

Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Herzlich Willkommen!

Unser Haus zählt zu den bekanntesten und ältesten Gülser Gastronomiebetrieben und ist seit vier Generationen im Familienbesitz.

Unsere Küche ist abwechslungsreich. Neben deftiger Hausmannskost bietet unsere Speisekarte auch für den Feinschmecker mancherlei Gaumenfreuden. Hier finden Sie ausgewählte Speisen der Region. Ganz gleich ob Sie die gutbürgerliche Küche bevorzugen oder ein Liebhaber der feinen Küche sind, unsere reichhaltige Speisekarte bietet für jeden Geschmack das passende Gericht.

Sie sind Allergiker! Reden Sie bitte Klartext mit uns!

*Unser gemütlich-rustikal eingerichtetes Restaurant bietet Platz für 51 Personen. Für Feierlichkeiten und Tagungen richten wir gerne einen unsere separaten Nebenräume für Sie her.
Raum I Erdgeschoss links vom Eingang bis zu 14 Personen
Raum II Erdgeschoss Flair rechts vom Eingang bis zu 40 Personen
Raum III erstes Obergeschoss bis zu 99 Personen
Rollstuhlgerechter Eingang, von der Seitentüre des Innenhofes!*

31 Hotelzimmer mit Dusche/WC/Kabel-Flachbild-TV/W-Lan/Nichtraucher mit 53 Betten stehen in unserem Hause für Sie zur Verfügung, unsere drei Etagen im Haupthaus erreichen Sie mit unserem Lift.

Kleiner Tipp!

*Besuchen Sie uns, Sonntagmittags zwischen 12.00 Uhr und 13.45 Uhr
Wir bieten Ihnen verschiedene Drei Gang Menüs schon ab € 19,90 an!*

*Sie suchen ein Geschenk für Ihre guten Freunde?
Schenken Sie einen Gutschein beliebig
für Speise & Getränke oder auch für eine Übernachtung
vom Hotel-Restaurant *Weinhaus Grebel* die Größe bestimmen Sie!*

Öffnungszeiten: *Sonntag ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)
Samstag, Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
ab 16.30 Uhr bis 21.59 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)*

*Unser Restaurant ist am Freitag geschlossen
Hotel ist geöffnet!*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Zum Auslöffeln!

*Kräftige Rindfleischsuppe
mit Nudeln und Eigelb
€ 5,50*

*„Markklößchen Suppe“
Kräftige Rindfleischsuppe
mit hausgemachten Markklößchen
€ 6,50*

*Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln
€ 7,00*

*„Zwiebelsuppe“
mit Weißbrotwürfeln und
pikantem Gouda überbacken
€ 6,90*

Da haben wir den Salat!

*kleiner Beilagen Salatteller
€ 4,70*

*großer bunter Salatteller
€ 9,60*

*Feiner Salatauswahl mit Streifen
von gebratener Putenbrust
€ 13,90*

*Salatteller mit Thunfisch
Schinken, Käse, gek. Ei, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
€ 14,50*

*Salatteller mit gebratenem Doraden Filets
frischen gebratenen Champignons und Tomaten umlegt
an Knoblauch, Thymian und Rosmarie
€ 18,50*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Rustikale Eierspeisen

*Drei Rühreier mit gekochtem Schinken
Pommes frites und bunter Salatteller
€ 10,90*

*Drei Spiegeleier auf
Bratkartoffeln mit Bauchspeck & Zwiebeln
€ 11,80*

*„Bauernfrühstück“
Drei Rühreier mit Bratkartoffeln, Bauchspeck & Zwiebel
Gewürzgurke
€ 11,90*

*Omelette mit frischen Champignons, Bauchspeck & Zwiebeln
zwei Broteisichen
€ 12,50*

*Omelette mit frischen Champignons, Bauchspeck und Zwiebeln
Pommes frites und bunter Salatteller
€ 16,20*

Für die lieben kleine Gäste!

*Schnorr Teller
(leerer Teller mit Besteck
und geschnorrt wird bei den Eltern)*

*„Struwwelpeter“
Pommes frites Rot – Weiß
€ 4,70*

*„Harry Potter“ kleines Schweineschnitzel
dazu Pommes frites und Mayonnaise
€ 9,20*

*„Donald Duck“ Chicken Nuggets
dazu Pommes frites und Ketchup
€ 9,20*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Herzhaftes vom Schwein

*Schweinekotelett paniert oder Natur
mit Pommes frites und bunter Salatteller
€ 16,90*

*Schweinerückensteak in Pfefferrahm
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse vom Markt
€ 19,20*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und gemischter Salatteller
€ 15,80*

*Schweineschnitzel in Rahmsoße
Butterspätzle und gemischter Salatteller
€ 16,90*

*Schweineschnitzel „Cordon bleu“
gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda
Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller
€ 18,90*

*Schweineschnitzel mit Zwiebel aus der Pfanne
Pommes frites und gemischter Salatteller
€ 17,50*

*Schweineschnitzel mit Zigeuner- oder Jägersoße
Pommes frites und gemischter Salatteller
€ 17,50*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Pikantes vom Deutschen Rind

*„Winzerragout“
vom gekochtem Rindfleisch
mit Champignons in Riesling - Soße
Butterreis und bunter Salatteller
€ 18,20*

*Rumpsteak mit Zwiebeln aus der Pfanne
an Meerrettich und zwei Scheiben Brot
€ 21,90*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter und Meerrettich
Pommes frites und gemischter Salatteller
€ 25,40*

*Rumpsteak in feiner Pfefferrahmsoße
Kartoffelkroketten und bunter Salatteller
€ 26,90*

*Rumpsteak unter der Zwiebelsenfkruste
mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller
€ 29,00*

*Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons
Bauchspeck & Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller
€ 29,50*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Bunt gemischt!

*Paniertes Seelachsfilet an Remouladensoße
Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
€ 16,10*

*Rösti mit Putenbrust
Tomaten, Champignons und Gouda überbacken
dazu Bunter Salatteller
€ 17,50*

*„Käsespätzle“ an Salatnest
Spätzle mit Zwiebel, gekochtem Schinken und Käse überbacken
€ 12,40*

*Gebackener Camembert an kleinem Salatnest
mit frittierter Petersilie, Toast & Butter
€ 13,80*

*Portion Schwartenmagen an Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln und Salatteller
€ 15,50*

*„Strammer Max“
mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleier
an kleiner Garnitur
€ 10,80*

*„Toast Hawaii“ an kleinem Salatnest
gekochter Schinken, Ananas & Gouda überbacken
€ 10,80*

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Aus der kalten Küche!

	<i>Inklusiv Preise in €</i>
<i>Griebenschmalz im Töpfchen mit reichlich Brot</i>	3,90
<i>Weinkäse herzhafte würzige Weichkäse mit Brot & Butter</i>	5,00
<i>Camembert garniert mit Butter & Brot</i>	6,90
<i>Schnittchen mit Gouda Käse, Tomaten & Zwiebeln</i>	7,00
<i>Schnittchen mit Leerdammer Käse, Paprika & Zwiebeln</i>	8,50
<i>Käsewürfel vom Gouda mit Zwiebel & Laugengebäck garniert</i>	9,50
<i>Schnittchen mit verschiedenen Wurstscheiben 4</i>	10,00
<i>Schnittchen mit rohem oder gekochtem Schinken</i>	11,00
<i>Schweinebraten Schnittchen mit Remouladensauce & Kartoffelsalat</i>	12,00
<i>Roastbeef Schnittchen mit Remouladensauce & Kartoffelsalat</i>	15,80
<i>Restaurationschnittchen</i> (1,2,3) (Gem. Aufschnitt auf Kartoffelsalat mit div. Salaten)	13,40
<i>Lachsschnittchen mit gekochtem Ei & Zwiebeln</i> (Lachsersatz) (2, 3)	12,50
<i>Russische Eier</i> (1,2,3) (4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Herings- & Fleischsalat, Lachsersatz garniert)	11,90
<i>Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot reich garniert</i>	15,20
<i>Gemischte Aufschnitt Platte mit Butter und Brot reich garniert</i> (1,2,4)	16,90

Zugelassene Zusatzstoffe: Nr. 1 Farbstoff Nr. 2 Konservierungsstoff Nr. 3 Geschmacksverstärker, Nr. 4 Phosphat

Unser Wahlspruch jederzeit: Gediegenheit und Gastlichkeit



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Zum Schluss die Süße Verführung!

Eisbecher mit drei gemischten Kugeln
€ 4,20

*Eisbecher mit drei gemischten Kugeln
mit Sahne*
€ 4,90

„Nussknacker“
*Drei Kugeln Walnusseis mit Schlagsahne
Haselnusskrokant, Nusslikör*
€ 6,50

„Eis & Heiß“
*Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagsahne*
€ 7,50

„Gülser Schokoladenbecher“
*Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis
garniert mit Schlagsahne und reichlich Schokoladensoße*
€ 6,50

„Früchtebecher“
Drei Kugeln Vanilleeis dazu frisches mariniertes Obst
€ 8,00

„Schwarzwaldbecher“
*Zwei Kugeln Vanille- und eine Kugel Schokoladeneis
mit Sauerkirschen
Kirschlikör und einem Schlag Sahne*
€ 8,00

„Rote Grütze“
mit Vanilleiscreme und einem Schlag Sahne
€ 7,80

„Bananensplit“
*Drei Kugeln Vanilleeis mit Banane
Schokoladensoße und Schlagsahne*
€ 7,50

Unser Wahlspruch jederzeit: *Gediegenheit und Gastlichkeit*



Hotel-Restaurant • Weinhaus Grebel

Das Ziel - im Zentrum von Güls



Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff	2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Konservierungsstoff	4. mit Phosphat
5. mit Antioxidationsmittel	6. Koffeinhaltig
7. chininhaltig	8. Süßungsmittel

Allergene

Kurzbezeichnung	Buchstabencode	
Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen a2 Roggen a3 Gerste a4 Hafer	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen(XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose(1) b) Maltodextrine auf Weizenbasis(1) c) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Etyl alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	c	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder b) Karotinoidzubereitungen verwendet wird c) B) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett(1) b) Natürliche gemischte Tocopherole (E 306). Mat+röocjes D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) Aus pflanzlichen Ölen gwnnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	g	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
Schalenfrüchte	h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.) Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	l	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	m	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	n	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	o	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/lals insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	p	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere Erzeugen.	r	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Schnecken und daraus gewonnene

Unser Wahlspruch jederzeit: Gedeihenheit und Gastlichkeit

