

Unser Honigsäckel in Kürze

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag | 17.⁰⁰ Uhr – 23.⁰⁰ Uhr

Küche | 17.³⁰ Uhr – 21.³⁰ Uhr

Sonntag | 11.⁰⁰ Uhr – 23.⁰⁰ Uhr

Küche | 11.³⁰ Uhr – 14.³⁰ Uhr

17.³⁰ Uhr – 21.⁰⁰ Uhr

Ruhetag | Montag & Dienstag

Für größere Gruppen öffnen wir auch an Schließtagen.

Feiertage

Unsere Öffnungszeiten an Feiertagen finden Sie im Internet.

Reservierungen

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns Ihr Kommen
durch eine Tischreservierung ankündigen.

Gerne reservieren wir Ihnen Ihren Tisch, soweit es uns möglich ist.

Ihrem Wunsch nach einem ganz bestimmten Tisch
versuchen wir gerne nachzukommen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass dies nicht immer funktioniert
und wir dies nicht garantieren können.

Sollten Sie eine größere Gesellschaft sein,
einen unserer Veranstaltungsräume buchen
oder einen besonderen Anlass planen,
empfehlen wir Ihnen, Ihr Essen vorab mit uns zu besprechen.

Hierfür stehen wir Ihnen gerne für ein
persönliches Gespräch zur Verfügung.

Für Ihre Reservierung erreichen Sie uns telefonisch unter
0 63 22 - 86 91, per E-Mail unter reservierung@honigsaeckel.de
oder über unsere Möglichkeit zur Online – Reservierung unter
www.honigsaeckel.de

Herzlich Willkommen bei Freunden

Kommen Sie als Gast und gehen Sie als Freund!

Schön, dass Sie bei uns sind.

Mir und meinem Team ist es wichtig,
leckere Gaumenfreuden aus Küche und Keller
mit herzlich gelebter Gastlichkeit zu verbinden.

Alle unsere Speisen sind mit
viel Herz und Liebe, ausschließlich selbst gemacht.
Anfangen von unserem Brot, Salaten und Suppen,
Pasta und Beilagen bis hin zu Soßen und Dessert.
Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten
und verzichten auf Zusatzstoffe.

Wir bieten Ihnen eine regionale, saisonale, kreative Küche.
Neben unserer kompakten Basis - Speisekarte bieten wir ständig
wechselnde Speisen auf unserer Empfehlungskarte an.
Hier gebe ich meinem Küchen – Team den kreativen Raum,
sich frei zu entfalten.

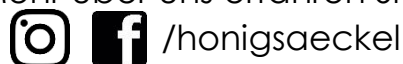
Sollten Sie etwas vermissen oder etwas nicht vertragen,
sprechen Sie uns bitte an

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich
von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.

Nun wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden
hier in unserem Honigsäckel

Ihr Team vom Honigsäckel
sowie Ihr Gastgeber
Jan Kiy

Mehr über uns erfahren Sie unter:



Sekt & Secco

Winzer Sekt, Riesling trocken klassische Flaschengärung, handgerüttelt	€ 4,50 0,1l	€ 27,00 0,75l
Secco, trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	€ 3,90 0,1l	€ 23,50 0,75l
Secco Rubin, trocken Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	€ 3,90 0,1l	€ 23,50 0,75l
Trauben Secco, alkoholfrei spritzig-fruchtiger perlender Traubensaft! ohne Alkohol!	€ 3,30 0,1l	€ 19,00 0,75l

Weißweine

2017 Riesling, trocken <i>auch als Schorle möglich</i> Ungsteiner Osterberg <i>Limette, Pfirsich und Passionsfrucht.</i>	€ 4,50 0,25l € 3,60 0,25l	€ 18,00 1,0l € 5,20 0,5l
2017 Riesling, halbtrocken <i>auch als Schorle möglich</i> Ungsteiner Bettelhaus <i>Vollreife Pfirsiche und Aprikose.</i>	€ 4,50 0,25l € 3,60 0,25l	€ 18,00 1,0l € 5,20 0,5l
2017 „LUPUS WHITE“, Riesling trocken Ungsteiner Weilberg <i>Vollreife Weinbergpfirsiche.</i>	€ 8,90 0,25l	€ 26,50 0,75l
2018 Weißer Burgunder, trocken Ungsteiner Osterberg <i>Birne, reifer Apfel und Litschi.</i>	€ 7,10 0,25l	€ 21,00 0,75l
2017 Grüner Silvaner, feinherb Kallstadter Saumagen <i>Aromen von Litschi und Mirabelle.</i>	€ 6,60 0,25l	€ 20,00 0,75l

Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.

Weißweine

2017 „Frech und Scheu“ <i>Frech und spritzig herbes Weißwein-Cuvée. Fruchtaromen von Stachelbeere, Cassis, Limette und rosa Grapefruit.</i>	€ 7,10 0,25l	€ 21,00 0,75l
2017 Gewürztraminer, lieblich <i>Dürkheimer Nonnengarten erinnert an rote Rosen & kandierte Früchte.</i>	€ 8,10 0,25l	€ 24,00 0,75l
2017 Grauer Burgunder, trocken <i>Ungsteiner Osterberg Melone, Birne, etwas Vanille und Eisbonbon.</i>	€ 8,60 0,25l	€ 26,00 0,75l
2017 Chardonnay Spätlese, trocken <i>Ungsteiner Nußriegel Aromatischer Duft nach Mango, Papaya, Passionsfrucht und etwas Vanille.</i>	€ 8,10 0,25l	€ 24,00 0,75l

Roséwein

2018 Edition „Tropic“ Rosé, lieblich <i>auch als Schorle möglich Ungsteiner Kobnert Zarte Aromatik von Himbeere, Wildkirsche und Erdbeere.</i>	€ 4,50 0,25l € 3,60 0,25l	€ 18,00 1,0l € 5,20 0,5l
2018 Rosé, feinherb <i>Ungsteiner Bettelhaus Himbeere, Hagebutte und rote Johannisbeere.</i>	€ 6,20 0,25l	€ 18,50 0,75l

Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.

Rotwein

2017 Blauer Portugieser Rotwein, lieblich Ungsteiner Osterberg Weicher, zarter und fruchtiger Rotwein mit lieblichen Beerenaromen.	€ 4,50 0,25l	€ 18,00 1,0l
2017 Edition Ô, trocken Ungsteiner Osterberg Zwetschge und Himbeere. Ô = "Oportô" ist ein Synonym für die Portugieser-Traube.	€ 6,10 0,25l	€ 18,00 0,75l
2017 St. Laurent trocken Ungsteiner Osterberg Fruchtige Kirscharomen mit Anklängen von Kakao.	€ 6,60 0,25l	€ 19,60 0,75l
2016 Spätburgunder, trocken Ungsteiner Nußriegel Feine Erdbeer- Aromen, schwarzer Tee und dunkle Waldfrüchte.	€ 7,50 0,25l	€ 22,50 0,75l
2017 Dornfelder trocken Ungsteiner Nußriegel Aromen von Brombeeren, Holunder und Schwarzkirsche.	€ 6,10 0,25l	€ 18,00 0,75l
2017 Dornfelder feinherb Ungsteiner Nonnengarten Feine Nuancen von Kirschen und Brombeere.	€ 6,10 0,25l	€ 18,00 0,75l
2017 Dornfelder lieblich Ungsteiner Nonnengarten kräftiges Aroma von Holunder, Süßkirsche und Schwarztee.	€ 6,10 0,25l	€ 18,00 0,75l
2017 Cabernet Sauvignon & Merlot Ungsteiner Honigsäckel, Rotwein trocken Aromen nach Heu dazu Brombeer- & schwarze Johannisbeere.	€ 8,70 0,25l	€ 26,00 0,75l
2016 LUPUS BLACK" Cuvée trocken schwarzer Johannisbeeren, Kirsch und feines Zedernholz.		€ 35,50 0,75l

Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.

Getränke

Mineralwasser

Peterstaler medium sprudel	€ 2,40 0,25l	€ 5,40 0,7l
Black Forrest (still)		

Softgetränke

Coca Cola Coca Cola zero	€ 2,20 0,2l	€ 4,40 0,4l
Fanta Sprite Spezi		

Säfte

Apfel Orange Traube Rhabarber Kirsche		€ 3,00 0,25l
Grapefruit Johannisbeere als Schorle	€ 2,80 0,25l	€ 4,50 0,5l

Biere

Warsteiner Brauerei		
Pils Radler alkoholfreies Pils	€ 2,40 0,3l	€ 3,80 0,5l

König Ludwig Weizenbier hell		€ 3,90 0,5l
alkoholfreies Weizen Weizenradler		

Heißgetränke

Tasse Kaffee		€ 2,50
Espresso		€ 2,30
doppelter Espresso		€ 3,60
Espresso Macchiato		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,20
Latte Macchiato Milchkaffee		€ 3,60
Heiße Schokolade		€ 2,60
Tasse Tee		€ 2,30

Aperitif

Aperol Spritz Hugo Lillet Berry		€ 5,50
-------------------------------------	--	--------

Digestives

Wolf's Lupus spiritus Kräuter-Liquors		€ 3,00 2cl
Ramazotti Averna Jägermeister		€ 3,00 2cl

Wolf Feiner Brand vom Burgunder -im Kastanienholzzaß gereift-		€ 3,00 2cl
--	--	--------------

Geister und Obstbrände vom Hause Dirker / Mömbris Eine große Auswahl finden Sie auf unserem Klavier		€ 5,40 2cl
--	--	--------------

Alle offenen Weine können auch in 0,1l bestellt werden.

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von unseren Kooperationspartner, dem Weingut Wolf, Ungstein.