

Herbstliche Vielfalt

<i>Maronensüppchen mit karamellisierten Maronen</i>	9,90 €
<i>Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	8,90 €
<i>Feldsalat im Hausdressing, gerösteter Speck und Croutons</i>	14,90 €
<i>Feldhasenrücken an Selleriemus, hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat</i>	31,90 €
<i>Keule vom heimischen Wildschwein mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkraut, karamellisierten Maronen und Preiselbeerbirne</i>	29,90 €
<i>Wildgulasch mit Rosenkohl, hausgemachten Kartoffelknödeln und karamellisierten Maronen</i>	25,90 €

Menü Eisentor

Kürbiscremesüppchen

☆

Wildschweinkeule, Knödel,

Rotkraut

☆

Vanilleeis mit heißen Kirschen

48 €

Menü Haintor

Kürbiscremesüppchen

☆

Feldhasenrücken an Selleriemus

Rosenkohl, Kartoffelknödel

☆

Mousse au chocolat

51 €

Zum Vormerken: „Dine & 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

Vorschau November/Dezember

Gänsevielfalt – auch ganze Gans auf Voranmeldung

1. und 2. Weihnachtsfeiertag geöffnet - Neujahr ab 17 Uhr geöffnet

Silvester: Leckeres 6-Gang-Menü 93 € und

a la carte-Auswahl/Anmeldung

„Pfälzer Schatztruhe“ im Hotel „Weinheber“, Hauptstraße 18

Feinste Confiserie

Hausgemachtes Gebäck, „Freinsheimer Pflastersteine“

*Ideen zum Verschenken und Selberschenken aus der Pfalz, wie z.B.
Marmeladen, Imker-Honig, Präsent-Nudel-Sträusse, Chutneys,*

Hausm. Dosenwurst, Essige, Gewürze, Weine, Sekte uvm.

Fr. u. Sa. ab 11 Uhr Natursauerteig-Brote

Dampfnudeln, Landfrauen-Kuchen