

Weinkabinett

FLEISCHMANN
Kallstadt  Weinstraße



*Ich
wäaß e schäni klääni
Pälzer
Woiwertschaft...*

Getränke

....frische Weißweine....

..... alle Weine enthalten Sulfite

- 1 **Riesling Kobnert trocken**
Winzergenossenschaft Kallstadt
- 2 **Riesling Steinacker Q.b.A. trocken**
Schröder-Weisenborn
- 3 **Riesling Fronhof Kabinett trocken**
Darting
- 4 **Riesling Saumagen Kabinett feinherb**
Schröder-Weisenborn
- 5 **Riesling Hochbenn Kabinett feinherb**
Bärenhof
- 6 **Chardonnay Steinacker Kabinett trocken**
Schröder-Weisenborn
- 7 **Weißer Burgunder Kabinett trocken**
Müller-Ruprecht
- 8 **Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**
Winzergenossenschaft Kallstadt
- 9 **Sauvignon Blanc Kabinett trocken**
Bärenhof
- 10 **Rivaner Kabinett feinherb**
Winzergenossenschaft Kallstadt
- 11 **Grüner Silvaner Kabinett feinherb**
Bärenhof
- 12 **Kerner Kobnert Kabinett mild**
Winzergenossenschaft Kallstadt
- 13 **Gewürztraminer Spätlese lieblich**
Bärenhof

...leichte Roséweine....

- 20 **Portugieser Kobnert Q.b.A.** lieblich
Schröder-Weisenborn
- 21 **Spätburgunder Spätlese** trocken
Bärenhof
- 22 **Blanc de Noir aus Spätburgunder** trocken
Bärenhof

...kräftige, gehaltvolle Rotweine....

- 23 **Portugieser Kobnert** feinherb
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
- 24 **Dornfelder Kobnert** trocken
Winzergenossenschaft Kallstadt
- 25 **Dornfelder Feuerberg Kabinett** mild
Bärenhof
- 26 **Spätburgunder Nonnengarten** trocken
Bärenhof
- 27 **Merlot** im Holzfass gereift trocken
Bärenhof
- 28 **Cabernet Sauvignon** trocken
Schröder-Weisenborn

Schorle und Bier

Riesling-, Rose Weinschorle

Aus dem Hausriesling oder Portugieser Rose Nr. 20

Waldhaus „Diplom Pils“ (auch alkoholfrei)

Maisel's Hefe-Weißbier (auch alkoholfrei)

Obst- und Edelbrände

0,2cl

Pfälzer Weinhefe Brand

Pfälzer Trester Brand

Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P.

Pfälzer Weinbrand XO

Williams oder Mirabelle

Schattenmorelle-Sauerkirsche

Wildschlehengeist

Fernet Branca oder Ramazzotti

Malteser Kreuz

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel 0,25 und 0,7

Gerolsteiner Medium oder Naturell 0,7

Orangina 0,25

Coca Cola (auch light), **Mezzo Mix** 0,33

Traubensaft, Apfelsaft und **Johannisbeere-Nektar** 0,25

....Spritziger Winzersekt....

Riesling Sekt -Fitz Ritter- extra trocken

Pfälzer „Trollschoppen“ 0,5l (½ Sekt und ½ Wein)

Der kleine Schluck vor dem Essen

Cassis- oder Maracujasorbet mit Sekt

Weinbergs – Pfirsichlikör mit Sekt

...unser Hausaperitif... **Holunderblüten – Granite** mit Winzersekt

.....und nach dem Essen

„La Vieille Prune“

Alter Pflaumenbrand mit Pflaume

Heiße Getränke

Tasse Kaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Espresso

Espresso Macchiato

Heiße Schokolade

Glas Tee

Rustikale, pfälzische Genüsslichkeiten

Pfälzer Schmalztopf (nach altem Hausrezept)

mit Äpfeln, Zwiebeln, Grieben und Gewürzen, dazu kräftiges Landbrot

Pfälzer „Weißer Käs“

mit Zwiebeln, Butter und Schwarzbrot

Liptauer (angemachter Camembert)

mit Butter, Zwiebeln und Gewürzen, dazu herzhaftes Bauernbrot

Bunter Salatteller „Weinkabinett“

Verschiedene Salate, Wurstsalat und Bratkartoffeln

Hähnchenbrust, knusprig gebraten

mit pikantem Blattsalat

Tafelspitz - kalt aufgeschnitten -

mit Kräutervinaigrette oder Knoblauch-Mayonnaise und Bratkartoffeln

Pikanter Wurstsalat

garniert mit Eiern und Tomaten dazu Toast

Russische Eier

auf köstlichem Wurstsalat mit Schwarzbrot

Feine Suppen

Leberknödelsuppe

Rindfleischsuppe

mit Markklößchen und Reis

Zwiebelsuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln und geriebenem Käse gratiniert

Original Pfälzer Gerichte

Kabinettsplatte

Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Weinkraut und Brot

Saumagen

mit Weinkraut und Brot

Bratwurst

mit Sauerkraut und Brot

Leberknödel

mit Sauerkraut und Brot

„Pälzer Fläschknapp“

mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln

Immer wieder ein Festessen!

Saftige Steaks 200g oder 250g

Rumpsteaks mit:

Röstzwiebeln

hausgemachter Kräuterbutter

grünem Pfeffer

frischem Knoblauch

Weinbrand-Pfeffersoße

frischen Steinchampignons (in Rahm oder natur gebraten)

Zwiebelrostbraten „Hausmannsart“

Schweinerückensteak mit:

Kräuterbutter

frischen Knoblauch-Champignons

Beilagen

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree

Pellkartoffeln

Semmel-/ Kartoffelknödel

Gemischter Salat

Vegetarisch

hausgemachte **Spinatknödel**

mit Nuss-Butter oder Salbei-Butter

dazu Grana Padano und Salat

Viele unserer Gerichte können durch Weglassen der Fleischkomponente auch vegetarisch angeboten werden.

Z.B. **Pfannkuchen**, **Salatteller** oder **Semmelknödel** usw.

Köstliche Spezialitäten

Zarter Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln

Hackepeter (Schweinemetz) leicht angebraten

mit Röstzwiebeln und Brot

Paniertes Schweineschnitzel

mit Brot

Pfannkuchen

mit Schinken und grünem Salat

Steinchampignons in Kräuterrahm

mit Semmelknödel und Salat

Dessert – Vergnügen

Gemischtes Eis

Sorbet mit Geist

Herrendessert

Espresso mit Eis und Schuss

Espresso mit Eierlikör und Sahne

Walnusseis in Cappuccino

Wochenkarte

Unsere ständig wechselnde Wochenkarte können Sie gerne telefonisch unter der 06322/2644 erfragen.