

Allergenkennzeichnung

Ich bitte alle betroffenen Gäste, welche unter Allergien leiden, mich zu kontaktieren, um so die Zutaten und Inhaltsstoffe für Ihre Auswahl zu erfahren, damit Sie auf einer sicheren Vertrauensbasis Ihr Essen genießen können.

Diese Zutaten sowie die Erzeugnisse davon, lösen 90 Prozent aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- Eier
- Erdnüsse
- Fisch
- Glutenhaltige Getreide
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- Krebstiere
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- Schwefeldioxid und Sulfite
(bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Soja
- Süßlupinen
- Weichtiere (Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern)

Die gesetzlich festgelegten Allergene, welche sich in meinen Zutaten und Gerichten befinden, sind schriftlich dokumentiert und können bei Bedarf eingesehen werden.

Ich bedanke mich für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserer Weinstube.

Ursula Hitschler

Vorspeisen

Hokkaidosuppe

pikant mit Kürbisöl, Kürbiskernen und Baguette

6,90 →vegan←

Kastanien-Suppe

pikant mit
glasierten Kastanien

7,40 →veggie←

Pfälzer

Kartoffelsuppe

6,40 →vegan←

kleine

Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

10,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

4,90 →vegan←

kleiner grüner Beilagensalat

grüne Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Sprossen, Trauben und frischen Kräutern

3,60 →veggie←

Beilagensalat

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte, Rettich, Tomaten, Mais, Salatgurke, Rote Bete, Paprika, Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Basilikum-Mozzarella-Würfel

5,80 →veggie←

Den Beilagensalat können wir für Sie auch vegan/vegetarisch zubereiten.

Hauptspeisen

Eingelegter Schafskäse

überbacken mit buntem
Paprika-Tomaten-Ratatouille,
dazu Baguette

13,80 →veggie←

Lauwarmer Ziegenkäse

auf gebratenen Jonagold-
Apfelfringen mit Honig
gratiniert mit gerösteten
Pinienkerne und
Parmesanhobel dazu
ein kleiner Wildkräutersalat
mit Himbeer-Vinaigrette

15,90 →veggie←

Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette
und geräucherten
Lachs-Crepe-Röllchen sowie
geröstete Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

15,80

Tiroler Spinat- Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

14,90 →veggie←

Käse-Spätzle

hausgemacht, frisch aus
der Spätzle-Presse, mit
gerösteten Zwiebeln und
einem Beilagensalat

15,90 →veggie←

Kartoffelknödel mit Pilzragout

3 Knödel mit frischem
Pilzragout (Ragout aus
Shiitake-Pilzen, Kräuter-
seitlingen und Austernpilzen)
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsoße dazu
ein kleiner grüner Beilagensalat

16,90 →veggie←

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-
Kartoffel mit Rahm-Blattspinat
und gehobeltem Parmesan mit
kleinem grünen Beilagensalat

16,40 →veggie←

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-
Kartoffel mit rotem Tomaten-
Bio-Walnuss-Pesto von
Walnüssen aus dem Spelzen-
garten, mit Rucola und
gehobeltem Parmesan dazu ein
kleiner grüner Beilagensalat

17,90 →veggie←

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Tagliatelle

3,60

Spätzle oder Gnocchi

3,90 →veggie←

Pilzragout

Ragout aus Shiitake-Pilzen,
Kräuterseitlingen und
Austernpilzen)

4,50

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße,
Steinpilz-Haferflocken-
Rahmsoße

2,90

Pfälzische Klassiker

Ein paar Pfälzer Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

13,90

Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

13,90

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben,
glasierten Kastanien,
Sauerkraut und Brot

14,90

Spelzenhof Teller

Bratwurst, Saumagen,
Leberknödel mit
glasierten Kastanien,
hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

15,90

große Wirsing- Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus
der Berber-Kartoffel gefüllt
mit Wirsingfülle, dazu Käse-
soße, glasierte Kastanien und
Parmesanhobel und kleinem
grünen Beilagensalat

17,90 → *veggie* ↩

große Kürbis- Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus
der Berber-Kartoffel gefüllt mit
Butternut-Kürbis, dazu Käse-
soße, glasierte Kastanien und
Parmesanhobel und kleinem
grünen Beilagensalat

17,90 → *veggie* ↩

Tagliatelle

mit frischem Pilzragout (Ragout
aus Shiitake-Pilzen, Kräuter-
seitlingen und Austernpilzen)
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsoße

16,90 → *veggie* ↩

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte,
Rettich, Tomaten, Mais, Salat-
gurke, Rote Bete, Paprika, Spros-
sen, Kresse, Kohlrabi, Basilikum-
Mozzarella-Würfel sowie
knuspriges Baguettebrötchen

15,70 → *veggie* ↩

mit Hähnchenbrust

18,70

Klassischer Wildbraten

mit hausgemachtem
Kartoffel-Knödeln; mit glasierten
Kastanien sowie Preiselbeeren
auf Williams-Christ-Birne und
Apfel-Rotkraut

26,90

**WILDE
WOCHEN**

*Pfälzer Wild aus heimischen Wäldern
(Gebiet Silz-Gossersweiler)*

Rinderrouladen

zwei Stück; mit Rotkraut,
Kartoffelknödel
und Bratensoße

26,90

Klassischer Rindergulasch

mit Tagliatelle
und Beilagensalat

22,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter

mit frischen Kräutern,
Kräuterbutter, Beilagensalat
und Bauernbrot

28,90

Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsoße

mit hausgemachter
Pfeffer-Rahmsoße, Beilagensalat
und Bauernbrot

28,90

Rumpsteak Pilzragout

mit frischem Pilzragout (Ragout
aus Shiitake-Pilzen, Kräuter-
seitlingen und Austernpilzen)
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsoße

29,80

Rumpsteak Toskana

mit geschälten Fleischtomaten,
Basilikumpesto, frischem Rucola
und Parmesanhobel

28,90

Schnitzel Margaritha

paniertes Schnitzel mit
geschälten Fleischtomaten,
hausgemachten Basilikumpesto
und Mozzarella überschmelzt

18,90

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

18,90

Schnitzel Hawaii

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken, Ananas
und Tilsiter-Käse überschmelzt

18,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

17,90

Elsässer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit Crème
fraîche, Baconwürfel und
Schalotten mit Käse überbacken

17,90

Kochkäse-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
hausgemachtem Kochkäse

16,90

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

18,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel mit Beilagensalat

16,90

Schnitzel Pilzragout

paniertes Schnitzel mit frischem Pilzragout (Ragout aus Shiitake-Pilzen, Kräuterseitlingen und Austernpilzen) und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsoße

19,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse

18,90

Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit Bacon, Schafskäse und gebratenen Champignons

18,90

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße, Apfel-Rotkraut-Gemüse und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit kleinem grünen Beilagensalat und Spätzle

19,80

Hackbraten mit Pilzragout

hausgemacht mit frischem Pilzragout (Ragout aus Shiitake-Pilzen, Kräuterseitlingen und Austernpilzen) und frisch gemahlener Weizenvollkornrahmsoße, kleinem grünen Beilagensalat und Spätzle

19,80

Hackbraten Margaritha

hausgemacht mit geschälten Fleischtomaten, hausgemachten Basilikumpesto mit Mozzarella überschmelzt, kleinem grünen Beilagensalat und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Tilsiter-Käse überschmelzt, Spiegeleiern, kleinem grünen Beilagensalat und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit Preiselbeeren, kleinem grünen Beilagensalat und Bratkartoffeln

19,80

Dampfnudeln

- nur Samstags ab 12 Uhr
- solange der Vorrat reicht
- nur Januar bis März 2023

Hausgemachte Dampfnudeln

2 Stück mit Weinsauce

11,30 → *veggie* ↵

—

2 Stück mit Vanillesauce

11,30 → *veggie* ↵

—

2 Stück mit Kartoffelsuppe

12,80 → *veggie* ↵

—

2 Stück mit Rindergulasch

18,50

—

Zum Mitnehmen

Dampfnudeln
(pro Stück / 100 g)

3,20 → *veggie* ↵

—

Vanille- oder Weinsauce
(300 ml)

4,90 → *veggie* ↵

—

Hähnchengerichte

Schnitzel Wiener Art

panierte Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

17,90

—

Panko-Maishähnchen suprême

mit Ratatouille (Tomaten,
Paprika, Zucchini) und
Beilage nach Wahl

18,90

—

Hähnchenbrust natur exotisch

mit Ananas und
Tilsiter-Käse überschmelzt
und Beilage nach Wahl

17,90

—