

Restaurant Honigsäckel

Das freundliche Gasthaus
mit Pfälzer Tradition im Weingut **WOLF**

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag

16:00 – 21:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag

12:00 – 21:00 Uhr



Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung
Wir akzeptieren EC- und Kreditkarte



Informationen zu Allergenen sind separat aufgeführt –
Sprechen Sie unseren Service auf die Allergenmappe an

Kirchstraße 35 / Weinstraße 82
67098 Bad Dürkheim
Tel: 06322 – 8691
www.honigsaeckel.de



reventex UG
Eventgastronomie Veranstaltungsmanagement

Restaurant Honigsäckel

Liebe Freunde und Gäste des Hauses,

Herzlich Willkommen

im Restaurant Honigsäckel, dem liebevollen und gemütlichen Restaurant, ganz nach alter Pfälzer Tradition.

Das Honigsäckel ist Teil des Weingutes Wolf und der reventex UG. Restaurant, Gutsausschank und moderne Location für Feiern und Feste, Firmenevents und Veranstaltungen.

Es verbindet Pfälzer Gaumenfreuden aus Küche und Keller mit herzlicher Gastlichkeit und freundlichem Ambiente.

Natürlich können Sie im Restaurant unser Sortiment an feinen Weinen bei gutem Essen genießen.

Kleinere Mengen an Flaschenweinen können Sie im Restaurant auch gerne zum Weingutspreis kaufen und mitnehmen, falls unser Weingut gegenüber gerade geschlossen hat.

Sie suchen noch Ihre Hochzeitslocation?

Lassen Sie sich vom Team des Honigsäckel über die vielfältigen Möglichkeiten beraten.

Wussten Sie, das auch Freie Trauungen im Garten des Restaurants oder ganz in der Nähe möglich sind? Planen Sie mit uns Ihren individuellen, unvergesslichen Tag.

Mal etwas anderes gefällig?

Dann buchen Sie doch mal eine Planwagenfahrt in unsere schönen Weinberge. Auch vom Honigsäckel aus...

Info´s unter: www.weinbergevent.de

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Kirchstraße 35 / Weinstraße 82
67098 Bad Dürkheim
Tel: 06322 – 8691
www.honigsaeckel.de



reventex UG

Eventgastronomie Veranstaltungsmanagement

Restaurant Honigsäckel

Vorspeisen

Suppen

Fragen Sie uns nach den Tagesaktuellen saisonalen Suppen 6,90 €

Beilagensalat mit Hausdressing 4,80 €

Dreierlei Bruschetta

(Tomate und Basilikum, gegrillte Paprika mit Feta, Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin) 6,90 €

Angemachtes Rinder Tatar mit Schwarzbrot 14,80 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Basilikumpesto,
Salatgarnitur 10,50 €

Burrata auf Tomatenspiegel mit Rucola 11,80 €

Restaurant Honigsäckel

Hauptspeisen

Ceasar Salat mit Croutons, Parmesan	9,80 €
mit Maispoularde	16,60 €
mit Roastbeefstreifen	17,30 €
Pfälzer Rumpsteak (250g) mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	26,50 €
Original Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	21,90 €
Gegrillte Dorade im Ganzen mit Pesto-Gnocchi und Zitronen-Chili Butter	23,90 €
Kräuterrisotto mit Parmesan	8,50 €
mit Kräuterseitlinge	14,30 €
mit gebratenen Garnelen	18,00 €
Gnocchi mit Pesto, Vanille-Kirschtomaten und Rucola	14,80 €

Flammkuchen

Elsässer:	
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	8,90 €
Ziegenkäse, Nüsse, Honig und Thymian	10,20 €

Restaurant Honigsäckel

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Bratwürste auf Rieslingkraut	11,80 €
Pfälzer Scheiben vom Saumagen mit Rieslingkraut	11,80 €
Pfälzer Leberknödel mit Rieslingkraut	11,80 €
Pfälzer Teller - Leberknödel, Bratwurst, Saumagen mit Rieslingkraut	15,80 €
Zu allen Gerichten reichen wir Bauernbrot	
Portion Bratkartoffeln	4,00 €
Portion Pommes Frites	4,00 €



Restaurant Honigsäckel

Dessert

Buttermilch Panna Cotta auf Apfel-Ingwerkompott	8,50 €
Tonkabohnen Cremé Brûlée mit Sauerkirsch Sorbet	10,50 €
Zitronensorbet mit Wolf's Erdbeersecco aufgegossen	5,90 €
Schokoladen „Lava“ Cake mit Vanilleeis und Apfel-Ingwer Kompott	9,20 €



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Service Personal.

Gem. §3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBI. II

Restaurant Honigsäckel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,33 ltr.	3,10 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 ltr.	3,10 €
VIO - Johannisbeerschorle 0,3 ltr.	3,30 €
VIO - Zitrone / Limette 0,3 ltr.	3,30 €
VIO - Rhabarberschorle 0,3 ltr.	3,30 €
Gerolsteiner Mineralwasser classic / still 0,25 ltr.	2,60 €
Gerolsteiner Mineralwasser classic / medium / still 0,75 ltr.	5,10 €

	<u>0,25 ltr</u>	<u>0,5 ltr</u>
Wolf's Traubensaftschorle weiß / rot	2,40 €	4,20 €
Neu's Apfelsaftschorle klar	2,30 €	4,10 €

BIER VOM FASS

	<u>0,3 ltr.</u>
König Pilsener	3,40 €
Radler	3,40 €

FLASCHENBIER

	<u>0,3 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>
Benediktiner Hefe-Weizenbier		4,80 €
Benediktiner Hefe-Weizenbier alkoholfrei		4,80 €
Bitburger alkoholfrei	3,60 €	

WEINSCHORLE Weingut Wolf

	<u>0,25 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>
Rieslingschorle trocken, Ungsteiner Osterberg	2,60 €	4,80 €
Rieslingschorle halbtrocken, Ungsteiner Osterberg	2,60 €	4,80 €
Rosè Schorle, Tropic Rosé lieblich	2,60 €	4,80 €

WEINE Weingut Wolf

	<u>0,25 ltr.</u>
Riesling trocken, Ungsteiner Osterberg	4,60 €
Riesling halbtrocken, Ungsteiner Osterberg	4,60 €
Rosé, Tropic Rosé lieblich	4,60 €

...weitere Weinangebote entnehmen Sie bitte unserer separaten Weinkarte

Restaurant Honigsäckel

SCHNAPS, BRÄNDE UND LIKÖRE

2 cl.

Alte Williams Christ (Edelobstbrennerei Scherner)	3,60 €
Alte Mirabelle (Edelobstbrennerei Scherner)	3,60 €
Alte Haselnuss (Edelobstbrennerei Scherner)	4,20 €
Himbeer Geist (Edelobstbrennerei Scherner)	3,60 €

WOLF`s Feiner Brand vom Burgunder "7 Jahre im Kastanienholzfaß gereift"	4,00 €
--	--------

Waldhimbeerlikör	3,50 €
------------------	--------

WOLF`s Lupus Spiritus, feiner Kräuter-Likör	4,00 €
---	--------

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,10 €
Cafe Crema	3,60 €
Cappuccino	4,10 €
Milchkaffee	4,10 €
Tee, verschiedene Sorten	3,10 €