

Speisekarte



Neben dem festen Angebot in der Karte finden Sie weitere wechselnde tagesaktuelle Gerichte auf unserer Tafel!

Wir verarbeiten überwiegend frische Ware und haben wenig Lager- und Kühlmöglichkeiten. Aus diesem Grund kann es möglich sein, dass das eine oder andere Gericht einmal ausverkauft ist. Wir bitten hier um Ihr Verständnis!

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit.
Ihr Team der Weinstube Rote Kopf*



Unsere Philosophie:

Alles Gute aus der Region

„Do biste richtisch“

Die Zutaten für unsere Speisen beziehen wir in erster Linie von ausgewählten, regionalen Anbietern und folgenden Kleinbauern der Region:

Unser Fleisch kommt daher vom Fleisch- und Vieh-Handel Knichel, welcher großen Wert auf die ausgezeichnete Qualität der Schlachttiere legt, diese von regionalen Kleinbauern abkauft und damit neben uns auch zahlreiche Qualitätsmetzgereien in Mainz mit Fleisch beliefert.



Unser Gemüse und unseren Salat kaufen wir von den Stahls aus dem Hessischen Ried, welche sich mit ihrer stets frischen Ware auf dem Mainzer Wochenmarkt etablieren konnten.

Vom Hof der Familie Herr in Seligenstadt, der ausschließlich Schweine aus eigener Zucht verarbeitet, beziehen wir sowohl unsere Hausmacher Wurst als auch unseren Bauernschinken.



Harald Schäbler, der einen kleinen aber feinen Hof in Franken besitzt, beliefert uns mit Eiern seiner Hühner, welche in Freilandhaltung gehalten werden. Ebenfalls beziehen wir unser Geflügel von diesem Hof, der sich durch seine Qualität und seine Nachhaltigkeit auszeichnet.

Unseren originalen Mainzer Handkäse erhalten wir von der Käserei Horst in Groß-Gerau, der letzten verbliebenen Traditionskäserei unserer Region. Dieser erstklassige Käse wird dann in unserer historischen Weinstube als Handkäse mit Musik serviert.

Kleine kalte Spezialitäten zum Wein



Hausgemachter Spundekäse mit Salz-
Brezelchen

6,50 €

Mainzer Handkäse mit Musik
dazu Butter und Brot

5,80 €

Portion Emmentaler Käsewürfel

7,50 €

Emmentaler Käsebrot

6,50 €

„Menü 1“ Brezel mit Butter

2,50 €

Portion Salz-Brezelchen

1,00 €

Kleine kalte Spezialitäten zum Wein



Leberwurstbrot

Hausmacher Wurst vom Bauernhof

6,50 €

Fleischmagenbrot

Hausmacher Wurst vom Bauernhof

6,50 €

Blutwurstbrot

Hausmacher Wurst vom Bauernhof

6,50 €

Schinkenbrot

Roher Schinken vom Bauernhof

6,50 €



Kleine kalte Spezialitäten zum Wein

„Rote Kopf Platte“

*Bunte Mischung aus rohem Schinken,
Hausmacher Wurst: Fleischmagen,
Leber- und Blutwurst, Emmentaler,
Handkäse und Spundekäse,
dazu Butter und Brot*

12,50 €



Kleine warme Spezialitäten zum Wein

*Gratinierter Ziegenkäse mit
Thymianhonig verfeinert, dazu
Baguette*

8,50 €

*Gegrillter Schafskäse mit Tomate und
grünen Peperonis,
dazu Baguette*

7,50 €

*Warme Fleischwurst
mit Brot und Senf*

5,80 €



Kleine warme Spezialitäten zum Wein

*Mariniertes Winzersteak
vom Schweinenacken
dazu gedünstete Zwiebeln
mit Brot*

7,50 €

*Mariniertes Winzersteak
vom Schweinenacken
dazu gedünstete Zwiebeln
mit Bratkartoffeln*

9,80 €



Salate

Salat „Tessin“

Frische Blattsalate der Saison, angerichtet mit frisch gebratener Hähnchenbrust und Orangenfilets, mit unserer hausgemachten Sauce Vinaigrette, dazu Baguette

10,80 €

Salat „Avignon“

Variation aus frischen Blattsalaten der Saison, verfeinert mit in Knobibutter geschwenkten, frischen Champignons, serviert mit Ziegencamembert-Baguette und unserer hausgemachten Sauce Vinaigrette

11,20 €

Kleiner gemischter Marktsalat

3,70 €



Hauptgerichte

Champignons, gefüllt mit Schafskäse,
auf Blattspinat, dazu Bratkartoffeln
11,20 €

Dornfelder Ragout zarte
Rindfleischstücke in Rotwein
geschmort, dazu hausgemachte
Spätzle
12,50 €

„Seiler Kotelett“
vom Landschwein, serviert mit
gebratenen Speckstreifen,
Blattspinat und Bratkartoffeln
12,50 €



Hauptgerichte

Mariniertes Hähnchenbrustfilet,
fein gebraten, angerichtet mit
Blattspinat, Cherrytomaten und
Rosmarinkartoffeln

12,50 €

„Rhein Hessische Schweinelende“, rosa
gebraten, mit frischen Champignons,
angerichtet auf Rieslingrahm, dazu
hausgemachte Spätzle

15,50 €

Rückenfilet vom Weideschaf,
rosa gebraten, mit hausgemachter
Kräuterbutter, Grilltomate und
Bratkartoffeln

18,80 €



Rumpsteak

- von Rindern aus unserer Region -

mit gedünsteten Zwiebeln
und Bratkartoffeln

18,80 €

an Grüner Pfeffersauce, verfeinert mit
spanischem Weinbrand, dazu
Bratkartoffeln

19,80 €

Beilagen

Portion Bratkartoffeln oder Blattspinat

2,70 €

Portion hausgemachte Spätzle

3,70 €

Alle Preise incl. MWSt. und Service!



Wir danken Ihnen
für Ihren Besuch!
Ihr Team der
Weinstube Rote Kopf

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag:

11:30 Uhr – 24:00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Weinstube Rote Kopf

Inhaber Gerald Reisert

Rotekopfgasse 4, 55116 Mainz

Telefon 06131 231013

www.rotkopf.de