

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

Hier im Spelzenhof erhältlich: Das Wimmelbuch Pfalz!



**Sieben große Wimmelbilder
mit liebevollen Alltags-
geschichten und Pfälzer
Sehenswürdigkeiten
als Hintergrundkulisse**

Für Kinder und Erwachsene

Pappbuch
16 Seiten
23,5 × 31,5 cm
ISBN 978-3-948880-18-7
19,99 Euro

EIN STÜCK PFALZ FÜR ZUHAUSE

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen

7,20 →veggie←

Spargelsalat

typisch pfälzisch im
Kräutersud und Baguette

13,30 →vegan←

kleine Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

11,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

5,40 →vegan←

kleiner grüner Salat

grüne Blattsalate mit haus-
gemachtem Dressing, Sprossen
und frischen Kräutern

4,50 →veggie←

Beilagensalat

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

6,80 →veggie←

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

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

4,40 →vegan←

Pommes frites

4,40 →vegan←

hausgemachte Spätzle oder Gnocchi

4,40 →veggie←

Tagliatelle

4,30 →veggie←

Bärlauchsoße

4,90

Hollandaise

4,30

Flammkuchen Elsässer Art

mit pikantem Schmand,
Dörrfleisch, Schalotten
und Käse

11,00

Flammkuchen mit Limburger

mit pikantem Schmand,
Schalotten und
roten Zwiebeln

14,30

Pfälzische Klassiker

Ein paar Pfälzer Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

14,10

Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

16,70

Flammkuchen

- auf Stein gebacken -

Flammkuchen mit grünem Spargel

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

15,80 →veggie←

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben,
Sauerkraut und Brot

14,10

Spelzenhof Teller

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

18,30

Hauptspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse

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

16,80 →veggie←

Tiroler Spinat- Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

16,60 →veggie←

Käse-Spätzle

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

17,80 →veggie←

Wildkräutersalat

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

17,60

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

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

17,50 →veggie←

mit Hähnchenbrust

19,80

Gnocchi

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

18,30 →veggie←

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-
Kartoffel mit rotem Tomaten-
Bio-Walnuss-Pesto von
Walnüssen aus dem Spelzen-
garten, Rucola,
gehobeltem Parmesan und
kleinem grünen Salat

18,90 →veggie←

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt, mit Räucherlachs und Meerrettich-Dip

18,90 → *glutenfrei* ←

Kartoffelpfannenkuchen

frisch geraspelt, mit Apfelmus

15,50 → *glutenfrei* ←

Kräuter-Lachsfilet

mit Tagliatelle und pikanter Soße

22,90

Eierpfannkuchen

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

16,60 → *veggie* ←

Rumpsteak mit Bärlauch

mit frischen Kräutern, Bärlauchsoße, Beilagensalat und Bauernbrot

31,80

Rumpsteak mit Pfeffer-Rahmsoße

mit hausgemachter Pfeffer-Rahmsoße, Beilagensalat und Bauernbrot

31,80

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln

mit Beilagensalat und Bauernbrot

31,80

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 beliebtesten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten mit Brokkoli

hausgemacht mit Hollandaise und Bratkartoffeln

22,80

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Raclette-Käse überschmelzt, Spiegeleiern, kleinem grünen Salat und Bratkartoffeln

22,80

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit Preiselbeeren, kleinem grünen Salat und Bratkartoffeln

22,80

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit kleinem grünen Salat und Spätzle

22,80

Hackbraten Margaritha

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

22,80

Hähnchen-Schnitzel

Wiener Art

panierte Hähnchen-Schnitzel
mit Zitronen, Beilagensalat

22,30

Hähnchen- Roulade

mit Bacon ummantelt
dazu Pommes frites

22,90

Hähnchenbrust exotisch

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

22,30

Deutscher Spargel

mariniertes Kräuter- Schweinerückensteak

mit 4 Spargel und
Sauce hollandaise

23,50 → *glutenfrei* ↩

Hähnchenbrustfilet natur

mit 4 Spargel und
Sauce hollandaise

23,50 → *glutenfrei* ↩

Spargel-Pfannkuchen

2 Stück, dünn ausgebacken,
4 Spargel und Sauce hollandaise

19,90 → *veggie* ↩

mit gekochtem
Kronenschinken

23,50

Kräuter-Lachsfilet

mit 4 Spargel und
Sauce hollandaise

26,60 → *glutenfrei* ↩

Selbst zusammenstellen

Spargel

8 Stück

18,80 → *vegan* ↩

Spargel

4 Stück

9,40 → *vegan* ↩

Sauce hollandaise

4,30 → *veggie* ↩

gekochtem Schinken

3 Stück

6,30

**Beilagen siehe
letzte Seite**

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren
und Camembert überschmelzt

21,10

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Zitronen und Beilagensalat

21,10

1 Portion Preiselbeeren

1,80

Schnitzel Margaritha

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

22,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken
und Raclette-Käse

21,10

Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Bacon, Schafskäse und
gebratenen Champignons

21,10

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

22,20

Schnitzel Hawaii

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

21,10

Schnitzel Brokkoli

paniertes Schnitzel mit
frischem Brokkoli, Hollandaise
und mit Gouda überbacken

21,10

Spargel- Schnitzel

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

22,30

Schnitzel Bolognese

paniertes Schnitzel mit
Bolognese und
mit Gouda überbacken

22,20

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

21,90
