

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

Markklößchensuppe

mit hausgemachten
Markklößchen und
Wurzelwerk-Einlage

7,20

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 haus-
gemachtem Dressing, Sprossen
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-
Apfelingeln 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* ↩

Pasta-Teigtaschen Spinat-Schafskäse

hand- und hausgemacht
mit Spinat-Schafskäsefüllung,
dazu leichte Käsesoße,
Parmesanhobel und kleinem
grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

Pasta-Teigtaschen Gemüse

hand- und hausgemacht
mit pikanter Gemüsefüllung,
dazu leichte Käsesoße,
Parmesanhobel und kleinem
grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

Beilagen

Pilzragout

Ragout aus Shiitake-Pilzen,
Kräuterseitlingen und
Austernpilzen)

4,50 → *veggie* ↩

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße

2,90

Champignonwürfel-
Haferflocken-Rahmsoße

3,00 → *veggie* ↩

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 → *vegan* ↩

Tagliatelle

3,60 → *veggie* ↩

Butter-Reis

2,90 → *vegan* ↩

Spätzle

3,90 → *veggie* ↩

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, Sauerkraut und Brot

14,90

Spelzenhof Teller

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

15,90

Spaghetti-Omlette Spinat

mit Spinat, Schafskäse und kleinem grünen Beilagensalat

14,80

Spaghetti-Omlette Basilikumpesto

mit frischem Basilikumpesto, Schafskäse und kleinem grünen Beilagensalat

14,80

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt, mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip

14,90 → *glutenfrei* ←

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt, mit Apfelmus

13,90 → *glutenfrei* ←

Tagliatelle

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

16,90 → *veggie* ←

Eierpfannkuchen

2 Stück, gefüllt mit frischem Spinat und Schafskäse; überbacken mit Käsesauce und Parmesan

14,90 → *veggie* ←

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte, Rettich, Tomaten, Mais, Salatgurke, Rote Bete, Paprika, Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Ei, Basilikum-Mozzarella-Würfel, Kräuter-Knoblauch-Dip sowie knuspriges Baguettebrötchen

15,70 → *veggie* ←

mit Hähnchenbrust

18,70

Schweinerückensteak

eingelegt in mediterranen Kräutern & Olivenöl, mit kalter Kräuter-Knoblauch-Soße und Beilagensalat sowie Baguette

16,90

Herren-Toast

ein großer Toast belegt mit Schweinefilet und Champignons, mit Käse überschmelzt dazu Wildkräutersalat

12,50

zwei große Toast

18,90

gebackene Blutwurst

mit gerösteten Zwiebeln, saure Gurken und Bratkartoffeln

14,90

Kräuter-Lachsfilet

mit Tagliatelle und pikanter Soße

19,80

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, Kräuterseitlingen 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, Butterbohnen 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* ↩

—

Zum Mitnehmen

Dampfnudeln
(pro Stück / 130 g)

3,20 → *veggie* ↩

—

Vanille- oder Weinsauce
(300 ml)

4,90 → *veggie* ↩

—

Hähnchengerichte

Schnitzel Wiener Art

panierte Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

17,90

—

Hähnchenbrust

Curry

natur gebraten, mit pikanter
Curry-Kokosmilch-Soße, Erbsen,
Karotten und Butter-Reis

17,90

—

Hähnchenbrust exotisch

natur gebraten, mit Ananas und
Tilsiter-Käse überschmelzt
und Butter-Reis

17,90

—