



# Spelzenhof

zum Mitnehmen

**Freitags**

17 bis 20 Uhr

**Samstags und Sonntags**

12 bis 20 Uhr

**Bestellungen ausschließlich  
telefonisch unter**

**06327 845**

# Vorpeisen

## Kastanien-Suppe

pikant mit  
glasierten Kastanien

6,80 → *veggie* ↻

---

## Hokkaidosuppe

pikant mit Kürbisöl  
und Kürbiskernen

6,80 → *vegan* ↻

---

## gefüllte Riesen- Champignons

mit Haferflockenrahm  
überbacken und Kräutern

8,00 → *veggie* ↻

---

## Lauwarmer Ziegenkäse

mit Rucola, gehobeltem  
Parmesan und gerösteten  
Pinienkernen sowie  
Himbeer-Vinaigrette

9,80 → *glutenfrei* ↻

---

## kleiner Feldsalat

mit Sprossen und Kresse

4,90 → *vegan* ↻

---

## Beilagensalat

Vielfalt an Kräutern und  
Blattsalaten, hausgemachtes  
Dressing, Lauch, Sellerie,  
Karotte, Tomate, Mais,  
Salatgurke, Rettich, Paprika,  
Zuckerschoten, Sprossen, Kresse,  
Basilikum-Mozzarellawürfel

5,60 → *veggie* ↻

---

Den Beilagensalat können  
wir für Sie auch Vegan/  
Vegetarisch zubereiten.

---

# Hauptspeisen

## Kartoffelmaultaschen mit Spinat/Schafskäse

hand- und hausgemacht aus  
der Berber-Kartoffel, gefüllt  
mit Spinat und Schafskäse dazu  
Parmesanhobel, Käsesoße  
und Beilagen-Feldsalat

22,80 → reggie ↵

---

## Kartoffelmaultaschen mit Waldpilzen

hand- und hausgemacht aus der  
Berber-Kartoffel, gefüllt mit Waldpilzen  
dazu Steinpilz-Rahmsoße  
und Beilagen-Feldsalat

22,80 → reggie ↵

---

## Kartoffelmaultaschen mit Butternut-Kürbis

hand- und hausgemacht aus  
der Berber-Kartoffel, gefüllt mit  
Butternut-Kürbis dazu  
Parmesanhobel, Käsesoße  
und Beilagen-Feldsalat

22,80 → reggie ↵

---

## Tiroler Spinat- Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkernen  
und gehobeltem Parmesan

13,80 → reggie ↵

---

## Eingelegter Schafskäse

überbacken mit buntem Paprika-  
Tomaten-Ratatouille, dazu Baguette

13,80 → reggie ↵

---

## Servietten-Kloß

hausgemacht mit Pilzragout  
(Ragout aus Shiitake-Pilzen, Kräuter-  
seitlingen und Austernpilzen)  
in Bio-Vollweizenrahmsoße

17,80 → reggie ↵

---

## Spätzle

hausgemacht, frisch aus der  
Spätzle-Presse und mit Pilzragout  
(Ragout aus Shiitake-Pilzen, Kräuter-  
seitlingen und Austernpilzen)  
in Bio-Vollweizenrahmsoße

17,80 → reggie ↵

---

## Käse-Spätzle

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

16,90 → reggie ↵

---

## Kartoffelmaultaschen mit Kamnbratenfülle

hand- und hausgemacht aus  
der Berber-Kartoffel, mit pikanter  
Kamnbratenfülle, Bratensoße  
und kleinem Feldsalat

24,80

## Klassischer Rinderbraten

mit hausgemachter  
Bratensoße, Servietten-Kloß  
sowie Apfel-Rotkraut

18,80

## Kalbsbrust

mit Kastanienfüllung und  
kleinem Feldsalat; sowie Spätzle  
**ODER** Rosmarin-Kartoffelküchle

25,80

## Klassischer Wildbraten

mit hausgemachte gebackene  
Rosmarin-Kartoffelküchle; mit glasier-  
ten Kastanien sowie Preiselbeeren,  
Birnen und Apfel-Rotkraut

25,80

**WILDE  
WOCHEN**

*Pfälzer Wild aus heimischen Wäldern  
(Gebiet Silz-Gossersweiler)*

# Unsere beliebten Schnitzel

## Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel mit Beilagensalat

15,80

## Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren  
und Camembert überschmelzt

16,90

## Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit  
Salbei-Rahm und Parmesan

15,90

## Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit  
Bacon, Schafskäse und  
gebratenen Champignons

18,90

## Schnitzel mit Pilzragout

paniertes Schnitzel mit Pilzragout  
(Ragout aus Shiitake-Pilzen, Kräuter-  
seitlingen und Austernpilzen)  
in Bio-VollweizenrahmsöÙe

18,90

# Pfälzische Klassiker

## Ein paar Pfälzer

### Bratwürste

mit Sauerkraut  
und Brot

12,90

---

## Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße,  
Sauerkraut und Brot

12,90

---

## Kastaniensaumagen

2 angebratene Scheiben  
mit glasierten Kastanien,  
Sauerkraut und Brot

13,50

---

## Spelzenhof Teller

Bratwurst, Kastaniensaumagen,  
Leberknödel mit hausgemachter  
Bratensoße, Sauerkraut  
und Bauernbrot

15,90

---

## Beilagensalat

Vielfalt an Kräutern und  
Blattsalaten, hausgemachtes  
Dressing, Lauch, Sellerie,  
Karotte, Tomate, Mais,  
Salatgurke, Rettich, Paprika,  
Zuckerschoten, Sprossen, Kresse,  
Basilikum-Mozzarellawürfel

5,60 → *veggie* ←

---

Den Beilagensalat können  
wir für Sie auch Vegan/  
Vegetarisch zubereiten.

---

## Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,20 → *vegan* ←

---

# Beilagen

## Pommes frites

3,20 → *vegan* ←

---

## Spätzle

2,90

---

## Soßen

Käsesoße / Bratensoße

2,10

---

# Getränke

Alle Weine auf unserer Weinliste  
können mitgenommen werden.

# Dessert

**Panna cotta**

5,00

---

**Mousse au Chocolat**

5,00

---

**Fragen Sie auch nach frisch  
gebackenen Kuchen**