



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 Ihre Plätze, 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:

  /honigsaeckel



APPERETIV / SEKT & SECCO

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

WEINSCHORLE

2018 Riesling, trocken	€ 2,60 0,25l	€ 4,60 0,5l
Ungsteiner Osterberg		
2018 Riesling, halbtrocken	€ 2,60 0,25l	€ 4,60 0,5l
Ungsteiner Bettelhaus		
2018 TROPIC Rosé, lieblich	€ 2,60 0,25l	€ 4,60 0,5l
Ungsteiner Kobnert		

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

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



WEISSWEINE

2018 Riesling Kabinett, trocken	€ 5,20 0,25l	€ 15,00 0,75l
Ungsteiner Osterberg Birne, reifer Apfel und Litschi.		
2018 Weißer Burgunder, trocken	€ 6,10 0,25l	€ 18,30 0,75l
Ungsteiner Osterberg Birne, reifer Apfel und Litschi.		
2018 „Frech und Scheu“	€ 6,10 0,25l	€ 18,30 0,75l
Frech und spritzig herbes Weißwein-Cuvée. Riesling / Scheurebe / Cabernet blanc Fruchtaromen von Stachelbeere, Cassis, Limette und rosa Grapefruit.		
2018 Grauer Burgunder, trocken	€ 7,50 0,25l	€ 22,50 0,75l
Ungsteiner Osterberg Melone, Birne, etwas Vanille und Eisbonbon.		
2018 Grüner Silvaner, feinherb	€ 5,70 0,25l	€ 17,10 0,75l
Kallstadter Saumagen Aromen von Litschi und Mirabelle.		
2018 Chardonnay SPÄTLESE , trocken	€ 7,10 0,25l	€ 21,30 0,75l
Ungsteiner Nußriegel Aromatischer Duft nach Mango, Papaya, Passionsfrucht und etwas Vanille.		
2017 Gewürztraminer, lieblich	€ 7,10 0,25l	€ 21,30 0,75l
Dürkheimer Nonnengarten erinnert an rote Rosen & kandierte Früchte.		

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

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



ROSÉ & ROTWEIN

2018 Rosé, feinherb	€ 6,20 0,25l	€ 18,50 0,75l
Ungsteiner Bettelhaus Himbeere, Hagebutte und rote Johannisbeere.		
2018 Blauer Portugieser Rotwein, lieblich	€ 4,20 0,25l	€ 16,80 1,0l
Ungsteiner Osterberg Weicher, zarter und fruchtiger Rotwein mit lieblichen Beerenaromen.		
2018 St. Laurent trocken	€ 6,60 0,25l	€ 19,60 0,75l
Ungsteiner Osterberg Fruchtige Kirscharomen mit Anklängen von Kakao.		
2016 Spätburgunder, trocken	€ 6,60 0,25l	€ 19,60 0,75l
Ungsteiner Nußriegel Feine Erdbeer- Aromen, schwarzer Tee und dunkle Waldfrüchte.		
2018 Dornfelder trocken	€ 4,90 0,25l	€ 14,70 0,75l
Ungsteiner Nußriegel Aromen von Brombeeren, Holunder und Schwarzkirsche.		
2018 Cabernet Sauvignon & Merlot	€ 7,50 0,25l	€ 22,50 0,75l
Ungsteiner Honigsäckel, Rotwein trocken Aromen nach Heu dazu Brombeer- & schwarze Johannisbeere		

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 | Fanta | Sprite | Spezi € 2,20 | 0,2l € 4,40 | 0,4l

SÄFTE

trüber 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 AUS DEM WEINGUT

Wolf's Lupus spiritus Kräuter-Liquors € 3,00 | 2cl
Wolf Feiner Brand vom Burgunder € 3,00 | 2cl
-im Kastanienholzfaß gereift-

WEITERE DIGESTIVES

Ramazotti | Averna | Jägermeister € 3,00 | 2cl
Geister und Obstbrände vom Hause Dirker / Mömbris € 5,40 | 2cl

Eine große Auswahl finden Sie auf unserem Klavier am Restauranteingang.