

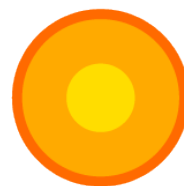
Unsere Speisekarte

Wir sind Partner von:



Partner

**Biosphärenreservat
Pfälzerwald-
Nordvogesen**



Nachhaltigkeit

Das Leben hier in Hambach im Biosphärenreservat Pfälzerwald bedeutet für uns ein Leben im Einklang mit unserer Umgebung. Das heißt, wir kaufen unsere Lebensmittel aus unserer unmittelbaren Umgebung hier in der Pfalz und unserer Weine im Ausschank aus unserer unmittelbaren heimatlichen Umgebung.

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Fleisch und Gemüsejulienne

6,50 €

Tagessuppe

siehe Tageskarte oder fragen Sie unseren Service

5,50 €



Salate

Salat „Fuxbau“

verschiedene Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen,
Tomaten und marinierten Champignons

8,50 €

Salat „Sissi“, wie ihn jeder kennt

verschiedene Blattsalate, Tomaten und Bauernschinken
dazu Parmesanhobel

9,50 €

Und für unsere „**Klein-Esser**“

alle Salate als kleine Portion

6,00

zu den Salaten glasierte Rinderstreifen

6,00 €

Beilagensalat

4,50 €

Minisalat

3,50 €



aus dem Biosphärenreservat Pfälzerwald

vom Pfälzer Weiderind

Rindersteak aus der Hüfte

mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter,
Blattsalat und gebackenen Kartoffeln

19,90 €

Ministeak vom Rind

mit Blattsalat und gebackenen Kartoffeln

14,90 €

vom Pfälzer Landschweinchen

Kamm- oder Rückensteak

mit geschmorten Zwiebeln, Blattsalat, Tomaten-Knoblauch-Dipp
und gebackenen Kartoffeln

13,90 €

ab Donnerstags frische Forellen vom Eiswoog:

Forelle „Müllerin Art“

mit Kartoffeln und Blattsalat

14,90 €

Lauwarmes Filet von der Eiswoog Räucherforelle

mit Salatbouquet und Meerrettich-Sahne und Preiselbeeren

1 Filet 9,90 €

2 Filet 13,50 €

Flammkuchen

Flammekueche, Flammwaie, tarte flambée...



„Alsaçoise“ (Elsässer Art)

hin und wieder auch gerne Franzosenpizza genannt,
gar lecker mit Speck und Zwiebeln belegt

8,00

Hambacher

belegt mit Münsterkäse, Zwiebeln und Kümmel,
die Hambacher Antwort auf die Franzosenpizza!

9,50

Mediterranée

mit Schafskäse, Pepperoni, Tomaten und Knoblauch belegt,
Erinnerung oder Vorfreude an die Ferien

9,50

Tarte du Midi

mit Mozzarella, Tomaten, Kalamata-Oliven, Pepperoni,
Zwiebeln und Pesto abgerundet mit Knoblauch und bestem Olivenöl

12,00

Salatflammkuchen

9,50

Knoblauch extra 0,80

Gratiniert mit extra Käse 1,60

Unsere Flammkuchen sind kräftig und deftig gewürzt. Sie mögen es lieber dezenter? Informieren Sie unseren Service, wir reduzieren gerne Knoblauch, Salz und Pfeffer. Ganz nach Ihren Wünschen!

Endlich Brotzeit - eine Scheibe Seligkeit

Hausmacherbrote aus der „La menge“, Hausmacherbrote je nach Wunsch mit Krokantblutwurst, mit Leberwurst, mit Schwartenmagen



1 Stück „uff die Hand“

mit Leberwurst

3,00 €

mit Krokantblutwurst

4,00 €

mit Schwartenmagen

3,00 €

mit auf Heu gereifter Schinkenspeck

6,00 €

Käsebrett für Genießer

12,50 €

Unsere Fuxbau Specials

Bruschetta Hambach

Geröstetes Pfälzer Sauerteigbrot
belegt mit Tomaten, Pesto, Knoblauch und bestem Olivenöl

6,00 €

Emmas Bruschetta

Auf Heu gereifter Schinkenspeck auf Pfälzer Sauerteigbrot
mit frisch geriebenem Meerrettich und Kürbiskernöl

7,00€

Blanc et noir

Peccorino-Teller (spanischer Schafshartkäse) mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Kalamata-Oliven, dazu Pfälzer Sauerteigbrot

9,50 €

Teller „Surprise“

Gerne stellen wir Ihnen unseren Überraschungsteller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus der Küche zusammen. Serviert wird er mit bestem Olivenöl, Weinsalz, feinen Dipps und würziger Butter, dazu reichen wir Pellkartoffeln. Auch als geselliger Begleiter zu einer guten Flasche Wein oder als Vorspeise in der Gruppe eine gern gegessene Alternative zum Flammkuchen.

10,70 €

für 2 Personen

15,70 €

Die vegetarische Variante hierzu gerne auf Wunsch!

Unsere Fuxbau Specials

Käsespatzen aus dem Ofen

direkt aus dem Ofen serviert, mit Zwiebeln, Knoblauch und würzigem Bergkäse
und Emmenthaler und Beilagensalat

10,00 €

Münster fondu (zu deutsch geschmolzen...)

ein gar appetitlicher Münsterkäse, warm verlaufend über
unsere guten Pfälzer Kartoffeln, mit Zwiebeln und Kümmel,
und Beilagensalat

12,50 €

vun de Pälzer Grumber (Kartoffeln)

Unsere „Pomme de Liesbeth“

Tante Liesbeths Kartoffel, wie wir sie kennen und lieben. Gute Pfälzer Kartoffel, gekocht, gepellt und knusprig, golden gebacken. Herrlich duftend wanderte sie zu Tante Liesbeths Zeiten an den großen Familientisch. Hier saßen schwatzten und tranken nicht nur die Familie, sondern auch stets Freunde und Bekannte die „zufällig“ vorbeischaute und nach typisch Pfälzer Art sich einfach dazu hockten. Seitdem steht für uns die „Pomme de Liesbeth“ für die weit bekannte Pfälzer Gastlichkeit. Diese möchten wir ganz in Tante Liesbeths Sinne an Sie weitergeben.

Die „Pomme de Liesbeth“ ist vielfältig



zu „Jakob“

cremig weißer Käse, gewürzt mit Paprika und Zwiebeln

7,90 €

zu „Adam“

zwei Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut

9,00 €

zu „Eva“

eine Pfälzer Bratwurst mit Sauerkraut

6,50 €

zu Max

klassischer Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut

10,50 €

zum Schwartenmagensalat

9,50 €

zum „Revoluzzer oder Patriot“

knusprig gebratene Krokantblutwurst mit Chutney und geschmorten Zwiebeln

12,50 €

Für Schnecker (Schleckermäuler)

Gâteau au chocolat

hausgemacht, auf einem Beerenfruchtspiegel mit Vanille-Eis

7,90 €

Crème brûlée hausgemacht

4,00 €

Vanille-Eis

mit heißen Beerenfrüchten und Sahne

7,90 €

„Silkes Sweetie“

Süßer Flammkuchen mit Apfel und Zimt

8,00 €

dito mit Calvados flambiert

10,00 €

Gerne servieren wir Ihnen und insbesondere

unseren kleinen Gästen auf Wunsch auch eine Kugel Eis

2,00 €

von unserem regionalen Eisfabrikanten Castello aus Kirrweiler



Inhaltsstoffe:

Alle Weine enthalten mehr oder eher weniger Sulfite. Meines Wissens gibt es kaum oder gar keine erschwinglichen Weine ohne jegliche Sulfitrückstände. Schwefel bzw Sulfit ist bei der Weinproduktion nach wie vor das Konservierungsmittel der ersten Wahl. Es baut sich von alleine ab. Trotzdem müssen wir laut Lebensmittelrecht darauf hinweisen, wie alle Winzer im übrigen auch. Enthält der Wein unter 10 mg pro Liter Schwefel, entfällt die Kennzeichnungspflicht.

Die Mengen Schwefel, die heute verwendet werden dürfen, sind gesundheitlich völlig unbedenklich und können vernachlässigt werden. Selbst wenn Sie jeden Tag einen Liter Wein mit einem Schwefelanteil von 150 mg pro Liter trinken würden, würde selbst dieser hohe Schwefelgehalt kaum ins Gewicht fallen. Der zulässige Schwefelgehalt von 10 bis 30 mg pro Liter macht jedenfalls keine Kopfschmerzen.

Alle unsere Mehlprodukte haben als Hauptbestandteil herkömmliches Weizenmehl und sind nicht glutenfrei. Wenn in dieser Hinsicht Bedarf besteht, nehmen Sie Kontakt mit unserer Küche auf.

Bei einer Gewürz-Überempfindlichkeit zB. Paprika oder Kümmel sagen Sie uns auch bitte Bescheid, damit wir darauf Rücksicht nehmen können.

EWG Nr | Erläuterung

Konservierungsstoffe:

E 202 Kaliumsorbat bei den Oliven

E 224 Kaliumdisulfit bei den getrockneten Tomaten

E 200 Sorbinsäure kommt in Vogelbeeren vor, beim Feigensenf

E 440 Pektin, amidiertes Pektin aus Äpfeln gewonnen, beim Feigensenf als Geliemittel

Zutaten / Inhaltsstoffe bei Coca-Cola (0,33 l):

Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Aroma, Aroma Koffein

Zutaten / Inhaltsstoffe bei Fanta (Orange, 0,33 l):

Wasser, Zucker, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel: Citronensäure, Orangenextrakt, natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Farbstoff Carotine, Stabilisator Guarkernmehl.

Zutaten / Inhaltsstoffe Bellaris Cola-Mix:

Natürliches Mineralwasser, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure und Phosphorsäure, Farbstoff E 150d, Orangenextrakt, natürliche Aromen, Aroma: Koffein, Stabilisatoren Pektin und Johannisbrotkernmehl

Zutaten / Inhaltsstoffe Orangina:

Wasser, 12% Mehrfruchtsaft, (Orange (10%), Zitrone, Mandarine,, Grapefruit) aus Mehrfruchtsaftkonzentrat, Zucker, Orangenfruchtfleisch (2%), Kohlensäure, natürliches Orangenaroma

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Mit Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) müssen seit neuestem Allergene nicht nur auf verpackter, sondern auch auf loser Ware gekennzeichnet werden. Damit sind nun auch wir in der Pflicht, Informationen über Allergene an unsere Kunden weiterzugeben.

Das Thema Allergene hat schon längst Einzug in den Küchenalltag somit auch in unseren gehalten. Die Anzahl an Betroffenen, die allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren, steigt stetig. Dabei können allergische Reaktion von einer Vielzahl an Lebensmittel ausgelöst werden. Insgesamt können 14 Hauptallergene festgemacht werden, die für rund 90 Prozent aller allergischen und Überempfindlichkeitsreaktionen verantwortlich sind. Allergische Reaktionen können Reizungen und Schwellungen, Hautausschläge, Atemnot, Magen-Darm- oder Kreislaufbeschwerden sein

Unsere Weinkarte

Wenns zischt und blubbert...

Secco und Sekt

Rizetti Cuvée Secco	0,1 l	2,50 €
trocken, spritzig-frisch, Weingut Seiberth, Hambach	0,75 Fl	16,00 €
Rizetti rosée	0,1 l	2,50 €
elegant, spritzig-frisch, Weingut Seiberth, Hambach	0,75 Fl	16,00 €
Riesling Sekt	0,1 l	3,00 €
extra trocken, Flaschengärung, Weingut Seiberth, Hambach	0,75 Fl	21,00 €
Chardonnay Sekt	0,1 l	3,70 €
trocken, Flaschengärung, Weingut Seiberth, Hambach	0,75 Fl	26,00 €
und als „alkoholfreie“ Alternative		
Traubensecco aus		
100 % Muskatellertrauben, Weingut Schäffer Hambach	0,1 l	2,50 €
	0,75 Fl	16,00 €
Aperitivo		
Beschwipste Kirsche	0,2 l	6,50 €
Weichsel-Sauerkirsch Likör mit Secco		
Apfelbäckchen	0,2 l	6,50 €
Granatapfel Likör mit Secco		
Winzerstochter	0,2 l	6,50 €
Weinbergpfirsich Likör mit Secco		
Witwe Bolte	0,2 l	5,50 €
Garantiert Alkoholfrei!		
Traubensecco mit einem Schuss Limette		

Unsere Getränke

Wie der geneigte Gast sicherlich bald bemerken wird, haben wir unsere Getränke in mehrere Sektionen eingeteilt. Da wir in einem Wein-Paradies leben ist diese natürlich zwangsläufig ein wenig weinlastig geworden. Aber deswegen nicht minder genüsslich.

So listen wir, wie so üblich in der Pfalz, in der ersten Abteilung unsere **Schoppenweine**. Weine, schnörkellos, aber qualitativ einwandfrei, warten hier auf den geneigten Zecher.

Im folgenden Abschnitt listen wir die einzelnen Partner- Weingüter mit ihren kleinen aber feinen Spezialitäten , die man normalerweise in der Flasche findet. Hier können Sie genussvoll mal diverse Tropfen auch im Achtel-Glas probieren und für sich einen Favoriten wählen. Natürlich sind alle unsere Weine in unserer Vinothek käuflich zu erwerben als Wegzehrung für den Nach-Hause-Weg oder als Geschenk für die Lieben daheim und in der Ferne.

Für alle diejenigen unter uns, bei denen es sich immer noch nicht festgesetzt hat, dass wir in Gottes Weinland leben und der Wein, speziell der Schoppen Riesling-Schorle, rechtlich dem Brot gleich gestellt sein sollte, haben wir diesen Abschnitt creiert. Hier findet der engagierte **Hopfen-Fan** ein etwas **bierigeres** Angebot.

Wenn es dem zechfreudigen Gast nach all dem deftigen Zeugs nach einem **Digestif** gelüftet, so kann er hier getrost die Suche nach einem Gedankenbeschleuniger oder Peristaltikstarter (Verdauerli schwyz, Verrisserli allem., Zerhacker nordd. oder wie auch immer) aufnehmen. Die ausführliche Liste aller Naschereien nach dem Mahle liegt auf dem Tisch oder überreichen wir gerne.

Für alle diejenigen, die etwas „Promillefreies“ bevorzugen oder nur nach dem vielen „trockenen“ Wein etwas durstig geworden sind, halten wir etliche Getränke parat, die diesem Anspruch gerecht werden sollten.

Natürlich wird diese Liste ständig erneuert, geändert, überarbeitet oder was sonst auch immer. Kurz es lohnt sich immer mal wieder genauer nachzulesen und dann fündig zu werden. Getreu dem ebay-Motto 3,2,1 ... meins!

Unsere Schoppenweine

Unsere Schoppenweine	0,25 l	1L FI
Weißweine		
Pfälzer Lebenselixier 2017 Hambacher Schlossberg Riesling trocken, Qualitätswein,, Weingut Johann Müller, Hambach A 12,0 S 6,7 Z 3,4	3,90 €	15,00 €
2017 Silvaner, trocken, QbA pikant und ausgewogen, Weingut Ullrich, Pleisweiler A 12,5 S 7,2 Z 6	3,90 €	15,00 €
2017 Müller-Thurgau, QbA Weingut Müller, Hambach A 11,0 S 5,7 Z 23,2	3,10 €	12,20 €
2017 Riesling trocken, QbA leicht und frisch, Weingut Weegmüller, Haardt A 12,0 S 8,7 Z 8,0	4,70 €	18,80 €
2017 Kerner-Riesling, feinherb, QbA feinfruchtig mit einer markanten Säure, Weingut Weegmüller, Haardt A 12,5 S 6,5 Z 16	3,80 €	15,10 €
2016 Gewürztraminer, lieblich, Qualitätswein Hambacher Schloßberg, feines Rosenduftaroma, Weingut Müller-Kern, Hambach-Andergasse A 10 S 7 Z 44,6	5,30 €	15,70 €
2016 Blanc de Noir „1832“ Weingut Müller-Kern, Hambach-Andergasse A 12,0 S 7,3 Z 4,5	6,50 €	19,00 €
2017 Weißer Burgunder, halbtrocken feiner Duft nach Birne mit Quitte und erfrischender Säure, Weingut Clade, Diedesfeld A 11,5 S 6,8 Z 16,8	5,20 €	15,70 €
2017 Scheurebe, halbtrocken Duft nach schwarzer Johannisbeere mit etwas Mandarine, im Geschmack süßliche Johannisbeere mit Honig, Weingut Clade, Diedesfeld A 11,5 S 7,7 Z 19,7	6,00 €	18,10 €

Unsere Schoppenweine

Unsere Schoppenweine	0,25l	1L Fl
Rotweine		
2017 Portugieser Weißherbst mild	3,00 €	12,00 €
leicht und frisch, Weingut Hans Seiberth, Hambach A S Z		
2016 Hambacher Rotwein	3,30 €	13,90 €
Portgüeser trocken, Qualitätswein, Weingut Johann Müller, Hambach A 12,0 S 4,6 RZ 4,3		
2016 „Rotwein feinherb“	3,50 €	13,10 €
Weingut Schäffer A 12,5 S 4,5 Z 15,3		
2017 Spätburgunder Rotwein trocken	5,50 €	15,50 €
goldener Kammerpreis , schönes Fruchtspiel, Weingut Eugen Friedrich, Hambach nachhaltig feine Tannine A 12,5 S 4,7 Z 3,2		
2016 Dornfelder Rotwein trocken	4,90 €	13,80 €
vollmundig, ausdrucksstark, Weingut Eugen Friedrich, Hambach A 12,5 S 5,4 Z 6,1		
Unsere Schorleschoppen	0,25l	0,5l
Rieslingschorle	2,50 €	4,00 €
Guts-Schorle vom Riesling (Weegmüller)	2,70 €	5,00 €
„Müller“schorle	2,10 €	4,20 €
Weißherbstschorle (Portugieser Weißherbst)	2,50 €	4,00 €
Schorle „Rot“ (Portugieser Rotwein)	2,60 €	4,40 €
Sauvignon-Blanc-Schorle (vgl Sommer-Schorle)	4,00 €	6,50 €
Trollschoppen		11,00 €

Die Spezialitäten

Hier präsentieren wir Ihnen die wertigeren Weine aller Weingüter, deren Weine wir ausschänken. Normalerweise werden diese Weine nur in der Flasche verkauft.. Bei uns können Sie diese Weine auch im Achtel-Glas probieren. So können Sie in aller Ruhe Ihren persönlichen Favoriten raus schmecken und vielleicht neue Kandidaten für Ihren persönlichen Weinkeller finden.

Natürlich führen wir auch hier ein paar Weine auf, die wir nur in der Flasche verkaufen. Aber diese höhere „Wertigkeit“ ist der excellenten Qualität der Weine geschuldet.

Weingut Seiberth, Hambach

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75 l

Weißweine

2017 Sauvignon blanc QbA, trocken 4,10 € 12,00 €
typische grüne Paprika und Stachelbeere
A 12,5 | S 7,5 | Z 8,0

2016 Chardonnay Spätlese, trocken 5,30 € 15,50 €
reifer, gelber Apfel, großer Körper
A 12,5 | S 7,2 | Z 6,3

2016 Gewürztraminer, trocken 4,60 € 13,40 €
Spätlese
Aromen von Blüten und Honig
A 12,0 | S 7,0 | Z 9,5

2017 Grauburgunder, trocken 4,80 € 14,00 €
Südfrüchte, kombiniert mit harmonischer Säure
A 12,5 | S 7,0 | Z 6,0

Rotweine

2014 Cabernet Sauvignon, trocken 5,10 € 15,00 €
tiefdunkel, schwerer Duft nach Cassis und Lakritze
A 12 | S 4,9 | Z 1,0

Weingut Corbet, Diedesfeld

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75l

Weißweine

2017 Weißer Burgunder „Gutswein“, trocken 6,00 € 17,50 €
filigraner, cremiger Weißwein mit heller, gelber Frucht
und feinen Mandelaromen
A 12,5 | S 6,4 | Z 4,1

2017 Sauvignon Blanc, trocken 7,60 € 22,50 €
expressiver Duft nach Holunderblüten und Stachelbeeren, voller
Geschmack mit exotischen Anklängen von Kiwi und Litschi,
animierende Frische
A 12,5 | S 7,4 | Z 3,6

2016 Riesling „Buntsandstein“, trocken 6,90 € 20,00 €
kristallklar und mineralisch,
mit feiner Pfirsichfrucht und filigraner Leichtigkeit
A 11,5 | S 7,2 | Z 5,4

2016 Chardonnay -R-trocken „Reserve“, 36,00 €
****komplexer und kraftvoller Burgunder mit üppiger Frucht und
würzigen Noten von Haselnuss und Brioche, vielschichtig und lang
A. 13,5 | S 5,0 | Z 3,2

Rotweine

2017 Cuvée Rosé, trocken 6,90 € 20,00 €
Cabernet Sauvignon & Spätburgunder: strahlender Duft nach Cassis
und frischer Minze, pikant und erfrischend im Geschmack
A 12,0 | S 7,0 | Z 5,8

2015 St. Laurent, trocken 8,00 € 22,80 €
saftig und weich, mit feinem Duft nach Heidelbeeren
und Schwarzkirschen
A 13,5 | S 4,5 | Z 0,3

Literflasche

2015 Spätburgunder Rotwein, trocken 6,00 € 23,40 €
fruchtig, voll und würzig
A 13,0 | S 4,5 | Z 0,2

Weingut Johann Müller, Hambach

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75 l

Weißweine

2017 Sauvignon blanc, Qualitätswein, 6,50 € 19,30 €
Holunder und Duft von
schwarzen Johannisbeerblättern
A 12,0 | S 6,7 | Z 7

2017 „Steinreich“ 6,50 € 19,30 €
Riesling Kabinett trocken
kräftige Struktur, Zitrus und Apfel
A 12,0 | S 7,2 | Z 3,2

2017 Blanc de noir, Qualitätswein 6,50 € 19,30 €
bringt die Eleganz des Spätburgunders mit
A 12,0 | S 6,8 | Z 7,3

2016 „FASS 25“ 5,50 € 16,30 €
Rieslaner, Qualitätswein
für die besonders süßen Momente im Leben
A 10,5 | S 8,1 | Z 42

2017 SYRAH rosé, trocken 5,50 € 16,30 €
herb – kräftig
A 12,0 | S 7,0 | Z 4,2

Rotweine

2013 „CUVEÈ 1710“, Qualitätswein 4,40 € 13,50 €
eine Liaison aus Syrah und Spätburgunder
A 13,5 | S 4,6 | Z 1,5

Weingut Georg Naegele, Hambach

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75 l

Weißweine

2017 Riesling, trocken 5,50 € 15,50 €
Alfred Bonnet" Hambach
A 12,7 | S 8,3 | Z 7,4

2016 Riesling Am Kirchenberg, trocken 7,50 € 22,00 €
goldene Kammerpreismünze 2017
fülliger, barocker Rieslingtyp mit intensiver reifer Frucht
A 13,3 S 7,6 Z 7,6

2017 Gewürztraminer, trocken 5,90 € 17,50 €
goldene Kammerpreismünze 2018
aromatisch-intensiv mit einem feinen Duft
nach Rosenblüten und einem herb-würzigen Fruchtgeschmack
A 13,0 | S 6,6 | Z 5,6

2017 Grauburgunder, trocken 5,90 € 17,50 €
saftig und kraftvoll mit feinen Aromen von
gerösteten Nüssen, Mandeln und Birnen
A 13,0 | S 6,9 | Z 6,5

Rotweine

2016 Merlot, QbA, trocken 5,80 € 16,30 €
samtig und fruchtig mit feinen Anklängen
von Pflaumen und würzigen Kräuteraromen
A 13,3 | S 5,7 | Z 4,7

Weingut Schäffer, Hambach

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75 l

Weißweine

2017 Muskateller, trocken 6,90 € 20,50 €
A 11,0 | S 6,2 | Z 3,9

2017 Weißburgunder Kabinett trocken 4,70 € 13,80 €
A 12,5 | S 5,7 | Z 5,8

2017 Cuvée „Ajooh“, trocken 4,90 € 14,40 €
konsequent und klar wie die semantische Bedeutung des Wortes
im Pfälzischen, aber genauso vielschichtig!
Kurz - Pfälzisch für Beginner und Fortgeschrittene!

Rotweine

2016 Cuvée „Ajooh“, trocken 4,90 € 14,40 €
der „rote“ Bruder zum weißen Pfälzisch-Kurs

2015 „Zartbitter“ Rotwein-Cuvée, trocken 7,40 € 22,00 €
(Cab. Sauv., Merlot, Syrah)
A 13,5 | S 4,8 | Z 3,9

Bio-Weingut Schwarztrauber, Mußbach

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75l

Weißweine

2016 Chardonnay, trocken 7,40 € 21,70 €

Edition Papillon, trocken

Herrlich fruchtig mit Anklängen von Aprikose und Honigmelone in perfekter Balance zwischen knackiger Frische und weicher Harmonie. Toller Essensbegleiter.

A 13,0 / S 6,7 / Z 5,3

2016 Auxerrois, trocken 7,10 € 19,90 €

Frisch-fruchtiger Auxerrois verbindet sich mit den cremigen Noten von Chardonnay zu einem außergewöhnlichen Weingenuss

A 13,5 / S 6,2 / Z 9,2

Rotweine

2016 Cuvéé „RUBINO“ Rotwein Qualitätswein, trocken 6,00 € 17,50 €

eine Cuvée aus St. Laurent und Akolon

Lebendige Frucht umspielt mit feiner Würze weckt die Lebensfreude. Schön für jeden Tag.

A 13,0 / S 4,9 / Z 5,4

2016 Mara Sophie, Edition Papillon, trocken 7,60 € 22,60 €

Rotwein Qualitätswein

eine Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Merlot

A 13,0 / S 6,0 / Z 8,4

2015 Blaufränkisch, trocken 26,00 €

Qualitätswein Edition Papillon Premium

Er zeigt sich mit einer samtigen Frucht, würzig und finessenreich.

A 13,5 | S | Z

Seit 30 Jahren ist das Weingut Schwarztrauber dem Bioland-Verband angeschlossen und erzeugt ökologische Weiß- und Rotweine im Einklang mit der Natur, Bioweine von höchster Qualität, was zahlreiche Auszeichnungen belegen.

Bio-Weingut Stortz-Nicolaus, Diedesfeld

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75 l

Weißweine

2016 Chardonnay Q.b.A. trocken 7,40 € 22,00 €

7 Monate sur lie im Barrique vergoren, zartes Aroma von Melone und Grapefruit, feine Säure, buttrig-schmelziger Abgang

A 14,0 | S 4,5 | Z 4,6

2017 Sauvignon blanc QbA, trocken 6,60 € 19,50 €

frisch, aromatisch, vegetabile Nase, Stachelbeere vereint mit frischen Aromen

A 11,5 | S 6,5 | Z 6,0

2016 Auxerrois QbA, trocken 5,90 € 17,50 €

„spontan vergoren“, feine Aromen von Williams Birne und Haselnuss, cremig-schmelzig, erfrischender Burgunder

A 13,0 | S 5,6 | Z 1,9

Rotweine

2015 „Carpe diem“, trocken 7,60 € 22,50 €

22 Monate im Barrique gereift, Fruchtige Cuvée aus den Pfälzer Rotwein-Sorten Spätburgunder,

Dornfelder und Portugieser

A 13,5 | S 5,3 | Z 0,2

2015 Pinot noir, trocken, 26,00 €

17 Monate im Barrique gereift, Intensiver, harmonischer Spätburgunder, kräftige Frucht

mit schöner Barriquenote,

A 15,0 | S 4,5 | Z 0,4

Um die Qualitätsgrundlage, den Boden, gesund zu erhalten, bewirtschaftet das Weingut Stortz-Nicolaus Weinberge nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus. Eine artenreiche Begrünung fördert die Ansiedlung von Nützlingen und stärkt gleichzeitig die Abwehrkraft der Reben. Grundlage für alle Weine sind selektionierte, optimal gereifte Trauben. Schonende Verarbeitung und gezügelte Gärung sind Garant für fruchtige und charaktervolle Weine.

Ergebnis - im Eichelmann 2018 wird das Weingut schon seit Jahren empfohlen - besonders gelobt wird die Qualität des Syrah.

Weingut Weegmüller, Haardt

Unsere Spezialitäten 0,25 l FL. 0,75l

Weißweine

2017 Vom gelben Fels, Riesling trocken 6,00 € 17,90 €
filigrane Art, schöne Mineralität, exklusiv nur bei uns
A 12,0 | S 7,6 | Z 5,8

2017 Riesling „...der Kräftige“ 7,20 € 21,50 €
A 12,5 | S 8,4 | Z 8,4

2016 Cuvée „Fleur“ 6,50 € 19,40 €
Gemischter Satz aus Riesling, Gewürztraminer
und Silvaner. Eine Hommage zum 100. Geburtstag von Großmutter
A 12,0 | S 6,3 | Z 12,3

2016 Weißer Burgunder trocken 6,40 € 19,00 €
frische Frucht, harmonische Säure, ausgebaut im Holzfass
A 11,5 | S 6,4 | Z 5,5

Kaffee oder Tee...

Das kleine „schwarze“ nach dem Essen

Kaffee **2,20 €**

Unsere Hausmischung ist ein Kaffee, der einfach immer schmeckt.
Mittelkräftig und rund im Geschmack
und mit würzigem Aroma ist er unser „Crème“

Kaffee groß in der „Boule“ 3,90 €

Espresso **1,90 €**

.Cappuccino 2,90 €

Milchkaffee, groß 3,50 €

Latte macchiato 3,70 €

Espresso macchiato 2,50 €

Tasse Tee 2,10 €

in den Sorten:

erlesener Assam, Darjeeling,

Pfefferminze, Wildfrüchte, Kamille, Passion of herbs

Hopfengebrautes aus der Pfalz in der Flasche

Mayer's Pilsener Premium €hopfenbetonter Antrunk, frisch, rezent, leicht anhaltende Bittere A 4,8% StW 11,4% Be 30 F 6	0,33 l	2,30 €
Mayer's Pfalzstoff herbfrisch, betontes Hopfenaroma, süffig, rund A 5% StW 11,8% Be 28 F 6	0,33 l	2,50 €
Mayer's Kellerbier naturtrübes Pilsener, Typ ähnlich, etwas vollmundiger, mit leichter Hopfennote A 4,8% StW 11,4% Be 30 F 6	0,33 l	3,00 €
Mayer's Hefeweizen hefetrübes Weissbier, typisch fruchtiges Weizenaroma, rezent, vollmundig, geringe Hopfung, leichte Hefenote A 5,3% StW 12,5% Be 15 F 12	0,5 l	3,20 €
Mayer's Radler A 2,5% StW 7% Be 12 F 6	0,5 l	2,70 €
Weizenradler	0,5 l	3,20 €
Für Autofahrer und andere Vorsichtige halten wir auch die „bleifreie“ (alkoholfreie) Version parat:		
Mayer's Hefeweizen Weissbier, aber alkoholfrei und schmeckt!! A 0,2% StW 12,54% Be 12 F 15	0,5 l	3,60 €
Mayer's Alkoholfrei Premium A 0,5% StW 7% Be 25 F 6	0,33 l	2,90 €

A - Alkohol | **StW** - Stammwürze | **Be** - Bittereinheit | **F** - Farbe

Alle Biere werden bei uns in der Flasche, aber natürlich mit Trinkglas gereicht.

Digestifs

Edelbrände Brennerei Scheibel

„Premium“ Linie

Williams-Christ Birne 40% vol.	2 cl	3,20 €
Altes Pflümle 40% vol.	2 cl	3,20 €
Mirabellenbrand 40% vol.	2 cl	3,20 €

„Finess“ Linie

Himbeere 40% vol.	2 cl	3,90 €
Rosen-Apfel 40% vol.	2 cl	3,90 €

„Edles Fass 350“ Linie

Williams 40% vol.	2 cl	5,10 €
Gold Marille 40% vol.	2 cl	5,10 €
Nussler 40% vol.	2 cl	5,10 €

„Paradies“ Linie (fast ein Likörchen)

Weichsel-Sauerkirsch 22% vol.	2 cl	4,10 €
Weinberg-Pfirsich 22% vol.	2 cl	4,10 €
Grenadine Granatapfel 22% vol.	2 cl	4,10 €

OriGINal 40% vol. 2 cl 5,90 €

Ginnie die Antwort auf Gin Fizz 2 cl 5,10 €

„**Zibärtele**“ eine Wildpflaumenart aus dem Schwarzwald. 2cl 6,50 €
Wie ein Edelstein - selten und köstlich

Orangen Brandy ein liebliches Aromengedicht 2cl 7,60 €

Feines vom Wein

Tresterbrand (Gewürztraminer)42% vol. 2 cl 3,10 €

1986 Hefebrand 40% vol. 2 cl 8,10 €
Rarität aus unserer Schatzkammer

Alles ohne Alkohol

Elisabethen Quelle Flasche 0,25 l	2,00 €
Elisabethen Quelle Flasche 0,7 l	4,00 €
Glas Sprudel 0,2 l	1,10 €
Glas Sprudel 0,5 l	2,70 €
Coca Cola, Fanta, MezzoMix Flasche 0,33 l	2,40 €
Orangina Flasche 0,25l	2,90 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,2 l	2,10 €
Saft (Orange, Johannisbeer) Glas 0,5 l	5,20 €
davon Schorle 0,25 l	1,80 €
oder 0,5 l	3,60 €
Apfelschorle von Bizzl,	
0,25 l	1,70 €
0,5 l	3,40 €
1 Fl. 0,75l	4,60 €
Traubensaft rot,weiss 0,25 l	2,40 €
Traubensaft rot,weiss 0,5 l	4,80 €
davon Schorle 0,25 l	1,80 €
oder 0,5 l	3,60 €

Es prickelt auch ohne Alkohol

Prickeln ohne Promille

... nehmen wir sehr ernst. Alkoholfrei bei uns ist wirklich genau das: ohne Alkohol. Ohne Einschränkungen können auch Kinder und Schwangere aromenstarke, säuerlich, erfrischende Getränke genießen.

Die Säfte, die aus den alten WiesenObst-Sorten gepresst werden, haben eine klare Identität, aber um Speisen zu begleiten und zu komplementieren bedarf es einer geschmacklichen Vollkommenheit, die die Natur nicht bietet.

„Frühlingsduft“ PriSecco 0,75l 17,00 €

Geruch: Üppiger Duft süßer Erdbeeren, krautiger Waldmeister und duftiger Holunderblüte.

Geschmack: Reifer frischer Apfel und Fruchtsüße von Erdbeere vereint, blumig üppig langer süßer Nachhall

„Rosenzauber“ PriSecco 0,75l 19,80 €

Geruch: Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem Duft der Himbeere und intensivem Rosenbukett.

Geschmack: Fruchtig leicht nach Himbeere und Brombeere mit einem frischen Süße-Säure-Spiel, die Gartenminze und Gewürze verleihen dem PriSecco Halt und ergeben einen langen fruchtig duftigen Nachhall.

„Cuvee Nr.11“ PriSecco 0,75l 21,00 €

Geruch: Reife Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten im Duft, unterlegt mit etwas Vanille und frischem Apfel.

Geschmack: Schlanker leichter und spritziger PriSecco mit weniger Süße dafür viel zitronige Frische, im mittellangen Nachhall treten frische Noten von der Jasminblüte hervor.

in der kleinen Flasche 0,375l 11,00 €

„Cuvee Nr.15“ PriSecco 0,375l 12,00 €

Geruch: Ausgeglichene Kombination aus Röstnoten des Kaffees in Verbindung mit den frischfruchtigen Noten reifer Birnen und der leichten Frische des Apfels.

Geschmack: Lebendige Frucht mit ausbalancierter Säure, an gelbe, reife Früchte wie den Gewürzluiken Apfel erinnernd, dezent herbe Röstnoten von Kaffee und Nüssen und etwas Karamell. Langer Nachgang von Kaffee

„Cuvee Nr.23“ PriSecco 0,75l 25,00 €

Geruch: Dominante Frische vom Rhabarber mit leichtem Duft von Apfelblüten und Rosenblättern.

Geschmack: Vanille und frischer Apfel, präsenste und bleibende Säure von Oxalis und Ampfer.

ab Sommer mit nem bisschen drin:

Schwäbischer Cider mild Piccolo 0,1l -,-

Schwäbischer Cider brut -Craft Cider 0,1l -,-

[Most] Wanted Craft Cider 0,1l -,-

Über das Degustieren

„Degustieren“ ist das selbe wie probieren, schmecken, testen. Hat nichts mit versalustieren zu tun (die derbere Form von verlustieren = sich amüsieren, vergnügen) , aber auch nichts mit degoutieren(= verabscheuen etc). Verwandt ist es mit Goutieren (frz. goûter = genießen, kosten) kommt aber von gustare (ital. = kosten, probieren) und das sollte auch ihr Motto sein

Wein trinken soll in erster Linie Freude machen! Machen Sie aus alledem bloß keine Wissenschaft. (Es gibt schon genug, die damit ihr Unwesen treiben.)

Jeder kann ohne Vorwissen Wein probieren

Stellen Sie sich vor, Sie werden nach einem Essen gefragt, wie es Ihnen geschmeckt hat. Kein Mensch käme auf die Idee mit „Weiß ich nicht. Dafür kenne ich mich zu wenig mit Essen aus“ zu antworten. Genau so unvoreingenommen, wie Sie äußern, ob Ihnen ein Essen schmeckt oder nicht, können und sollten Sie das auch mit Wein machen. Jeder kann Wein probieren und beurteilen. Warum auch nicht?

Dennoch ist es überaus hilfreich zu wissen, worauf man beim Wein probieren achten kann, um für sich selbst zu erkennen, warum ein Wein schmeckt, sich darüber mit anderen austauschen zu können und das nächste Mal beim Weinhändler zu wissen in welche Richtung man sich weiter durch die weite Welt der Weine probieren möchte. Ob einem ein Wein schmeckt oder nicht, hängt dabei von folgenden Kriterien ab:

Auge

Klingt erst einmal paradox, dass das Aussehen des Weines mit beeinflusst, ob Ihnen ein Wein schmeckt. In der Tat ist es aber so. Ein schön angerichtetes Essen schmeckt doch auch besser als eine lieblos auf den Teller geworfene Mahlzeit. **Achten Sie einmal darauf, ob ein Wein klar ist oder eher matt oder sogar trüb.** Dann beurteilen Sie die Farbintensität. Ein Wein der tiefrot oder kräftig goldgelb ist, macht doch schon im Auge einen besseren Eindruck, als ein Wein mit blasser, unscheinbarer Farbe.

Der Farbton ist ebenfalls wichtig. Er lässt Hinweise zu auf das Alter des Weines (je mehr es in Richtung Brauntöne geht, um so reifer ist z.B. ein Rotwein) und auch auf die Art des Ausbaus.

Über das Degustieren

Benetzen Sie die Glasinnenwand und schauen Sie sich das Bild an, das entsteht, die Fadenstrukturen nennt man auch Fenster. Je nach Zähigkeit lassen sich die natürlichen Glykole, Glycerine beurteilen.

Nase

Nachdem Sie sich den Wein bewusst auf Klarheit, Farbtiefe und Farbton angeschaut haben, nehmen Sie einmal eine kräftige Nase. Riechen Sie am Wein. Ist die Nase angenehm und reintonig, oder sind da auch störende Bestandteile drin?

Ist die Nase kräftig oder kaum wahrnehmbar?

Können Sie evtl. sogar bestimmte Früchte oder andere Gerüche assoziieren? erinnert Sie die Nase eher an Früchte, an Blumen, Gemüse, Gewürze, Holz oder an einen Pferdestall (?!?!? kommt aber in der Tat oft vor). Speck oder ledrige Aromen.

Ist das Geruchsspektrum eher langweilig oder vielfältig und spannend?

All das bestimmt, ob der Geruch Ihnen angenehm vorkommt oder eher nicht. Es gibt Weine, die riechen nach nichts, andere sind dermaßen angenehm und vielfältig, dass man ewig nur dran riechen möchte, andere wiederum haben eine geradezu abstoßende Nase.

Um den Geruchseindruck zu verstärken, kann man das Glas in kreisenden Bewegungen bewegen, um die Innenwand des Glases komplett mit Wein zu benetzen. Wenn Sie Angst haben etwas zu verschütten, lassen Sie Ihr Glas einfach auf der Oberfläche der Tischplatte kreisen.

Im Mund

Nachdem Sie die Nase (hoffentlich) genossen haben, nehmen wir einen Schluck. Ruhig einen großen, damit der Mund ausgefüllt ist. Was empfinden Sie jetzt?

Welchen Eindruck zwischen nur Wasser (neutral) oder nur Wein haben Sie Können Sie Süße spüren? (Restzucker oder Süße) Prickelt der Wein wie Mineralwasser (Kohlensäure)? Spüren Sie Säure? Ist die Säure sauer oder eher geschmeidig und harmonisch? Ist sie kräftig oder eher flau?

Über das Degustieren

Insbesondere bei Rotweinen spüren Sie evtl. die Gerbstoffe (Tannine). Bei jungen gerbstoffreichen Rotweinen erleben Sie Tannine dadurch, dass Ihre Zunge und Ihr Gaumen pelzig und taub werden. Gerbstoffe können grob oder fein sein. Vergleichen Sie einmal verschiedene Weine. Ich glaube, recht bald wissen Sie, was ich damit meine.

Im Mund können Sie Bitterkeit spüren. Ein Wein kann alkoholisch (wie Branntwein) wirken.

Ein Wein schmeckt Ihnen dann, wenn alle Komponenten in einem angemessenen Verhältnis zueinander vorhanden sind. Nicht zu viel und nicht zu wenig Säure; nicht zu viel und nicht zu wenig Gerbstoffe usw. Wenn die „Mischung“ stimmt, dann schmeckt Ihnen der Wein. Man spricht dann von einem ausgewogenen oder gut balancierten Wein.

Der berühmte Abgang

Vom Abgang ist immer wieder die Rede, wenn es um die Beurteilung von Wein geht. Man kann auch sagen „Länge“ oder „Nachhaltigkeit“.

Letzteres trifft es meiner Meinung nach am besten. Es geht einfach um die Frage, wie nachhaltig der Wein einen Eindruck im Mund (nicht im Hals) hinterlässt. Wie lange dauert es, bis die Wirkung der Aromen nachlässt und sich der Speichelfluss normalisiert. Den Abgang kann man in Sekunden messen. Die Spanne reicht von nicht vorhanden bis zu 10 oder 20 Sekunden. Je länger, desto bleibender das Erlebnis; um so besser ist der Wein.