



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

kleine

Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

10,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

4,90 → *vegan* ✨

Hokkaidosuppe

pikant mit Kürbisöl, Kürbis-
kernen und Baguette

6,90 → *vegan* ✨

kleiner grüner Beilagensalat

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

3,60 → *vegie* ✨

Beilagensalat

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

5,80 → *vegie* ✨

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

Hauptspeisen

gefüllte Riesen-Champignons

mit Haferflockenrahm überbacken, Kräutern und Baguette

12,90 → *veggie* 🌱

Eingelegter Schafskäse

überbacken mit buntem Paprika-Tomaten-Ratatouille, dazu Baguette

13,80 → *veggie* 🌱

Lauwarmer Ziegenkäse

auf gebratenen Jonagold-Apfelringen 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, Sprossen, Kresse, Kohlrabi, Basilikum-Mozzarella-Würfel, Ei sowie knuspriges Baguettebrötchen

15,70 → *veggie* 🌱

mit Hähnchenbrust

18,70

Gnocchi

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

16,40 → *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* ←

große Kürbis-Kartoffel-Teigtaschen

hand- und hausgemacht aus der Berber-Kartoffel gefüllt mit Butternut-Kürbis, dazu Käsesoße, glasierte Kastanien und Parmesanhobel und einem kleinen grünen Beilagensalat

16,90 → *veggie* ←

Hähnchen-Roulade

ummantelt mit Bacon, gefüllt mit frischem Basilikumpesto-Frischkäse, dazu Käsesoße und Pommes frites

18,90

Rinderbraten

mit Wirsinggemüse
und Beilage nach Wahl

21,80

Pfifferlinge

frisch und saisonal

Tagliatelle

mit frischen Pfifferlingen
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

13,80 → *veggie* ←

Servietten-Kloß

hausgemacht mit frischen
Pfifferlingen und
frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

15,80 → *veggie* ←

Schnitzel Pfifferlinge

paniertes Schnitzel mit
frischen Pfifferlingen
und frisch gemahlener
Weizenvollkornrahmsauce

17,90

Die beliebten Spelzenhof-Hackbraten

Hackbraten natur

hausgemacht mit Bratensoße,
Wirsinggemüse und
Bratkartoffeln

18,00

Hackbraten mit Pfefferrahmsoße

hausgemacht mit
kleinem grünen
Beilagensalat und Spätzle

18,00

Hackbraten mit Champignons

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

18,00

Hackbraten Margaritha

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

18,00

Hackbraten mit Spiegelei

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

18,00

Hackbraten mit Limburger-Käse

hausgemacht mit
Preiselbeeren, kleinem
grünen Beilagensalat und
Pommes frites

18,00

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überschmelzt

17,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

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

Kastanien-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit glasierten Kastanien, gebratenen Apfelringen, Preiselbeeren und Baconwürfel

18,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit Salbei-Rahm und Parmesan

16,90

Hähnchen-Schnitzel

Schnitzel Wiener Art

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Beilagensalat

16,90

Schnitzel Camembert

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit Preiselbeeren und
Camembert überschmelzt

17,90

Champignon-Schnitzel

paniertes Hähnchen-Schnitzel
mit pikanter Steinpilz-
Haferflocken-Rahmsoße

17,90

Schnitzel Hawaii

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

18,90

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,
glasierten Kastanien,
Sauerkraut und Brot

13,90

Spelzenhof Teller

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

15,90

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

3,90 →vegan←

Pommes frites

3,90 →vegan←

Tagliatelle

3,40

Spätzle oder Gnocchi

3,40 →vegie←

Pfifferling-Soße

3,40

hausgemachte Soßen

Bratensoße, Käsesoße,
Pfeffer-Rahmsoße,
Steinpilz-Haferflocken-
Rahmsoße

2,80
