

## Zum Wein und Vorneweg

<b>Quetschen in Kräuter-Olivenöl eingelegt</b> <i>ein Dutzend mit Baguette</i>	4,50 €
<b>Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller aus Mussbach</b> <i>Holzofenbrot und Baguette mit Kräuterdip</i>	3,80 €
<b>Eine Schale voll Salat</b> <i>knackig und frisch, gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	6,50 €
<b>Pfälzer Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing</b> <i>Pfälzer Safranessig und Orangenchutney</i>	7,80 €
<b>Scheiben von der geräucherten Entenbrust</b> <i>mit Feldsalat und Safranessig</i>	11,50 €
<b>Kräftige Gemüsebrühe</b> <i>mit Markklößchen und Gemüsewürfeln</i>	6,50 €
<b>Schaumsuppe vom Bärlauch</b> <i>mit Kräuter-Olivenöl</i>	7,50 €
<b>Gimmeldinger Rehpastete mit „Pfälzer Trüffel“ (schwarze Nuss)</b> <i>auf „Pfälzer Latweg“ (würziges Pflaumenmus) und Salatbukett</i>	9,50 €
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> <i>mit kleinem Salat und „Pfälzer Latweg“ (würziges Pflaumenmus)</i>	9,50 €

## Frühlingshaft & Warm

<b>Mit Lachs gefüllte Tortellini</b>	<i>als Vorspeise</i>	9,50 €
<i>mit Bärlauchsauce, Erbsen und Tomaten</i>	<i>als Hauptgericht</i>	15,50 €
<b>Confierter Kabeljau mit Meerrettichsauce</b>		18,00 €
<i>Rote Bete, Erbsen und Kartoffelpüree</i>		
<b>Maultaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung</b>		14,50 €
<i>und Salat mit Quetschedressing</i>		
<b>Großer bunter Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen (Pilze)</b>		13,50 €
<i>Radieschen, geröstete Kerne und Quetsche-Dressing</i>		
<b>Philipp`s Spinatknödel mit Salbeibutter</b>		14,50 €
<i>Rucola und Parmesan</i>		
<b>Ein Paar Wild-Bratwürste</b>		13,80 €
<i>mit lauwarmem Kerbel-Kartoffel-Salat</i>		
<b>Unsere „Haus-Buletten“ (würzige Frikadellen)</b>		13,80 €
<i>auf lauwarmem Kerbel-Kartoffel-Salat</i>		
<b>Pfälzer Fleischknäpp mit Meerrettichsauce</b>		14,50 €
<i>Kartoffelpüree und Bärlauchpesto</i>		
<b>Gebratener Saumagen mit Karotten-Lauchgemüse</b>		14,50 €
<i>Kräuterkartoffeln und kräftiger Sauce</i>		
<b>Pfälzer Teller – DER „Klassiker“</b>		14,80 €
<i>Saumagen, Bratwurst &amp; Leberknödel mit Sauerkraut, Senf &amp; Holzofenbrot</i>		
<b>Pfälzer Teller – DER „Klassiker“</b>	<b>mit Kartoffelpüree</b>	16,80 €

## Für die Süßen

**Aprikosensorbet** 4,50 €  
*mit Heidelbeer-Kirsch-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)*

**Beschwipste Aprikose** 5,30 €  
*Eine Kugel Sorbet mit Haardter Obstler begossen*

**Schokoladentarte mit Vanilleeis** 6,50 €  
*und Quetscheröster*

**Heiß & Süß** 4,50 €  
*2 Pralinen mit Espresso oder Kaffee*

**Eine Kugel Haselnusseis** 4,50 €  
*mit Wild-Quetschelikör*

*Unsere Eis- und Sorbetsorten beziehen wir von „Claudio´s Eismanufaktur“ aus Neustadt.*

**Dreierlei von Rohmilchkäse** 9,50 €  
*mit Quetschen & Brot*

## Aperitife & Prickelndes

<b>Quetsche Royal</b> <i>Zwetschgenlikör mit Riesling Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,70 €
<b>2017 Blanc de Blancs Sekt Brut</b> <i>aus Weissburgunder, Chardonnay &amp; Auxerrois – saftig &amp; charmant</i> Staats - & Johannitergut Neustadt, Neustadt-Mussbach	0,1 l	5,40 €
<b>2017 Pinot Rosé Sekt Brut</b> <i>elegant &amp; frisch, perfekter Aperitif</i> Oliver Gabel, Herxheim am Berg	0,1 l	5,40 €
<b>Riesling Sekt trocken „Weegmüllerchen“</b> <i>auf Eis serviert, Weegmüller, Neustadt-Haardt</i>	0,2 l	7,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
<b>Secco von Apfel, Heidelbeer &amp; Kirsche, alkoholfrei</b> <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	4,50 €
<b>„Merwut“ Wermut</b> <i>auf Eis serviert, würziger Stil dry</i> 4 cl <i>Dorst &amp; Consorten, Landau</i>		4,50 €
<b>„Merwut“ Wermut Tonic</b> auf Eis serviert	0,24 l	7,00 €
<b>Gin Tonic</b> „Frühling & Sommer“ <i>auf Eis serviert mit Dudenhofener „Paul Gin“ und Tonic Water</i>	0,24 l	7,50 €

## Wasser

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

*Sie wünschen Mineralwasser? Sprechen Sie uns an.*

## Saft, Limonaden & Schorlen

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

## Biere

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

## Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,50 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,20 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus losem Tee</i>		3,50 €
– <i>Schwarz-Darjeeling, Grün-Darjeeling, Sencha-Grün oder Früchte</i>		
– <i>Kräutertee von „Schönfeld-Tee“ aus Ruppertsberg</i>		
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 €
Schlehenbrand	Johannitergut, Mussbach	2cl	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	2cl	3,00 €
Aprikosenbrand	Zimmermann, Wachenheim	2cl	3,50 €
Orangengeist	Johannitergut, Mussbach	2cl	3,50 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl	3,80 €

## Weissweine

0,25 l

### **2018 Riesling trocken**

4,80 €

*klassischer Pfälzer Riesling  
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

### **2019 Gutsriesling trocken**

4,50 €

*mit Frucht und Fülle  
Völcker, Neustadt-Mussbach*

### **2019 Riesling trocken**

4,80 €

*jugendlich frisch mit Eleganz und Duft bei schlanken 11,5% alc.  
Eugen Wambsganss, Landau-Nussdorf*

### **2019 Riesling trocken**

5,60 €

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

### **2019 Riesling trocken**

5,60 €

*Paraderiesling mit Apfel, Birne und Zitrone  
Hammel & Cie., Kirchheim*

### **2018 Riesling halbtrocken**

4,50 €

*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!*

## Weissweine

0,25 l

### **2017 Scheurebe trocken**

6,00 €

*Volle, ausgereifte Aromatik von unserer „Queen of Scheu“  
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

### **2019 Sauvignon Blanc trocken Bioland**

5,90 €

*Klassisch sehr gut! Stachelbeere trifft feine Grapefruit. Duftig & animierend!  
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester deutscher Biowinzer*

### **2019 Weissburgunder trocken**

5,50 €

*Elegante, dezente Säure, & saftiger Trinkfluss! Ein Klassiker des Hauses.  
Peter Stolleis, Neustadt-„Lobloch“*

### **2019 Grauburgunder trocken Bioland**

5,90 €

*Runder frischer Typ mit geringer Säure  
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester deutscher Biowinzer*

### **2019 „Liebfraumilch“ Cuvée feinherb**

5,50 €

*Scheurebe, Müller-Thurgau & Silvaner – ein Klassiker im neuen Gewand!  
Hammel & Cie., Kirchheim*

### **2019 Der kleine Bär Cuvée Weiss trocken**

6,00 €

*Müller-Thurgau, Muskateller und Sauvignon Blanc – der läuft einfach gut!  
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

## Fruchtsüss Weiss

### **2019 Sauvignon Blanc Kabinett fruchtsüss**

7,80 €

*Der neueste Geniestreich! Klassischer Kabi mit fein duftiger Stachelbeere!  
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*



## Rosé-Weine

0,25 l

### **2019 Rosé trocken**

5,00 €

*Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder – Cassis & Waldhimbeere  
Staats - & Johannitergut Neustadt, Neustadt-Mussbach*

### **2018 Rosé halbtrocken**

4,40 €

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

## Rotweine

0,25 l

### **2017 Spätburgunder trocken**

4,90 €

*elegant & würzig, feine Kirschfrucht, Ausbau im großen Holzfass – sehr gut!  
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

### **2016 Merlot trocken**

6,00 €

*Elegante Noten von Brombeere und Wacholder, kräftig & zart zugleich  
Staats - & Johannitergut Neustadt, Neustadt-Mussbach*

### **2017 Dornfelder trocken**

4,50 €

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

### **2018 „Deep Red“ Cuvée trocken**

5,90 €

*Merlot und Cabernets, Ausbau im großen Holzfass – charmant!  
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

### **2017 Cuvée Konstantin trocken**

5,80 €

*Cuvée aus Cabernets - pikante Würze mit Paprika und Johannisbeere  
Bernhard Koch, Hainfeld*

## **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  
Haardter Winzer – La Cucina Mediterranea, Neustadt-Haardt

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