



Spelzenhof

Weinstube

(Einkehren)

Öffnungszeiten:

Donnerstags und Freitags

Ab 17 Uhr

Samstags und Sonntags

Ab 12 Uhr durchgehend

Küche bis 20 Uhr

Essen

(Zum Mitnehmen)

Abholzeiten:

Donnerstags und Freitags

17 bis 20 Uhr

Samstags und Sonntags

12 bis 20 Uhr durchgehend

Küche bis 20 Uhr

**Tischreservierungen und Bestellungen zum
Abholen ausschließlich telefonisch unter**

06327 845

Vorspeisen

Sommersuppe: hausgemachte Tomatensuppe

aus der Riesen-Fleischtomate
mit Baguette

6,50 → *vegan* ↵

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,
Trauben und frischen Kräutern

3,50 → *veggie* ↵

Beilagensalat

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

5,60 → *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-
Apfelingeln mit Honig
gratiniert mit gerösteten
Pinienkerne und
Parmesanhobel dazu
Trauben und 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 Beilagensalat

15,90 →veggie←

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte,
Rettich, Tomate, Mais, Salatgurke,
Rote Bete, Paprika, Zuckerschote,
Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Basili-
kum-Mozzarella-Würfel, Ei sowie
knuspriges Baguettebrötchen
sowie saisonales Obst

15,70 →veggie←

mit Hähnchenbrust

18,70

Teigtaschen (Piroggen)

hand- und hausgemacht mit einer Kartoffel-Quark-Füllung, guter Butter und gerösteten Zwiebeln sowie **mit oder ohne** Baconwürfel; dazu kleiner grünen Beilagensalat

16,90

kleine Teigtaschen

hand- und hausgemacht mit einer Spinat-Schafskäse-Füllung in Salbei-Rahmsoße kleinem grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

kleine Teigtaschen

hand- und hausgemacht mit einer Gemüse-Füllung (pikant) mit leichter Käsesoße und Parmesanhobel sowie kleinem grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ↩

Gemüseflan

(aus Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl) mit Bratkartoffeln und Hollandaise

12,30 → *veggie* ↩

Gnocchi

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

17,00 → *veggie* ↩

Gnocchi

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

17,00 → *veggie* ↩

Panko-Maishähnchen suprême

mit pikanten Polenta-Schnitten dazu Ratatouille (Tomaten, Paprika, Zucchini)

18,90 → *glutenfrei* ↩

Hähnchen-Roulade

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

17,90 → *glutenfrei* ←

Schweinerückensteak

ingelegt in mediterranen
Kräutern & Olivenöl, mit
Gemüseflan und Hollandaise

15,80

Wurstsalat und Brot

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

10,90

Wurstsalat mit Pommes oder Bratkartoffeln

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

13,80 → *glutenfrei* ←

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße,
Bratkartoffeln und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit Bratkartoffeln
und kleinem grünen
Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Champignons

hausgemacht mit mit pikanter
Champignon-Haferflocken-
Rahmsoße, Spätzle und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten Margaritha

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

18,00

Hackbraten mit Spiegelei

hausgemacht mit Tilsiter-Käse
überschmelzt, Spiegeleiern,
Bratkartoffeln und kleinem
grünen Beilagensalat

18,00

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, Pommes
frites und kleinem grünen
Beilagensalat

18,00

Flammkuchen

- auf Stein gebacken -

Flammkuchen Elsässer Art

mit pikantem Schmand,
Dörrfleisch, Schalotten
und Käse

9,90

Flammkuchen mit Limburger

mit pikantem Schmand,
Schalotten und
roten Zwiebeln

12,80

Flammkuchen mit Räucherlachs

mit pikantem Schmand,
Meerrettich, Rucola
und Schalotten

13,80

Flammkuchen Schafskäse

mit pikantem Schmand,
Kräuteroliven, Peperoni
und Kräutern

12,80 → *veggie* ↵

Flammkuchen mit Tomaten

mit pikantem Schmand,
Mozzarella, hausgemachtem
Pesto, Kräuteroliven, Pinien-
kerne, gehobeltem Parmesan
und frischem Rucola

12,80 → *veggie* ↵

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

17,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

Elsässer-Schnitzel

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

17,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken
und Raclette-Käse

17,90

Winzer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Bacon, Schafskäse und
gebratenen Champignons

18,90

Schnitzel Margaritha

paniertes Schnitzel mit geschälten Fleischtomaten, hausgemachten Basilikumpesto und Mozzarella überschmelzt

18,90

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

Kochkäse-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit hausgemachtem Kochkäse

16,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit Salbei-Rahm und Parmesan

16,90

Spargel-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit grünem Spargel, Bärlauch und Mozzarella überschmelzt

18,90

Hähnchen-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

Käse-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Sambal-Oelek-
Hollandaise-Soße

16,90

Schnitzel Camembert

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Preiselbeeren und
Camembert überschmelzt

17,90

Champignon-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit pikanter Champignon-
Haferflocken-Rahmsoße

17,90

Schnitzel Hawaii

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

18,90

Spelzenhof Burger

- nach Art des Hauses -

hand- und hausgemacht mit selbstgebackenen Brioche-Buns mit Salatblatt, Fleischtomate, gerösteten Zwiebeln, Käse und Bacon dazu Steak-House-Fritten

Hamburger

Hackbraten-Patty

14,80

Hähnchen

Hähnchenbrust-Patty

14,80

Vegetarisch

Falafel-Patty

14,80 → *veggie* 🌱

Pfälzische Klassiker

Ein paar Pfälzer

Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

13,90

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben,
Sauerkraut und Brot

13,90

Ein paar Pfälzer

Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße,
Sauerkraut und Brot

13,90

Spelzenhof Teller

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

15,90

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Beilagen-Gemüseflan

aus Brokkoli, Karotten,
Rosenkohl, Bohnen, Erbsen
und Blumenkohl

5,60 →veggie←

Pommes frites

3,90 →vegan←

Spätzle oder Gnocchi

3,40 →veggie←

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße,
Champignon-Haferflocken-
Rahmsoße

2,80
