

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,70 €
2018 Weissburgunder Brut von Winning, Deidesheim <i>elegant & frisch, perfekter Aperitif</i>	0,1 l	5,40 €
2018 Pinot Rosé Sekt Brut Andres & Mugler, Ruppertsberg <i>100% Spätburgunder – ein besonderer Schluck Sekt!</i>	0,1 l	5,40 €
Secco von Apfel-Quitte, alkoholfrei <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	4,50 €
Riesling Sekt trocken „Weegmüllerchen“ <i>auf Eis serviert, Weegmüller, Neustadt-Haardt</i>	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
Gin Tonic „Herbst & Winter“ <i>auf Eis serviert mit „DON´T MIX DRUGS“- Gin von Nett/Völcker und Tonic Water</i>	0,24 l	7,50 €

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel</i> <i>Sie wünschen Mineralwasser? Sprechen Sie uns an!</i>	0,25 l / 2,00 €	1,00 l / 4,50 €
---	-----------------	-----------------

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>	
Apfel-Quitte	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,40 €	0,5 l / 4,60 €
Braumeister Zitronenlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,50 €
Braumeister Grapefruitlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,50 €
Afri Cola		0,2 l / 2,50 €
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,40 €	0,5 l / 4,60 €
<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 €

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>	4,00 €
Eine Schale voll Salat <i>knackig und frisch, gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	6,50 €
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	7,00 €
Karamellierter Ziegenkäse <i>mit kleinem Salat und Quetsche-Chutney</i>	9,80 €
Gimmeldinger Rehpastete mit „Pfälzer Trüffel“ (schwarze Nuss) <i>Quetsche-Chutney und Salatbukett</i>	9,80 €
Sülze vom Rinder-Tafelspitz <i>mit Kräuterdip, Tomaten & Salatbukett</i>	<i>als Vorspeise</i> 9,50 € <i>als Hauptgericht</i> 15,50 €

Herbstlich & Warm

Großer bunter Salat mit gebratenen Waldpilzen <i>Radieschen, Parmesan, geröstete Kerne & Quetsche-Dressing</i>	14,50 €
Maultaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung <i>und Salat mit Quetschedressing</i>	14,80 €
Philipp´s Spinatknödel <i>mit Waldpilzrahm und Parmesan</i>	15,50 €
Gebratenes Filet vom Zander - ein Klassiker - <i>mit Meerrettichsauce, Rahmkraut & Kartoffelpüree</i>	19,00 €
Mit Lachs gefüllte Tortellini <i>Kürbisrahmsauce & Gemüse</i>	<i>als Vorspeise</i> 9,50 € <i>als Hauptgericht</i> 15,50 €
Ein Paar Wild-Bratwürste <i>mit lauwarmem Kerbel-Kartoffel-Salat</i>	14,80 €
Unsere „Hausbuletten“ (würzige Frikadellen) <i>mit lauwarmem Kerbel-Kartoffel-Salat</i>	14,80 €
Pfälzer Fleeschknäpp <i>mit Meerrettichsauce, Kartoffelpüree & kleinem Salat</i>	14,80 €
Gebratener Kastanien-Saumagen <i>mit Rotkraut, Kartoffelpüree und kräftiger Sauce</i>	15,50 €
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“ <i>Saumagen, Bratwurst & Leberknödel mit Sauerkraut, Senf & Kartoffelpüree</i>	16,80 €

Fleischprodukte (außer Wildfleisch) beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch.

Für die Süßen

Brombeersorbet <i>mit Apfel-Qitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	4,50 €
Beschwipste Pfälzer Zwetschge <i>eine Kugel Sorbet mit Zwetschgenwasser begossen</i>	5,30 €
Schokoladentarte <i>mit Joghurteis & Quetscheröster</i>	6,80 €
Heiß & Süß <i>2 Kakaobutterpralinen mit Espresso oder Kaffee</i>	4,50 €
Eine Kugel Haselnusseis <i>mit Wild-Quetschelikör</i>	4,50 €

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

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,60 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,20 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus losem Tee</i>		3,50 €
– Schwarz-Darjeeling, Grün-Darjeeling, Sencha-Grün oder Früchte		
– Kräutertee von „Schönfeld-Tee“ aus Ruppertsberg		
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 €
Obstler von Äpfeln & Birnen	Bernhard Koch, Hainfeld	2cl	3,00 €
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 €
Hefebrand vom Gewürztraminer	Völcker, Mussbach	2cl	3,50 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl	3,80 €

Weissweine

0,25 l

2019 Riesling trocken

4,90 €

Klassischer Pfälzer Riesling „vun de Haardt“

Weegmüller, Neustadt-Haardt

2019 Gutsriesling trocken

4,90 €

Mit Frucht und Fülle

Völcker, Neustadt-Mussbach

2019 Riesling trocken

5,80 €

Saftiger, druckvoller Riesling, hohes Trinkvergnügen

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2019 Riesling M-C trocken *VDP.GUTSWEIN*

6,00 €

Mineralisch, würzig & elegant – ein Musterriesling 92/100 Punkten!

Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2019 Riesling halbtrocken

4,70 €

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

2019 Sauvignon Blanc trocken *Aufsteiger!* 5,70 €
Wundervolle Exotik! Stachelbeere trifft feine Maracuja. Duftig & animierend!
Philipp Jaillet, Ruppertsberg

2019 Weissburgunder trocken 5,50 €
Elegante, dezente Säure, & saftiger Trinkfluss! Ein Klassiker des Hauses
Peter Stolleis, Neustadt-“Lobloch“

2019 Grauburgunder Haardt trocken *Ortswein* 5,50 €
Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein
Staats- & Johannitergut Neustadt, Neustadt-Mussbach

2019 Cuvée Fleur feinherb 5,50 €
Gemischter Satz aus Riesling, Gewürztraminer & Silvaner – vielschichtig & zart
Weegmüller, Neustadt-Haardt

2019 Sauvignon Blanc Kabinett fruchtsüss 7,50 €
Ein Geniestreich! Klassischer Kabinett mit fein duftiger Stachelbeere!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2016 Rieslaner Spätlese Schlüssel edelsüss 0,1 l 6,00 €
Betörender Tropfen mit perfekter Balance! - absolute Weltklasse!!!
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

Rosé- & Blanc de Noir-Weine

0,25 l

2019 Rosé halbtrocken

4,70 €

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

2019 Rosé „Der kleine Bär“ trocken

6,00 €

*Merlot & St. Laurent – Waldbeeren und Rose, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2018 Dornfelder trocken

4,50 €

*Dunkle Schwarzkirsche, rund & angenehm süffig.
WinzerGenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mussbach*

2017 Spätburgunder trocken

5,40 €

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

2018 Pinot Noir „Vater & Sohn“ trocken

Erneute Entdeckung! 6,80 €

*Elegante Frucht von Brombeere & Cassis gepaart mit kräftigem Körper – TOP!
Philipp Jaillet, Ruppertsberg*

2018 Deep Red trocken

5,80 €

*Cuvée aus Merlot, Cabernet & Syrah – Samtig, weich & einnehmend
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2017 Cuvée Noir trocken

6,80 €

*Kräftig, würzige Cuvée mit feiner Röstnote, Zwetschgen und etwas Vanille
Stefan Schwaab, Maikammer*

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