

# *Pfälzer Weinhäusel*

## **Suppen**

Kartoffelrahmsuppe

Leberknödelsuppe

## **Salate der Saison**

Kleiner gemischter Salat

Großer Salatteller mit Brot

Pikanter Wurstsalat mit Weinhäuseldressing und Brot

## **Berg, Wald und Meer**

Ziegenkäse mit Gewürzhonig

Blätterteigpastete mit Wildragout

Matjes „hausfrauenart“ mit Pellkartoffeln

## **Pfälzer Spezialitäten**

Bauernbratwürste mit Kraut und Brot

Hausgemachte Leberknödel mit Kraut und Brot

Gebratene Blutwurst mit Apfel, Zwiebeln  
und Bratkartoffeln

Saumagen mit Kraut und Brot

„Pfälzer Teller“ mit Kraut und Brot  
Saumagen, Leberknödel, Bratwurst

# *Pfälzer Weinhäusel*

## **Kräftiges**

**Rückensteak** in Kräuterrahm  
mit Bratkartoffeln oder selbstgemachte Spätzle

**Gegrillte Entenbrust** mit Salat und Brot

**Ochsenbrust** mit Meerrettichsahnesoße  
und Bratkartoffeln

**Rumpsteak** mit Zwiebeln oder Kräuterbutter  
und Brot

**Wildragout** mit Preiselbeerbirne, selbstgemachte Spätzle  
und Salat

## **Vegetarisches**

**Gebratene Champignons**  
in Knoblauchbutter und Brot

**Gegrillter Schafskäse** mit Knoblauch,  
Kräutern, Tomaten und Oliven

**Spinatsoufflé** mit Schafskäse

**Kartoffelgratin** mit Münsterkäse überbacken  
und Salat

**als Beilage empfehlen wir**  
Bratkartoffeln

## **Dessert**

Eistrüffel

Weinschaum Charlotte

## **Käse**

Handkäse mit Musik

Angemachter Camembert

Käsewürfel zum Wein

Weißer Käse mit Bratkartoffeln

Gemischter Käseteller

# Pfälzer Weinhäusel

Fragen Sie nach unserer Auswahl erlesener Flaschenweine.

## Weißweine – offen ¼ l –

Rieslingschorle

Weinhäuselriesling

2009er **Weißburgunder** trocken, feine frische Burgunderart  
Scheu, Schweigen

2009er **Grauburgunder Kabinett** eleganter Schmeichler  
Bernhart, Schweigen

2009er **Chardonnay Kabinett** trocken, exotische Frucht  
Bernhart, Schweigen

2009er **Silvaner** trocken, mild, säurearm, ideal zum Essen  
Friedrich Becker, Schweigen

2009er **Gewürztraminer Kabinett** trocken, würzig, super zum Gratin  
Bernhart, Schweigen

2009er **Riesling**, frisch herzhaft, klassisch trocken  
Bernhart, Schweigen

2009er **Müller-Catoir Gutsriesling** trocken, saftig, herrliche Frucht  
Müller-Catoir, Neustadt Haardt

## Winzersekt

	Riesling Sekt, Glas	0,1 l
2008er	Riesling Brut Wilhelmshof-Sieblingen	0,75l
2008er	Weißer Burgunder Brut Wilhelmshof-Sieblingen	0,75l

# *Pfälzer Weinhäusel*

Fragen Sie nach unserer Auswahl erlesener Flaschenweine.

## **Rotweine** – offen ¼ l –

### Rotweinschorle

- 2008er **Dornfelder** halbtrocken, purpurrot, weiches Tannin  
Mathieu, Edesheim
- 2008er **Blauer Portugieser** trocken, dezente Holznote, harmonisch  
Frank Meyer, Klingenstein
- 2008er **Dornfelder** trocken, dunkle Beerenfrüchte  
Theo Minges, Flemlingen
- 2008er **Spätburgunder Weißherbst** trocken, Erdbeeraromen, lachsfarben  
Gies-Düppel, Birkweiler
- 2008er **Spätburgunder Rotwein** trocken, fruchtiger voller Körper  
Bernhart, Schweigen
- 2009er **Bioland Cuvée Rubino** trocken, würzig, mild  
Schwarztrauber, Musbach
- 2006er **Knipser Cuvée** trocken, gereift, dunkle Beerenfrüchte  
Knipser, Laumersheim
- 2008er **Sankt Laurent** trocken, Beerenfrucht, Tannin, Holz, Cassis  
Theo Minges, Flemlingen

## **Premiumweine rot** – offen 0,1 l –

- 2007er **August Hugó** „Der Tag geht, August Hugó kommt.“  
Cuvée aus Spätburgunder und Dunkelfelder Barriquefassreifung  
Kranz, Ilbesheim
- 2005er **Dornfelder Selektion** trocken, Barriquefassreifung,  
gereifter Spitzendornfelder  
Bernhart, Schweigen

# *Pfälzer Weinhäusel*

## **Pfälzer Schnäpse – 2 cl –**

Obstler	42% vol.
Hefebrand	42% vol.
Pflaumenbrand	40% vol.
Mirabellenbrand	40% vol.
Williams - Christ	40% vol.
Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P.	38% vol.
Rieslingtrester	40% vol.
Spätburgunder Barrique Trester	42% vol.
Quittenbrand	40% vol.
Schwarzwälder Kirschwasser	50% vol.
Gewürztraminer Tresterbrand	40% vol.

## **Spirituosen – 2 cl –**

Tobinambur	40% vol.
Wodka	40% vol.
Cinar	16% vol.
Fernet Branca	42% vol.
Baileys	17% vol.
Ramazotti	30% vol.
Campari – 4 cl – mit Orangensaft oder Soda	25% vol.

# Pfäzzer Weinhäusel

## Hoepfner Bierspezialitäten

Pils	frisch vom Fass	0,3 l
Kristallweizen	Flasche	0,5 l
Hefeweizen	Flasche	0,5 l

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser		0,3 l
Schwarzwälder Sprudel	Flasche	0,75l 0,25l
Cola/Fanta *	klein	0,2 l
	groß	0,4 l
Apfelsaft	klein	0,2 l
	groß	0,4 l
Apfelschorle	klein	0,2 l
	groß	0,4 l
Traubensaft		0,2 l
Orangensaft		0,2 l
Bitter Lemon		0,2 l

\*mit Farbstoff, Coffein

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee
Espresso
Schwarzer Tee
Milchkaffee



# *Pfälzer Weinhäusel*

## **Soups**

Potato cream soup

Liver dumpling soup

## **Salad of the season**

Small tossed salad

Large salad plate with bread

Spicy german sausage salad with Weinhäusel dressing and bread

## **Specialities from Rhineland-Palatinate**

Grilled farmer's sausage with cabbage and bread

Home made liver dumplings with cabbage and bread

Fried black pudding with apple, onions  
and fried potatoes

Tripe with cabbage and bread

„Palatinate Plate“ tripe, liver dumpling, grilled sausage  
with cabbage and bread



# *Pfälzer Weinhäusel*

## **Well spiced**

**Steak, pork** in a herb cream sauce  
with fried potatoes or home made Spätzle (german noodles)

**Grilled duck breast** with salad and bread

**Briset of beef** with creamed horseradish sauce  
and fried potatoes

**Sirloin** with onions or herb butter  
and bread

**Venison stew** with cranberry sauce on pear, home made Spätzle  
(german noodles) and salad

## **Vegetarian**

**Fried Champignons**  
in garlicbutter with bread

**Grilled sheeps cheese** with garlic, herbs,  
tomatoes and olives

**Spinach soufflé** with sheep's cheese

**Potato „gratin“** with Münster cheese scolloped  
and salad

**as a side disch we recommand**

Fried potatoes

## **Cheese**

German hand cheese with extras  
Cheese –spread Liptauer art– with bread

Diced chesse for the wine

Curd Cheese with fried potatoes

Plate of mixed cheese