

Atelier
WINZERHOOD
Speisekarte



Brote und so

Avocado Smash Bread 9

Avocado, Feta, Tomate, Pinienkerne,
Crema di Balsamico und Side Salad
(1,7,8)

Mushroom Tomato Hummus Bread 8

Kräuterseitlinge, Tomatenhummus,
Blattspinat, Pinienkerne und Side Salad
(1,7,8)

Parma Bread 10

Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Parmesan,
Crema di Balsamico und Side Salad
(1,7)

Goat Bread 12

Ziegenkäse, Avocado, Rucola,
Walnüsse, Honig, Granatapfelkerne,
Crema di Balsamico und Side Salad
(1,7,8)

+ add on some Bacon or Lachs 2
(4)

The Homemade Granola Bowl 10

Homemade Granola mit griechischem Joghurt,
Peanutbutter, Beerenmix und Honig
(7,8)

Hazelnut & Berry Waffel 7.5

Haselnusscreme, Beerenmix,
Kokosflocken und griechischer Joghurt
(1,7,8)

Banana Choc Waffel 7.5

Schokolade, Banane, Kakaonibs
und griechischer Joghurt
(1,6,7,8)

Goat n' Honey Waffel 8

Ziegenkäse, Honig,
Walnüsse und Bacon
(1,7,8)

Starter

Avocat Bowl 12

Avocado, Räucherlachs, Rote Beete Reis, Edamame,
Krautsalat, Gurke, Sesam und Wasabi Mayo
(7,8,11)

Avocado Lachs Tatar 10

Avocado, Räucherlachs, Tomate,
Gurke und Wasabi Mayo
(4,6)

Empanadas 7

Südamerikanische Teigtaschen mit Zucchini
Kräuter- Füllung, Mascarponecreme
und Antipasti Gemüse
(1,7)

Chipás 7

Traditionelles Käsegebäck aus Paraguay mit einer
Butter aus getrockneten Tomaten und Limette
(1,3,7)

Pak Choi Salad mit Goat Cheese 12

Pak Choi, Ziegenkäse, Walnüsse, Granatapfel,
Rote Beete an Honig-Thymian Dressing
(7,8)

Main

Roasted Cauliflower 11


Süßkartoffeln, Blumenkohl, Muskat,
Hafersahne, Zwiebeln, Tahin und Zitronensaft
(1,8)

Anti Pasti Platte 13

Parmaschinken, Grana Padano, Grillgemüse, Oliven,
Tomatenhummus und frisches Landbrot
(1)

WINZERHOOD Brotzeit 12

Fetacreme, Tomatenhummus, Guacamole
auf einem Salatbeet mit frischem Landbrot
(1,7)

Vegan 

Vegetarisch 

Pinsas

Italien Classic 8

Mozzarella, Basilikum und Tomatensauce
(1,7)

Anti Pro Pasti 11

Grillgemüse, Mozzarella und Tomatensauce
(1,7)

Pumpkin Pinsa 12

Hokkaido Kürbis, Kräuterseitlinge,
Süßkartoffeln, Feta und Mascarpone
(1,7)

Parma Hood 13

Parmaschinken, Rucola,
Parmesan und Crema di Balsamico
(1,7)

Bella Goat 12

Ziegenkäse, Birne, Walnüsse,
Honig und Mascarpone,
(1,7)

Avo Salmon Pinsa 12

Avocado, Lachs, Zwiebeln und Mascarpone
(1,7)

Dessert

Schokotarte 3

Apfelkuchen 4

Jetzt Neu

Breakfast-Box

1x Avocado Smash Bread
1x Mushroom Tomato Hummus Bread
2 x The little Homemade Granola Bowl
2 x Cake + 0.4 Recharge Juice
für nur 35 Euro

Vino-Antipasti-Box

Eine Kombination aus der Antipastiplatte
und WINZERHOOD Brotzeit

mit Wein zur Wahl:

Stefan Meyer 3/4 Grauburgunder oder
Primitivo San Marzano

für nur 32 Euro

Coffee

Espresso 1.9

Doppio 2.2

Cappuccino 3.5

Americano 2.5

Flat White 3.7

Latte Macchiato 3.9

Macha Latte 3.5

Chai Latte 3.5

Goldene Milch 4.0

verschiedene Teesorten 3.5

Espresso Tonic 4.5

Vitaminbomben

Recharge 5.5

Karotte, Orange, Apfel,
Ingwer und roter Pfeffer

Beetroot Bomb 5.5

Rote Beete, Apfel, Karotte,
Orange und Ingwer

Wasser



ST. MICHAELIS sparkling, still

0.25 | 2.6

0.75 | 5.5

Softs

Coca Cola,

Coca Cola Zero

Mezzo Mix

0.2 | 2.6

Fever Tree

Indian Tonic

Mediterran Tonic

0.2 | 3.6

White Wine

Wild Rock, Marlborough, Neuseeland
(Bottle 18)
2019 Sauvignon Blanc „Hawke´s Eye“, trocken

Klein, Pfalz, Deutschland
(Bottle 12)
2019 Sauvignon Blanc & Grüner Veltiner, „50/50“, trocken

Anette Closheim, Pfalz, Deutschland
(Bottle 14)
2019 Weißburgunder „mit Freunden“, trocken

Tobias Rickes, Nahe, Deutschland
(Bottle 12)
2019 Kerner „Anpiff“, trocken

Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland
(Bottle 12)
2019 Grauburgunder „3/4“, trocken

Scheu, Pfalz, Deutschland
(Bottle 14.5)
2019 Scheurebe, trocken

Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland
(Bottle 12)
2019 Riesling „Bone Dry“, trocken

Rosé Wine

Jakob Jung, Rheingau, Deutschland
(Bottle 15)
2019 Spätburgunder, Joker Rosé, trocken

YAHYA, Rheinhessen, Deutschland
(Bottle 19)
2019 Dry Rosé

Red Wine

Casa Rojo, Jumilla, Spanien
(Bottle 15)
2019 „Enemigo Mio“ Paraje de la Raja, trocken

Strandveld Vinery, Elim, Südafrika
(Bottle 15)
2018 First Sighting Shiraz, trocken

San Marzano, Puglia, Italien
(Bottle 12)
2019 „I Tratturi“ Primitivo, trocken

Volker Schmitt, Rheinhessen, Deutschland
(Bottle 12)
2019 Cabernet Sauvignon, trocken

Abril, Baden, Deutschland
(Bottle 13)
2018 Merlot, trocken

Bubbles

Chapin & Landais Crémant Rosé Brut | Bottle 21

Moet ICE Impérial | Bottle 75

Kein Wein

Ratsherrn Pils 0.33 | 3

Bayreuther Helles 0.33 | 3

Ohne

Maisel & Friends Pale Ale, alkoholfrei 0.33 | 3

Weinsoda, alkoholfrei
(Bottle 11)

Entalkoholisierter Riesling
mit einem Schuss Kohlensäure

Bleibe immer
Up-To-Date und
folge uns auf



WINZERHOOD

Cocktails & Longdrinks

Mojito | 7

Rum, Limettensaft, Minze

Espresso Martini | 9

Espresso, Vodka, Kaffeelikör

Gin Basil Smash | 9

Gin, Basilikum, Zitronensaft

Southside | 9

Gin, Limettensaft, Minze

Mimosa | 6

Sekt, Orangensaft

Martini Tonic | 7

Martini Fiero, Tonic Water

Cuba Libre | 7

Rum, Limettensaft, Coke

Brave Cow | 8

Tequila, Kaffeelikör, Milch

Brave Bull | 9

Tequila, Kaffeelikör, Limettensaf



Gin Tonic | 7

Gin Sul statt Bombay Sapphire +1

Aperol Spritz | 6.5

Lulu Lillet | 6.5



Vegan 
Vegetarisch 

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- Glutenhaltiges Getreide (1)
- Krebstiere (2)
- Eier (3)
- Fisch (4)
- Erdnüsse (5)
- Soja (6)
- Laktose(7)
- Schalenfrüchte (8)
- Sellerie (9)
- Weichtiere(10)
- Sesamsamen (11)
- Senf (12)
- Schwefeloxid (13)
- Lupine (14)