

Herzlich Willkommen
im Weingut Argus!

Öffnungszeiten
Straußwirtschaft:

18. September bis 25. Oktober

Freitag bis Sonntag

16 bis 22 Uhr

Ankündigung 2027

Sommerrausschank: Mai/Juni

Straußwirtschaft:

September/Oktober

Die genauen Öffnungszeiten
finden Sie im neuen Jahr auf
unserer Homepage.

Aperitif

	0,25l
Aperol Spritz ^{6,7}	7
„Freifahrt“ alkoholfrei	7
(FREE Rosé, Ginger Ale ⁷ , Grenadine ⁷ , Orangensaft, Limettensaft, Eiswürfel)	

Prickelndes

	0,1l / 0,75l
FREE Secco alkoholfrei	3,5 / 19
Secco „EVITA“	3,5 / 19
Riesling Sekt extra trocken	4,5 / 25
Chardonnay Sekt brut	4,5 / 25
Pinot Rosé Sekt brut	4,5 / 25

Alkoholfreie Getränke

0,25l / 0,5l

Traubensaft weiß 2,5 / 4
pur oder Schorle

Apfelsaft naturtrüb 2,5 / 4
pur oder Schorle

0,25l / 0,75l

Free Rosé alkoholfrei 5,8 / 16,5

Free Secco alkoholfrei 0,1l 3,5

0,25l / 0,7l

Mineralwasser 2 / 4
classic oder medium

Weinschorle

0,25l / 0,5l

Riesling 3 / 5
trocken

Müller-Thurgau 3 / 5
lieblich

Rosé 3 / 5
feinherb

weißweine

0,25l / 0,75l

Gelber Muskateller 5 / 14
2025, feinherb

Weißburgunder 5 / 14
2024, feinherb

Riesling 5 / 14
2024, feinherb

Riesling Buntsandstein 6 / 16
2024, trocken

Riesling Muschelkalk 6 / 16
2024, trocken

Weißburgunder Lösslehm 6 / 16
2025, trocken

Blanc de Noir Löss 6 / 16
2025, Spätburgunder, trocken

Grauburgunder Muschelkalk 6 / 16
2025, trocken

Sauvignon Blanc Mergel 6 / 16
2025, trocken

Sauvignac Buntsandstein 6 / 16
2025, trocken

Chardonnay 6,5 / 18
Böckinger Rosenkranz
2024, trocken

Grüner Silvaner TONNEAU 7 / 20
2025, trocken

Sauvignac FUMÉ 7,5 / 21
2024, trocken

Chardonnay RÉSERVE 7,5 / 21
2024, trocken

Rosé

0,25l / 0,75l

EASY Rosé

5 / 14

feinherb

Spätburgunder

5 / 14

2025, trocken

Rotweine

0,25l / 0,75l

Pinotin

5 / 14

2024, trocken

Cuvée Katharina

5 / 14

2024, feinherb

Spätburgunder Mergel

6 / 16

2024, trocken

Merlot

6,5 / 18

2024, trocken

Spätburgunder

7,5 / 21

Frankweiler Kalkgrube, 2022

Im Barriquefass gereift, trocken

Hochprozentiges

2 cl

Tresterbrand

3

Im Eichenfass gereift

Warme Speisen

Wäzzersteak² 18,5

Vom Schweinenacken
Geschmorte Zwiebeln, hausgemachter
Kartoffelsalat, gem. Salat

Pfäzler Trio Saumagen¹, Bratwurst¹ 15

Leberknödel mit Sauerkraut und Brot

2 Leberknödel 13,5

mit Specksoße, Sauerkraut und Brot

1 Paar Bratwürste¹ 12,5

mit Sauerkraut und Brot

2 Scheiben Saumagen¹ 13,5

mit Sauerkraut und Brot

Flammkuchen Elsässer Art^{3,4} 11,5

Speck, Zwiebel

Flammkuchen Mediterran^{3,4,5} 11,5

Hirtenkäse, Peperoni

Flammkuchen mit Gemüse 12,5

vegan - Tomate, Zwiebel, Zucchini, Paprika,
Champignons, Rotkraut, Frühlingszwiebel

Kalte Speisen

Eufertthaler Forellenfilets 16,5

Geräuchert, lauwarm serviert
Preiselbeer-Sahnemeerrettich, waldorf-
und Karottensalat, Baguette

Bunter Salatteller 14,5

Blattsalat, Rohkostsalate, Feta, Oliven,
Peperoni
und Baguette

*Nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre
Tischnummer, das Essen wird Ihnen
serviert.*

Münsterkäse	9,8
Honig-Dill-Senfsauce, Trauben karamellisierte Walnüsse, Brot	
Liptauer nach Art des Hauses	9,5
Brotaufstrich aus Camembert und Kräuterfrischkäse, Brot	
Käsewürfel im Glas	6
Salzgebäck, Trauben	
Beilagensalat	5
Hausgemachter Kartoffelsalat	4

Dessert

Mousse au Chocolat	5,5
Panna cotta	5,5
mit roter Grütze	

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	3,2
Cappuccino	3,8
Espresso	2,5
Tee	2,5
Rooibos-Vanille-Tee	
Früchtetee	
Kräutertee	
Schwarztee	

*Nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre
Tischnummer, das Essen wird
Ihnen serviert.*

Auf Wiedersehen im

