Verschenken und Selberschenken wie
z.B. Präsent-Nudelsträuße,*

hausgemachte Marmelade, Imker-Honig aus der Pfalz, Essige und Öle,

Gewürze, Chutneys, hausm. Dosenwurst, Suppen im Glas uvm.