

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

Dezember 2024 / 29.11.2024

Hier im Spelzenhof erhältlich:



Wimmelbuch Pfalz

Wir wimmeln uns durch die Pfalz

Sieben große Wimmelbilder mit liebevollen Alltagsgeschichten und Pfälzer Sehenswürdigkeiten als Hintergrundkulisse

Für Kinder und Erwachsene

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



Wimpelpuzzle Landau Wochenmarkt

Wir puzzeln uns durch die Pfalz

Stundenlanger Puzzlespaß und ein Must-have für Pfälzer Puzzlefans

Für Kinder (ab 10 Jahren) und Erwachsene

Puzzle mit 1.000 Teilen
68 x 48 cm Endformat
ISBN 978-3-948880-20-0
24,99 Euro



EIN STÜCK PFALZ FÜR ZUHAUSE

Abschied vom Spelzenhof

Nach 50 Jahren geht eine Ära zu Ende. Zum Jahresende wird der Spelzenhof schließen. Wir blicken glücklich zurück auf eine sehr schöne und lebendige Zeit. Erinnerungen an Familienfeiern, Hochzeiten, Weinfeste und die vielen Gäste aus ganz Deutschland. Man wünscht sich, die Spelzenhof-Geschichte sollte nie zu Ende gehen. Aber im Leben hat alles seine Zeit und die Zeit des Spelzenhofs geht nun zu Ende.

Unser Weingut füllte im Jahr 1974 die erste Flasche Wein ab. Es war ein harter und steiniger Weg, geprägt von Freundschaft mit der Natur, um erstklassige Weine zu kultivieren und zu produzieren. Die Vermarktung der Weine war stets herausfordernd, sei es in unserem Hof, auf Weinfesten oder Weinmessen in ganz Deutschland. Über die Jahrzehnte haben sich viele Winfreunde gefunden, die wir mit den guten Tropfen aus den Weinbergen von Altdorf bis zum Pfälzerwald erfreuen durften. Nun aber hängt der Winzerkittel an der Kellertür, er hat seinen Job gemacht.

Zunächst als Straußwirtschaft begonnen war es mit der Weinstube, später dann als Vollzeit-Gastronomie, stets unser Ziel die Ess- und Trinkkultur in Einklang zu bringen. All die Jahre haben wir für Sie unser Bestes gegeben. Wir haben den Hof immer wieder schön dekoriert und mit Pflanzen bestückt, um Ihnen ein besonderes Ambiente zu bieten. Wir haben für Sie gekocht, gebacken und gebruzzelt. Unzählige Stunden, Tage, Monate – 48 Jahre stand ich für Sie am Küchenherd.

Bei meinem Handwerk war es mir immer wichtig, die Gerichte ehrlich, gesund, unverfälscht und natürlich zuzubereiten. Ihr Besuch im Spelzenhof war dafür die Anerkennung und auch Motivation in schwierigen Zeiten weiterzumachen. Vielen Dank dafür. 2024 – der letzte Herbst, die letzte Adventszeit im Spelzenhof ist nun der Moment, an dem sich unsere Tore schließen.

Beilagen

Pommes frites

4,40 → *vegan* ←

hausgemachte Spätzle

4,40 → *veggie* ←

Rinderrouladen- Burgundersoße

4,40

Käsesoße

4,90

eine Portion Kartoffelknödel

3,80

Ketchup, Mayo

1,00

Hähnchengericht

Hähnchenbrust paniert

mit Pommes frites und
einem kleinen Feldsalat

22,30

Hähnchenbrust exotisch

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

22,30

Pfälzer Klassiker

Pfälzer Saumagen mit glasierten Kastanien

2 angebratene Scheiben,
Sauerkraut und Brot

16,70

Unsere Scheune, die Weinstube und der mediterrane Hof sind nun bald Geschichte. Die Lichter gehen aus und die Küchentür geht hinter mir zu.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei unseren Gästen sowie langjährigen Weinkunden, den stets fleißigen Mitarbeitern, vielen Freunden, zuverlässigen Lieferanten, flexiblen Handwerkern, der gesamten Familie und allen weiteren jahrzehntelangen Wegbegleitern für all die gemeinsamen Jahre. Die letzten Tage werden von Wehmut und tiefer Dankbarkeit begleitet sein. Wir sind sehr stolz auf das, was wir all die Jahre geleistet und erreicht haben.

Ein herzliches Dankeschön zum Abschied, für die gemeinsame Wegstrecke, die Wertschätzung, das Lob und die Anerkennung Ihrerseits. Es war eine schöne Zeit mit Ihnen allen. Wir gehen in den Ruhestand und sagen Danke für 50 Jahre Spelzenhof.

Herzlichst,
Ursula Hitschler und Hermann Hitschler

Nachtrag:

Am 15. Dezember 2024 ist der Spelzenhof zum letzten Mal geöffnet. Gutscheine können nur noch bis zum 30.11.2024 eingelöst werden. Eine Barauszahlung oder Rücknahme ist ausgeschlossen.

An den ersten drei Adventswochenenden (1./2./3. Advent) bieten wir die Möglichkeit in unserem Winzerhof, bei einem Glühwein und einem Bratwurstbrötchen (zusätzlich zur Speisekarte) letztmals vorbeizuschauen und Abschied zu nehmen.

**Bratwurst
im Brötchen**

3,50

Glühwein

3,00

Alla hopp ... das war's jetzt!

An den drei Adventswochenenden
bieten wir eine etwas kleinere Speise-
karte als Sie es von uns gewohnt sind.

Vorspeisen

Kastanien-Suppe

pikant mit
glasierten Kastanien

7,40 → *veggie* ↵

Herbst-Feldsalat

mit gebratenen Dörrfleisch-
Weißbrot-Würfeln, Knoblauch
und frischen Kräutern

9,90

kleiner Feldsalat

mit frischen Kräutern

5,80 → *vegan* ↵

Ente

(nur noch bis zum 30. November 2024)

Nur auf

Vorbestellung:

1/2 Ente pro Person

eine halbe Ente pro Person mit
Kartoffel-Knödel, Apfelrotkraut,
und Enten-Bratensoße

29,90 → *glutenfrei* ↵

Beilage Kastanien

glasierte Kastanien

3,00

Hackbraten

Hackbraten mit Bratensoße

hausgemacht mit
Rotkraut

22,80

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Raclette-Käse
überschmelzt, Spiegeleiern,
kleinem Feldsalat

22,80

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren und
kleinem Feldsalat

22,80

Beilagen

Pommes frites

4,40 →vegan←

hausgemachte Spätzle

4,40 →veggie←

eine Portion Kartoffelknödel

3,80 →veggie←

Hauptspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse

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

16,90 →veggie←

Tiroler Spinat- Knödel

mit Käsesoße, Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

16,60 →veggie←

Käse-Spätzle

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

18,90 →veggie←

große Wirsing- Kartoffel-Teigtaschen

auf Wirsingblätter, hand- und
hausgemacht aus der Berber-
Kartoffel gefüllt mit Wirsingfülle,
Gouda-Käsesoße, glasierte
Kastanien und einem kleinen

Feldsalat

21,00

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Rinderrouladen

geschmort in
Burgundersoße
mit Rotkraut und
Kartoffelknödeln

27,80

Geschnetzeltes vom Schweinerücken

in Champignon-Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle
und einem kleinen Feldsalat

18,00

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren
und Camembert überschmelzt

21,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Zitronen und
einem kleinen Feldsalat

21,90

1 Portion Preiselbeeren

1,80

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken
und Raclette-Käse

21,90

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

22,10

Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Bacon, Schafskäse und
gebratenen Champignons

22,10

Elsässer-Schnitzel

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

21,90

Kastanien-Schnitzel

paniertes Schnitzel
mit glasierten Kastanien,
gebratenen Apfelringen, Preisel-
beeren und Baconwürfel

22,90