

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 Sulfit
(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

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen

6,90 → *veggie* ↩

Champignon-cremesuppe

pikant; mit Baguette

6,90 → *veggie* ↩

Spargelsalat

typisch pfälzisch im
Kräutersud und Baguette

11,90 → *vegan* ↩

Markklößchensuppe

mit hausgemachten
Markklößchen und
Wurzelwerk-Einlage

7,20

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

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* ↩

Kartoffelpfannen- kuchen

frisch geraspelt, mit Räucherlachs
und Meerrettich-Dip

14,90 → *glutenfrei* ↩

Kartoffelpfannen- kuchen

frisch geraspelt,
mit Apfelmus

13,90 → *glutenfrei* ↩

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 → *vegan* ↩

Pommes frites

4,00 → *veggie* ↩

Spätzle

4,00 → *veggie* ↩

Nudeln

3,90 → *veggie* ↩

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmssoße,
Champignon-Rahmssoße

3,00

Hollandaise

3,10 → *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

Eierpfannkuchen

2 Stück, gefüllt mit frischem
Spinat und Schafskäse;
überbacken mit Käsesoße
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

Kräuter-Lachsfilet

mit Tagliatelle und
pikanter Soße

19,80

Schweinerückensteak

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

16,90

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 Toskana

mit geschälten Fleischtomaten,
Basilikumpesto, frischem Rucola
und Parmesanhobel

28,90

Wurstsalat mit Brot

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

10,90

Wurstsalat mit Bratkartoffeln

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

13,80 → *glutenfrei* ↵

Wurstsalat mit Pommes

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

13,80 → *glutenfrei* ↵

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 Jäger Art

paniertes Schnitzel mit
Champignon-Rahmsoße

17,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

17,90

Kochkäse-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
hausgemachtem Kochkäse

16,90

Spargel-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Hollandaise, grünem Spargel,
hausgemachtem Bärlauch-Pesto
und Mozzarella überschmelzt

19,90

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art

mit pikantem Schmand,
Dörrfleisch, Schalotten
und Käse

9,90

Flammkuchen mit grünem Spargel

mit hausgemachtem Bärlauch-
Pesto, Mozzarella, Tomaten,
Rucola, Pinienkernen und
Parmesanhobel

12,00 → *veggie* ↵

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 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

Schnitzel Margaritha

paniertes Schnitzel mit
geschälten Fleischtomaten, haus-
gemachten Basilikumpesto und
Mozzarella überschmelzt

18,90

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten Spargel

hausgemacht mit
4 Spargel und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit
kleinem grünen Beilagensalat
und Spätzle

19,80

Hackbraten mit Champignon- Jägersoße

hausgemacht mit 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

Deutscher Spargel

mariniertes Kräuter-Schweinerückensteak

mit 4 Spargel und Sauce hollandaise

21,00 → glutenfrei ↩

Hähnchenbrustfilet natur

mit 4 Spargel und Sauce hollandaise

21,00 → glutenfrei ↩

Spargel-Pfannkuchen

2 Stück, dünn ausgebacken,
4 Spargel und Sauce hollandaise

17,80 → veggie ↩

mit gekochtem
Kronenschinken

21,00

Kräuter-Lachsfilet

mit 4 Spargel und
Sauce hollandaise

23,80 → glutenfrei ↩

Selbst zusammenstellen

Spargel

8 Stück

16,80 → vegan ↩

Spargel

4 Stück

8,40 → vegan ↩

Sauce hollandaise

3,10 → veggie ↩

gekochtem Schinken

3 Stück

5,70

Beilagen siehe letzte Seite

Hähnchengerichte

Schnitzel Wiener Art

panierte Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

17,90

Hähnchen-Roulade

ummantelt mit Bacon,
gefüllt mit frischem
Bärlauch-Frischkäse,
dazu Käsesoße;
mit Pommes frites

19,20 → glutenfrei ↩

Hähnchenbrust exotisch

natur gebraten, mit Ananas und
Tilsiter-Käse überschmelzt
und Pommes frites

18,40