

Liebe Weinfreunde; verehrte Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Weinlokal begrüßen zu dürfen, um bei einem guten Gläschen Wein und deftigen Speisen den Charme der Südlichen Weinstraße genießen zu können.

Gastlichkeit und „Pfälzer Tradition“ steht bei uns im Vordergrund, deshalb gibt es bei uns hauptsächlich große Tische an denen zusammen gesessen wird. Diese Tradition wurde in unserer Weinstube schon gelebt und diese wollen wir auch im neuen Teil unseres Weinlokals fortführen.

Alle unsere Weine und Winzersekte, die Sie in unserer Weinkarte finden, stehen für Sie gut temperiert zum Probieren bereit. Sie stammen aus eigenem Anbau und Sie können diese direkt bei uns zum Genießen für zu Hause mitnehmen.

Unser Angebot reicht von spritzigen Burgundersorten, aromatischem Muskateller bis hin zum samtigen Dornfelder oder Spezialitäten aus dem Barrique.

Wir würden uns freuen, Sie auch bei einem schönen „Pfälzer Abend“, oder Ihren Festlichkeiten zu bewirten. Auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Als nette Geschenkidee bieten wir Ihnen einfallsreiche Gutscheine oder individuell gestaltete Weinpräsentkörbe, die ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Zum Wohl, Ihre Familie Nathalie Ball-Attmann

Unsere Öffnungszeiten

November bis Ende April: Mittwoch bis Samstag: ab 16.00 Uhr

An Sonntagen u. Feiertagen ab 11.30 Uhr

Mai bis Ende Oktober: Mittwoch, Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11.30 Uhr

Donnerstag und Freitag ab 16.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe mit Markklößchen	€ 3,90
Hausgemachte Leberknödelsuppe ^{4,7}	€ 4,20

Vorspeisen

Mediterraner warmer Vorspeisen-Teller	€ 9,80
Mit gegrilltem Garnelen-Spieß, Ziegenkäse gebacken, Spitz-Paprika, schwarzen Oliven ^{3,6} , Cherrytomaten und Knoblauch, dazu Baguette	
Peperoni gegrillt (deftig scharf)	€ 6,50
Mit Sahne-Kräuter-Knobli-Soße gegrillt, dazu Baguette	
Schafskäse gegrillt	€ 8,90
Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven ^{3,6} und Peperoni mit hausgemachter Knobli-Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	

Kleinere - oder Senioren Portion

Gerne bereiten wir Ihnen einen Teil unserer Speisen auf Wunsch auch als kleinere Portion zu. Preisnachlass 1,00€

Für ein extra Gedeck erlauben wir uns € 5,00 zu berechnen

Rumpsteak-Spezialitäten vom französischen Charolais-Rind

Das Fleisch des französischen Charolais-Rindes zeichnet sich durch sein mageres, mit feinen Fettäderchen durchzogenes Fleisch aus. Dies gibt ihm seine typische Marmorierung mit dem unverwechselbaren und aromatischen Geschmack.

Rumpsteak mit Zwiebeln	ca.200g. € 14,90
	ca.400g. € 18,90
Rumpsteak mit Knoblauch	ca.200g. € 14,90
	ca.400g. € 18,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	ca.200g. € 14,90
	ca.400g. € 18,90
Rumpsteak „Muskatellerhof“	ca.200g. € 15,90
Mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Knoblauch	ca.400g. € 19,90
Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter	ca.200g. € 15,50
	ca.400g. € 19,50
Rumpsteak mit Zwiebeln und Knoblauch	ca.200g. € 15,50
	ca.400g. € 19,50
Rumpsteak mit Knoblauch und Kräuterbutter	ca.200g. € 15,50
	ca.400g. € 19,50
Rumpsteak mit feiner Pfefferrahm-Soße	ca.200g. € 14,90
	ca.400g. € 18,90

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Die Rumpsteaks werden mit Bauernbrot serviert, wir empfehlen gerne dazu unsere Beilagen.

Wünschen Sie ihr Steak „englisch“ oder „durch“, lassen Sie es uns bitte wissen, ansonsten bereiten wir es gerne „medium“ zu.

Flammkuchen

...auch hervorragend als gemeinsame Vorspeise oder zum Wein!

Alle Flammkuchen „nach Großmutter-Art“ werden mit Speck serviert und können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

Bitte bei der Bestellung angeben!

Nach Großmutter Art € 6,30
Mit Rahm, Speck ^{2,3}, Zwiebeln und Schalotten

... Großmutter Art mit Knoblauch € 6,50

... Großmutter Art mit Käse überbacken € 6,90

... Großmutter Art mit Knoblauch & Käse überbacken € 7,40

... Großmutter Art mit Schafskäse € 7,50

Flammkuchen Muskatellerhof € 8,70

...Großmutter Art mit Knoblauch, Peperoni und Schafskäse

Vegetarischer Flammkuchen € 8,90

Mit Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Paprika, Champignons und Käse überbacken

Süßer Flammkuchen „Calvados“ € 8,50

Mit Äpfeln, Zimt, Zucker, Rosinen und Calvados überbacken.

Für Kinder auch ohne Rosinen und Calvados möglich.

Muskatellerhof-Köstlichkeiten

- Schweinelende Muskatellerhof^{2,3} € 14,90
Schweine-Medaillons im Speckmantel gebraten an Sherry-Champignon-Soße, dazu reichen wir Eierspätzle und einen Beilagensalat
- Wäzzersteak € 9,90
vom Schweinerücken mit Zwiebeln, Beilagensalat und Brot
- Putensteak „Muskatellerhof“ € 13,90
Putensteak mit hausgemachter Kräuterkruste, in Kräuterbutter geschwenkten Bandnudeln und Grillgemüse
- Räucherlachs € 13,50
Norwegischer Räucherlachs (kalt serviert) mit hausgemachten Zucchini-Kartoffel-Puffern, dazu feiner Honig-Senf-Dip und ein kleiner Beilagensalat
- Cordon Bleu € 16,90
vom Schwein mit Pommes Frites und Beilagensalat
- Räuberspieß „Muskatellerhof“ € 15,90
Gemischter Fleischspieß aus Schweinelende, Pfefferbeisser^{3,4,7}, Speck und Zwiebeln, mit Ratatouille und Pommes Frites
- Fischfilet der Saison € 17,90
mit gebratenem Gemüse & Salbei-Gnocchi
(gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft über die aktuelle Fischauswahl)

Knackige Salate

- Salat „Winzergasse“ € 10,90
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Käsewürfeln, Feigensenf³, Datteln im Speckmantel und gerösteten Körnern (vegetarisch)
- Salat „Muskatellerhof“ € 9,90
Verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten, Ei und Oliven^{3,6}
- Salat mit Charolais-Streifen € 13,90
Gebratenen Roastbeef-Streifen vom Charolais-Rind an bunten Blatt und Rohkostsalaten
- Salat mit Putenstreifen € 10,90
Gebratene Putenbrust-Streifen in feiner Soße „süß-sauer“ an bunter Salatkreation

Die Salate werden mit frischem Baguette serviert

Vegetarische Gerichte

- Schafskäse gegrillt € 8,90
Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven ^{3,6} und Peperoni mit hausgemachter Knobli-Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette
- Spinatknödel an Salatbouquet € 9,90
In hausgemachter Kräuterbutter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan serviert
- Vegetarischer Flammkuchen € 8,90
Mit Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Paprika, Champignons und Käse überbacken

Typisch Pfälzisch...

Flääschknepp ^{3,4,7}	€ 8,90
Mit hausgemachter Meerrettichsoße und Muskateller-Sauerkraut, dazu reichen wir Baguette	
Pfälzer Leberknödel ^{3,4,7}	€ 8,90
Mit feiner Soße nach Art des Hauses, dazu Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Saumagen ^{3,4,7}	€ 8,90
Eine Scheibe Saumagen mit Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Bratwurst ^{3,4,7}	€ 8,90
Ein Paar Pfälzer Bratwürste mit Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Teller ^{3,4,7}	€ 11,90
Pfälzer Bratwurst, Leberknödel und ein Stück Saumagen an Sauerkraut	
Strammer Winzer	€ 7,90
Bauernbrot mit gekochtem Schinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , Spiegelei und Käse überbacken	

Zu unseren Pfälzer Spezialitäten reichen wir Bauernbrot

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck nach Art des Hauses	€ 2,70
Spätzle	€ 2,60
Kroketten	€ 2,80
Pommes Frites	€ 2,70
Bunter Beilagensalat	€ 3,80
Bunter Beilagensalat groß	€ 6,50

Vesper

Weißer Käse mit Butter, Zwiebeln und Bauernbrot	€ 5,90
Käsewürfel	€ 4,90

„Regionalität schafft Identität“

Sehr gerne arbeiten mit wir folgenden Lieferanten aus unserer Region zusammen:

Bäckerei Stöbener / Gosseresweiler-Stein

Metzgerei Wilhelm Wüst / Ingenheim

Pfälzer Eis / Pleisweiler-Oberhofen

Gemüse Laux / Herxheim

Schnapsbrennerei Gebrüder Kuhn / Klingenmünster

Wild auf Wild / Rudi Schwab / Klingenmünster

C & C Großhandel / Landau

Getränke Trösch / Schindhard

Obst- und Spargelhof Gensheimer / Steinweiler

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass alle Gerichte mit folgenden Allergenen in Kontakt kommen können. Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, (Hybridstämme), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben, Lupine und Weichtiere. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gerne bei uns.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,
7. mit Phosphat, 8. coffeinhaltig, 9. chininhaltig, 10. Süßungsmittel,
11. enthält eine Phenylalaminquelle