

Speisen

Achten Sie auch auf unseren Mittagstisch, den wir Ihnen Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr anbieten.
Guten Appetit!

× *Gaststätte Winzerverein* ×

Tel.: +49 (0) 63 26 - 98 11 220

Mobil: +49 (0) 152 - 53 75 05 94

Mail: info@gastrowinzerverein.de

www.gastrowinzerverein.de

 [gaststaettewinzerverein](https://www.facebook.com/gaststaettewinzerverein)  [gaststaette_winzerverein](https://www.instagram.com/gaststaette_winzerverein)





Wein-Begleiter oder Vorspeisen



Oliven mariniert mit Knoblauch, dazu Brot

6,50 €

Tatar von der Argentinischen Hüfte
Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Dijonsenf

19,90 €

Gegrillter Schafskäse
mit Peperoni und Oliven

10,60 €

Käsevariation , Weich- und Hartkäse
mit Trauben, Senf und Brot



klein

9,90 €

groß

15,90 €

Winzer Tapas

Auberginen, Paprika, Champignons, Aioli,
Saumagen, Peperoni, Garnelen, Bratwurst
und Brot

klein

14,90 €

groß

20,90 €

Klassische Pfälzer Vesper

Hausmacher Wurstvariation mit Brot

klein

10,90 €

groß

16,90 €



Hierzu empfehlen wir einen Aperitif,
ein Gläschen Sekt, einen leichten Rosé
oder einen feinherben Riesling.

Ofenfrische Flammkuchen und knackige Salate

Der Klassische Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln

12,60 €

Der Mediterrane Flammkuchen
mit Oliven, milden Pfefferoni und Schafskäse

13,90 €

Der Französische Flammkuchen
mit Gorgonzola und Birne

14,90 €

Der Spanische Flammkuchen
mit Ruccola, Tomaten und Serrano Schinken
und frisch geriebenem Parmesan

14,90 €

Kleiner Beilagensalat
mit Kartoffel-Balsamico Dressing

5,60 €

Großer gemischter Salat
mit Kartoffel-Balsamico Dressing und Bauernbrot

13,90 €

dazu Schafskäse und mediterranes Gemüse

4,60 €

dazu Hähnchenstreifen vom Grill

6,90 €

dazu Argentinische Rinderstreifen

7,60 €

dazu Riesengarnelen-Spieß

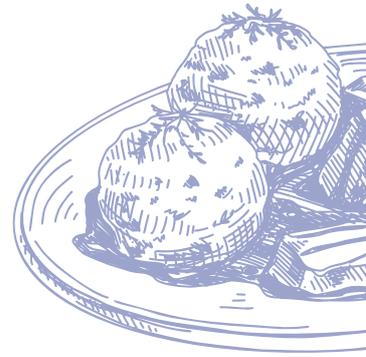
11,00 €

Für unseren kleinen Gäste haben wir auch eine Kinderkarte!
Sprechen Sie uns einfach an.

Bouquetweine wie Sauvignon Blanc oder helle Burgunder,
wie der Weißburgunder, passen hierzu ebenso
wie ein klassischer Riesling.



Traditionelle Pfälzer Küche



**Pfälzer Leberknödel-Eintopf
mit Brot**

10,80 €

Pfälzer Trio
Leberknödel, Saumagen, Bratwurst
mit Sauerkraut und Brot



15,90 €

Pfälzer Duett
Leberknödel und Bratwurst
mit Sauerkraut und Brot



14,90 €

Pfälzer Leberknödel
mit Sauerkraut und Brot

14,00 €

Pfälzer Saumagen
mit Sauerkraut und Brot

14,00 €

Pfälzer Bratwurst
ein Paar mit Sauerkraut, Senf und Brot



14,00 €

Fleischknepp mit Meerrettichsoß'
Petersilienkartoffeln und kleiner Salat

klein

14,90 €

groß

16,90 €

Bratkartoffeln oder Pommes Frites statt Brot

2,60 €

Ein trockener oder feinherber Riesling harmonisiert mit der traditionellen Pfälzer Küche natürlich am besten! Auch ein Grau- oder Spätburgunder ist hier zu empfehlen.



Klassische Hauptgerichte



Hähnchenbrust vom Grill 18,50 €
mit gegrilltem Gemüse, Kartoffelkroketten und Pfeffersauce

Rumpsteak (ca. 260 g Rohgewicht) 25,50 €
mit Kräuterbutter und kleinem Beilagensalat

dazu Bauernbrot 2,60 €
dazu Bratkartoffeln 3,10 €
dazu Pommes Frites 3,10 €
dazu Duftreis 3,10 €

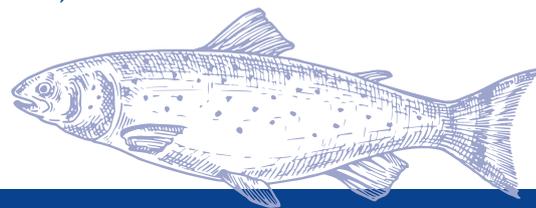
Panierte Schnitzel vom Schweinerücken 2 Stück 15,90 €
mit Zitrone, Pommes und Salatbouquet 1 Stück 12,90 €

dazu Paprikasauce 2,90 €
dazu Pilzrahmsauce 2,90 €
dazu Pfefferrahmsauce 2,90 €
dazu Bratensauce 2,90 €

Geschnetzeltes vom Argentinischen Rind 20,90 €
Champignons, Zwiebel, in Dijonsenf-Sahnesauce
Salat und Duftreis



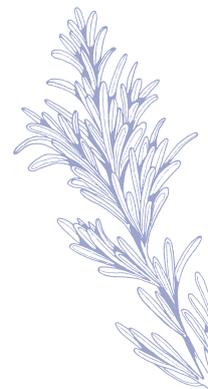
Steak vom Lachs (ca. 270 g Rohgewicht) 23,90 €
mit Marktgemüse und Duftreis



Zu hellem Fleisch und Fisch sind Weißburgunder, Rivaner und Sauvignon Blanc ein Genuss. Zu Rindfleisch trinken wir am liebsten einen trockenen Rotwein.



Fein abgeschmeckte vegetarische Gerichte



Pasta Mediterran

Oliven, Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Ruccola
und Schafskäse

16,50 €

Winzerschmaus

Bratkartoffeln mit gebratenen Champignons,
Knoblauch-Schmand und Salatbouquet

14,90 €

Gegrillter Schafskäse

mit Gemüse, Salatbouquet und Baguette

15,90 €

McCain Crispers

Pommes rot/weiß

5,50 €



Für ein Lob sind wir ebenso empfänglich wie für die Wünsche unserer Gäste, Verbesserungsvorschläge und konstruktive Kritik.

Zu Gemüsegerichten legen wir Ihnen besonders unsere Roséweine, sowie einen feinherben Riesling oder Weißburgunder ans Herz.



Etwas Süßes zum **Dessert**

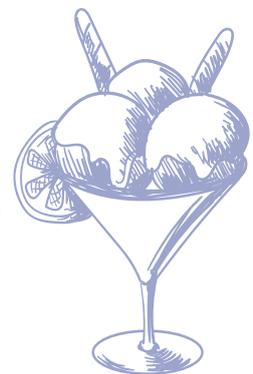
Zitronensorbet im Martini-Glas 6,50 €
Eine Kugel Zitronensorbet auf Wodka
serviert im stilvollen Martini-Glas

Honigtörtchen mit Zitronensorbet und Beeren 9,90 €
Ein saftiges Honigtörtchen begleitet von
einer Kugel Zitronensorbet und frischen Beeren

Frucht-Tiramisu mit Erdbeersorbet und Beeren 9,90 €
Ein fruchtiges Tiramisu, verfeinert mit einer Kugel
Erdbeersorbet und serviert mit Beeren

Zweierlei Sorbet Zitrone und Erdbeere 5,90 €
kombiniert mit frischen Früchten und Beeren

Eis Trilogie 9,90 €
Genießen Sie eine Auswahl von Vanilleeis,
Schokoladen-VIC und Walnuss-Karamell
garniert mit Nüssen, frischen Früchten und Sahne



Guten Appetit!

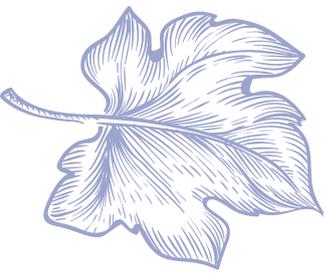
*Zu Eis und Kuchen passt eine Tasse Kaffee ebenso gut
wie ein Gläschen Sekt oder ein Gewürztraminer.*

Getränke

Alle unsere Weine beziehen wir
vom **Winzerverein Deidesheim**,
der ältesten Winzergenossenschaft der Pfalz.

Jetzt scannen und mehr erfahren!





Offene

Weine & Schorle



Riesling Schorle	0,25 l 3,50 €	0,50 l 5,60 €
Rosé Schorle	0,25 l 3,50 €	0,50 l 5,60 €

WEISSWEIN

Riesling trocken, vollfruchtig in der Nase, rund im Geschmack, süffige Frische

0,1 l 3,10 €
0,25 l 5,80 €

Weißburgunder feinherb und würzige Aromen

0,1 l 3,20 €
0,25 l 5,90 €

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling halbtrocken, Aromen von saftiger, reifer Birne und Aprikose, herzhaft Art

0,1 l 3,10 €
0,25 l 5,80 €

Rivaner mild, Weinbergpfirsich und Äpfel in der Nase, feines Süße-Säue-Spiel

0,1 l 3,10 €
0,25 l 5,80 €

Sauvignon Blanc trocken, eröffnet In der Nase exotische Früchtekomponenten von Litschi, Maracuja, Ananas und reifer Stachelbeere

0,1 l 3,50 €
0,25 l 6,40 €
0,75 l 19,00 €

Gewürztraminer Kabinett mild, feingliedrig, ein Hauch von Rosé, würzig, ausdrucksstarke Fruchtsäure

0,1 l 3,50 €
0,25 l 6,40 €
0,75 l 19,00 €

Grauburgunder trocken, ein weiches Bouquet, das an heimische Früchte, Birne und Banane erinnert

0,1 l 3,50 €
0,25 l 6,40 €
0,75 l 19,00 €





Offene Weine



ROSÉWEIN

Rosalie Rosé BIO

feinherb, duftige Cuvée mit süffiger Fruchtsüße und Aromen nach reifen Sommerbeeren

0,1 l	3,50 €
0,25 l	6,40 €
0,75 l	19,90 €

Portugieser Weißherbst

mild, feinfruchtig, Himbeere, saftige Erdbeere

0,1 l	3,10 €
0,25 l	5,80 €

Spätburgunder Rosé

trocken, typische Spätburgundernase, beerige Fruchtaromen

0,1 l	3,10 €
0,25 l	5,80 €
0,75 l	19,00 €

ROTWEIN

Rotwein

trocken, vollmundige Frucht, sanfte Tanninstruktur, bietet unbeschwerten Genuss

0,1 l	3,20 €
0,25 l	6,20 €

Rotwein

mild, beerig, würzig, feinfruchtig, süffig
Ein Wein, der Spaß bringt !

0,1 l	3,20 €
0,25 l	6,20 €

Merlot im Eichenfass gereift (BIO-Wein)

trocken, pflaumenwürzig, feine Vanille- und Röstnoten, kräftig, stoffig

0,1 l	3,80 €
0,25 l	7,90 €
0,75 l	23,00 €

Cabernet Sauvignon im Eichenfass gereift

trocken, würzige, leicht pfeffrige Note, kombiniert mit Aromen dunkler Beeren, kräftige Tanninstruktur

0,1 l	3,80 €
0,25 l	7,90 €
0,75 l	23,00 €



Flaschenweine & Sekt



Deidesheimer Grainhübel, Riesling EDITION

trocken, Der Beweis, dass Riesling auch exotisch sein kann! Aromen von Maracuja, Ananas & Aprikose 0,75 l 33,00 €

Chardonnay im Holzfass gereift EDITION

trocken, harmonische Aromen von Melone, der Chardonnay-Frucht und leichte Anklänge von Holznoten. Cremigkeit, die an Vanille und Toffee erinnert. 0,75 l 42,00 €

Deidesheimer Riesling Sekt Brut in Jubiläums EDITION

Elegant - aromatischer Rieslingsekt für ganz besondere Anlässe! Traditionelle Flaschengärung mit feiner Perlage und frischen Fruchtnoten. 0,75 l 38,00 €

Riesling Extra Dry

Charmante und frische Nase. Aromen von weißem Pfirsich, Apfel und Holunder. Elegant und belebend mit feinperligen Süße-Säure-Spiel. 0,75 l 27,00 €

Aperitif

ParadieSECCO „Eva“ weiß

Erfrischend! Noten von Zitrus und Traube 0,1 l 4,50 €

„Woi not?“ - Blanc alkoholfrei

spritzig, fruchtig, angenehm erfrischend, 0,75 l 22,90 €

Aperol „Spritz“

Aperol mit Sekt und Mineralwasser 0,1 l 4,50 €

„Hugo“

Secco, Holunderblütensirup, Limette und Minze 0,25 l 8,50 €

„Sommerlaune

Rosé, Grapefruit 0,25 l 8,50 €



Biere von Rothaus

Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,33 l	4,20 €
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Rothaus Hefezäpfle alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Rothaus Hefe	0,33 l	4,20 €



Digestif und Longdrinks

„AVEC“ Pfälzer Weinbrand 38 % im Eichenfass gereift, aus Wein vom Winzerverein	2 cl	4,30 €
„SANS“ Pfälzer Hefebrand 38 % gebrannt aus Späburgunderhefe vom Winzerverein	2 cl	4,30 €
Pfälzer Saumagen 35 % Kräuterlikör	2 cl	4,30 €
Williams Christ 40 % vom Weingut Reinhardt aus Niederkirchen	2 cl	4,30 €
Whisky Cola	4 cl	7,50 €
Rum Cola	4 cl	7,50 €
Gin Tonic	4 cl	7,50 €
Wodka Lemon	4 cl	7,50 €



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	3,10 €
Bellaris Gourmet Medium oder Naturell	0,75 l	5,70 €
Traubensaft das Hauses	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	5,60 €
Neu's Apfelsaft naturtrüb	0,5 l	5,60 €
Neu's Orangensaft	0,5 l	5,60 €
Neu's Johannisbeersaft	0,5 l	5,60 €
Neu's Ananassaft	0,5 l	5,60 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €
Coca Cola oder Coca Cola zero	0,33 l	4,20 €



Heißgetränke

Kaffee		3,40 €
Espresso		2,90 €
Cappuchino		3,60 €
Latte Macchiato		5,20 €
Tee verschiedene Sorten		2,80 €



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Muschelnⁿ

Pasta mit Muschelnⁿ

Ravioli mit Pilzfüllung^a

Hausgemachte Serviettenknödel^a

Maishähnchen

Hirschgulasch^a

Wirsingroulade

Tomaten Caprese²

Pfälzer Leberwurst Creme^{2,3,4,13}

Frische Peperoni vom Grill

Käsevariation^{3,4}

Antipastivariation^{3,5,6,8}

Klassische Pfälzer Vesper^{4,5,8}

Pfälzer Pinsa²

Mediterrane Pinsa^{5,6,g}

Spanische Pinsa³

Salat mit Schafskäse & mediterranem Gemüse^{5,g}

Salat mit Hähnchenstreifen

Salat mit Taco-Schale & Riesengarnelen

Pfälzer Leberknödel-Eintopf^{2,3,4}

Pfälzer Trio^{2,3,4,13}

Pfälzer Duett^{2,3,4,13}

Pfälzer Leberknödel^{2,3,4,13}

Pfälzer Saumagen^{2,3,4,13}

Pfälzer Bratwurst^{2,3,4,13}

Fleeschnepp mit Meerrettichsoß^{2,3,9,5}

Hähnchenbrust vom Grill

Rumpsteak vom Grill

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken^a

Geschnetzeltes vom Argentinischen Rind^j

Steak vom Lachs

Pasta Mediterran^{5,6,g}

Winzerschmaus

Gegrillter Schafskäse^g

Zitronensorbet im Martini-Glas¹⁶

Honigtörtchen mit Zitronensorbet
und Beeren^{a,c,g,4,17}

Frucht-Tiramisu mit Erdbeersorbet
und Beeren^{a,c,g,4,17}

Zweierlei Sorbet Zitrone und Erdbeere¹⁶

Eis Trilogie^{g,h,a}

Vanilleeis^{13,16}

Schokoladeneis^{8,13,16}

Belgische Schokolade^{1,8,16,13}

Whisky Cola^{1,2,3,9,15}

Rum Cola^{1,2,3,9,15}

Coca Cola oder Coca Cola zero^{1,2,3,9,15}

Fanta^{1,2,3,9,15}

Sprite^{1,2,3,9,15}

Mezzo-Mix^{1,2,3,9,15}

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) mit Milcheiweiß
- 13) mit Phosphat
- 14) Chininhaltig
- 15) Koffeinhaltig
- 16) mit Säuerungsmittel
- 17) mit Aromen

Deklarationspflichtige Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulphite
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse