

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

Bärlauch-Aioli

mit Baguette

7,40 →veggie←

Liptauer

mit Tomaten, Trauben
und Baguette

8,00 →veggie←

mediterraner Sommerteller

Melone mit luftgetrocknetem
Schinken, Basilikum, Tomaten,
Balsamico-Creme, Kräuteroliven,
Parmesanhobel und Baguette

12,00

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-
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 gehobtem Parmesan

15,80

Tagliatelle mit Pfefferlingen

mit frischen Pfefferlingen
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

15,90 →veggie←

Brezel- Serviettenkloß

mit frischen Pfefferlingen
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

17,90 →veggie←

Käse-Spätzle

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

15,90 →veggie←

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Kartoffelsalat

3,90 →vegan←

Pommes frites

4,00 →vegan←

Spätzle

4,00 →veggie←

Reis

2,90 →vegan←

Nudeln

3,90 →veggie←

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsauce,
Champignon-Rahmsauce

3,00

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

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt, mit Räucherlachs
und Meerrettich-Dip
14,90 → *glutenfrei* ↵

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt,
mit Apfelmus
13,90 → *glutenfrei* ↵

Bandnudeln

mit hausgemachtem Pesto:
Basilikum-Pesto oder
Tomaten-Walnuß-Pesto
15,90 → *veggie* ↵

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte,
Rettich, Tomaten, Mais, Salatgurke,
Rote Bete, Paprika, Sprossen,
Kresse, Kohlrabi, Basilikum-
Mozzarella-Würfel, Kräuter-
Knoblauch-Dip sowie
knuspriges Baguettebrötchen
15,70 → *veggie* ↵

mit Schafskäse
18,70

mit Kräutergarnelen
19,90

mit Hähnchenbrust
18,70

Pfälzer Kartoffelsalat

mit Bratwurst

13,90

Neue Kartoffeln

mit Raclette-Käse überschmelzt
und grünem Blattsalat

11,80 → *veggie* ↵

Kräuter-Lachsfilet

mit Tagliatelle und
pikanter Soße

19,80

Schweinerückensteak

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

16,90

Schnitzel

Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

18,90

Schnitzel Hawaii

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

18,90

Schnitzel Pfifferlinge

paniertes Schnitzel mit
frischen Pfifferlingen
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

17,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

17,90

Kochkäse-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
hausgemachtem Kochkäse

16,90

Sommer-Schnitzel

Natur-Schnitzel mit
Paprika-Mix

18,90

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 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

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 Parmesanobel

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 ←*

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten mit Raclette-Käse

überbacken mit Bratkartoffeln
und grünem Salat

19,80

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit
kleinem grünen Beilagensalat
und Spätzle

19,80

Hackbraten mit Champignonrahm- 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 Raclette-Käse
überschmelzt, Spiegeleiern,
kleinem grünen Beilagensalat
und Bratkartoffeln

19,80

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, kleinem grünen
Beilagensalat und Bratkartoffeln

19,80

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

19,80

→ *glutenfrei* ←

Hähnchenbrust exotisch

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

18,40

Hähnchen-Curry

pikant Hähnchenbrust in
Kokos-Curry-Soße mit Karotten,
Erbsen und Reis

18,40
