

Zum Wein und Vorneweg

Quetschen in Kräuter-Olivenöl eingelegt <i>ein Dutzend mit Baguette</i>		4,50 €
Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller aus Mussbach <i>Holzofenbrot und Baguette mit Kräuterdip</i>		3,80 €
Eine Schale voll Salat <i>knackig und frisch gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>		5,80 €
Brühe vom Tafelspitz <i>mit Markklößchen und Gemüsegewürfen</i>		6,50 €
Grumbeersupp´ <i>„klassische Pfälzer Kartoffelsuppe“</i>		5,80 €
Grumbeersupp´ & Quetschekuche <i>„alt bewährt & stets beliebt“</i>	<i>als Vorspeise</i>	6,50 €
	<i>als Hauptgericht</i>	9,00 €
Tatar vom Matjes auf Kräutercreme und Salatbukett	<i>als Vorspeise</i>	10,00 €
	<i>als Hauptgericht</i>	16,50 €
Marinierte Scheiben von der Oxshenherztomate <i>mit Ziegenfeta vom Zeiselbacher Hof, Rucola und Oliopuro-Olivenöl</i>		9,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse <i>mit kleinem Salat und Quetschekutney</i>		9,50 €

Spätsommerlich & Warm

Mit Lachs gefüllte Tortellini	<i>als Vorspeise</i>	9,50 €
<i>auf buntem Gemüse und Rucola</i>	<i>als Hauptgericht</i>	15,50 €
Maultaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung		14,50 €
<i>und Salat mit Quetschedressing</i>		
Großer bunter Salat mit Ochsenherztomate und Parmesan		12,50 €
<i>dazu Radieschen, geröstete Kerne und Quetsche-Dressing</i>		
Spinatknödel mit Salbeibutter		14,50 €
<i>dazu Rucola und Parmesan</i>		
Ein Paar Wild-Bratwürste		13,80 €
<i>mit lauwarmem Kerbel-Kartoffel-Salat</i>		
Gebratener Saumagen		13,50 €
<i>mit Spitzkohl-Gemüse und Kartoffelpüree</i>		
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“		14,50 €
<i>Saumagen, Bratwurst & Leberknödel mit Sauerkraut, Senf und Holzofenbrot</i>		
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“ mit Kartoffelpüree		16,50 €
Lauwarmer Tafelspitz vom Rind		16,00 €
<i>auf buntem Gemüse und Gnocchi</i>		

Für die Süßen

Passionsfruchtsorbet <i>mit Quittensecco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	4,50 €
Schokoladentarte mit Vanilleeis <i>und Quetscheröster</i>	6,50 €
Heiß & Süß <i>2 Pralinen mit Espresso oder Kaffee</i>	4,50 €
Eine Kugel Haselnusseis <i>mit Wild-Quetschelikör</i>	3,50 €
Ein Stück Quetschekuche <i>mit Pflaumeneis</i>	6,00 €
Beschwipste Quetsche <i>Eine Kugel Pflaumeneis mit Zwetschgenwasser aufgeossen</i>	5,30 €

*Unsere Eis- und Sorbetsorten beziehen wir von „Claudios Eismanufaktur“
aus Neustadt.*

Aperitif & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Riesling Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,70 €
2017 Riesling Sekt Brut „Reiterpfad“ <i>Bio-Einzellagensekt, elegant & würzig</i> Winterling, Niederkirchen	0,1 l	5,40 €
2016 Pinot Rosé Sekt Brut Weegmüller, Neustadt-Haardt	0,1 l	5,40 €
Riesling Sekt trocken „Weegmüllerchen“ auf Eis serviert, Weegmüller, Neustadt-Haardt	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
Secco von Konstantinopeler Apfel-Quitte, alkoholfrei <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	4,50 €
Hoos Vermut white dry <i>auf Eis serviert, würziger Stil</i>	5 cl	4,50 €
Hoos Wermut Tonic auf Eis serviert	0,25 l	7,00 €
Gin Tonic <i>auf Eis serviert mit Deidesheimer Delirium Gin und Tonic Water</i>	0,24 l	7,50 €

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel</i>	0,25 l / 1,50 €	1,00 l / 4,00 €
--	-----------------	-----------------

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur	0,25 l / 3,00 €	0,5 l / 5,00 €
Stromberger Pflaumensaft	<i>van Nahmen, Niederrhein – bester Pflaumensaft</i>	
Apfelsaft naturtrüb	<i>Zimmermann, Wachenheim</i>	
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Schwarze Johannisbeere	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Williams-Christ-Birne	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,20 €	0,5 l / 4,40 €
Braumeister Zitronenlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,50 €
Braumeister Grapefruitlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,50 €
Giwick Gurke-Limette-Minze	<i>Obsthof Stockinger, Kallstadt</i>	0,33 l / 3,50 €
Afri Cola		0,2 l / 2,50 €
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,20 €	0,5 l / 4,40 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

Biere

Bischoff Pils	0,33 l / 3,00 €
Bischoff Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,00 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,50 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,50 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,50 €

Wärmende Getränke

Kaffee	Black Soul Coffee, Neustadt	2,50 €
Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,50 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee		3,20 €
Cappuccino		3,20 €
Tee <i>in der Tasse serviert frisch aufgebriiht aus loseem Tee - Kräuter, Schwarz – Darjeeling, Grün oder Früchte</i>		3,50 €
Heisse Schokolade Grand Cru	Black Soul Coffee, Neustadt	3,50 €

Digestife

Zwetschgenwasser klar	A. Diehl, Edesheim	2cl	3,00 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	2cl	4,50 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	2cl	3,00 €
Aprikosenbrand	Zimmermann, Wachenheim	2cl	3,50 €
Hefebrand aus Gewürztraminer	Völcker, Mussbach	2cl	3,00 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl	3,80 €

Weissweine

0,25 l

2018 Riesling trocken

4,80 €

*klassischer Pfälzer Riesling
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2018 Riesling trocken

5,50 €

*Paraderiesling mit Apfel, Birne und Zitrone
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

2018 Gutsriesling trocken

4,50 €

*mit Frucht und Fülle
Völcker, Neustadt-Mußbach*

2018 Riesling trocken

6,40 €

*saftiger, druckvoller Riesling, hohes Trinkvergnügen
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2018 Riesling Mussbach trocken Bioland

6,30 €

*filigraner Genuss mit Noten von Pfirsich und Apfel
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach / Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2018 Riesling halbtrocken

4,30 €

*feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

DAS besondere Glas

offener Preis zwischen 3,00 – 7,50 €

*– immer etwas Feines **glasweise als 0,1 l** ausgeschenkt, einfach fragen!*

<u>Weissweine</u>	0,25 l
2018 Muskateller M-C trocken Bio <i>Volle Frucht, typische Aromatik, hohe Qualität! Seeehr lecker!</i> <i>Müller-Catoir VDP, Neustadt-Haardt</i>	6,00 €
2018 Sauvignon Blanc trocken Bioland <i>Pure Exotik, Passionsfrucht und Mango</i> <i>Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach / Bester Bio-Winzer Deutschlands</i>	6,30 €
2018 Weissburgunder trocken <i>Elegante, dezente Säure, & saftiger Trinkfluss!</i> <i>Peter Stolleis, Neustadt-“Lobloch“</i>	5,50 €
2018 Grauburgunder trocken <i>Runder Typ mit geringer Säure</i> <i>Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim – von einem Ur-Haardter gemacht!</i>	5,90 €
2018 G & R feinherb <i>Gewürztraminer & Riesling, saftig, süffig, Sommer im Glas!</i> <i>Gebrüder Seckinger, Niederkirchen – der Hype um die Jungs ist gerechtfertigt</i>	5,90 €
2018 Tapps weiss Cuvée trocken <i>Müller-Thurgau, Muskateller und Sauvignon Blanc – der läuft einfach gut!</i> <i>Oliver Zeter, Neustadt-Haardt</i>	6,00 €
2018 Chardonnay & Weissburgunder trocken <i>Wundervoller Essenbegleiter, auch „Solo“ immer ein Genuss“!</i> <i>J.F. Ohler, Neustadt-Gimmeldingen</i>	6,40 €

<u>Fruchtsüsse Weiss</u>	0,25 l
2017 Ortega Auslese lieblich <i>feine betörende Süsse</i> <i>Andres, Neustadt-Lachen-Speyerdorf</i>	5,80 €

Rosé-Weine

0,25 l

2018 Tapps Rosé Cuvée trocken

6,00 €

*Merlot, Syrah & St. Laurent – Blutorange & etwas Grapefruit
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2018 Rosé halbtrocken

4,40 €

*Saftig, süffig, Erdbeere & Himbeere
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2017 Spätburgunder trocken

4,30 €

*elegant, würzig, Ausbau im großen Holzfass
Müller-Erben, Neustadt-Haardt*

2017 Tapps rot trocken

6,00 €

*Merlot und Sankt Laurent, Ausbau im großen Holzfass
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2017 Dornfelder trocken

3,80 €

*Samtig mit weicher Säure, einnehmend
Weinbiet Winzergenossenschaft, Neustadt-Mussbach*

2015 Cuvée Rot trocken

5,90 €

*Spätburgunder & Dunkelfelder - kräftig, Barrique-Ausbau
Müller-Erben, Neustadt-Haardt*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag,
für die Quetschekuche Stubb aus.

Feierlichkeiten & Stammtische

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feier.
Ob im kleinen Kreis oder für bis zu 45 Personen.
Auch an unseren Ruhetagen möglich.

Auch der Stammtisch findet bei uns einen Platz,
ganz ungestört in unseren Jägerstuben oder mitten im Weinstubenleben.
Bitte sprechen Sie uns an!

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Quetschewirt:

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Restaurant Moro, Neustadt-Gimmeldingen

Backblech, Neustadt-Innenstadt

Eselsburg, Mussbach

Weiks Vinothek, Mussbach

Turm Stübl, Deidesheim

Restaurant Leopold, Deidesheim

Arens Restaurant im Haus am Weinberg, Sankt Martin

Kirchstübl, Sankt Martin

Ritterhof zur Rose, Burrweiler