

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,80 €
2019 Grüner Veltliner Sekt Brut Hammel, Kirchheim <i>elegant & frisch, perfekter Aperitif</i>	0,1 l	5,40 €
2019 Riesling Sekt Brut Margarethenhof, Forst <i>Prickelndes Vergnügen – 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 „Frühling & Sommer“ <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>	
Aprikosennektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,40 €	0,5 l / 4,70 €
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 / 4,70 €
<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>	4,50 €
Eine Schale voll Salat - knackig und frisch <i>gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	6,80 €
Spargel-Crèmesuppe <i>mit Olivenöl und Spargelstückchen verfeinert</i>	7,50 €
Karamellierter Ziegenkäse ~ ein Mein Lokal, dein Lokal Gericht ~ <i>mit kleinem Salat und Quetsche-Chutney</i>	9,80 €
Carpaccio vom Saumagen <i>mit buntem Spargelgemüse, Kräuter-Olivenöl und Salatbukett</i>	9,80 €
Tatar vom Matjes ~ ein Mein Lokal, dein Lokal Gericht ~ <i>mit Roter Bete, Kräuterdip und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	16,50 €
Gebeiztes Filet vom Sapphire-Lachs (kaltes Gericht) <i>mit Aprikosensauce und mariniertem Stangenspargel</i>	
als Vorspeise	13,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	24,00 €

Frühlingshaft und Warm

Großer bunter Salat mit mariniertem Stangenspargel <i>Radieschen, Parmesan, geröstete Kerne und Quetsche-Dressing</i>	14,50 €
Philipp´s Spinatknödel ~ein Mein Lokal, dein Lokal Gericht ~ <i>mit cremigem Spargelgemüse und Parmesan</i>	15,50 €
Spinat-Ricotta-Ravioli (auch vegetarisch) <i>mit Aprikosensauce, Flusskrebse und Spargelgemüse</i>	
	als Vorspeise 10,50 €
	als Hauptgericht 16,50 €
Unsere Hausbuletten – würzige Frikadellen- <i>mit kräftiger Sauce, Wirsing-Speck-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	15,50 €
Königsberger Klopse – vom Schwein <i>mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und kleinem Salat</i>	16,50 €
Gebratener Saumagen <i>mit kräftiger Sauce, buntem Spargelgemüse und Kräuterkartoffeln</i>	16,50 €
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“ <i>Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut, Sauce & Kartoffelpüree</i>	17,50 €

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch.

Für die Süßen

Brombeersorbet 4,80 €
mit Apfel-Quitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Brombeere 5,50 €
eine Kugel Brombeersorbet mit Zwetschgenwasser begossen

Schokoladentarte ~ein Mein Lokal, dein Lokal Gericht ~ 6,80 €
mit Vanilleeis & Quetscheröster

Eine Kugel Haselnusseis ~ein Mein Lokal, dein Lokal Gericht ~ 4,50 €
mit Wild-Quetschelikör begossen

*Unsere Eis- und Sorbetsorten beziehen wir von „Claudio´s Eismanufaktur“ aus Neustadt.
Hier steckt echtes Handwerk drin, ganz ohne künstliche Zusätze.*

Heiß & Süß 4,80 €
2 Pralinen mit einem Espresso oder Kaffee

Pralinengedeck ~5 Stück gemischt ~ 6,80 €
Die Pralinen kommen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.

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	3,50 €
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 €
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

2020 Riesling Haardt trocken -unser Haus-Riesling-

5,70 €

Feine Frucht gepaart mit Würze und Dichte – Ortswein mit Charakter
„Exklusive Sonderfüllung“

2019 Riesling trocken

4,90 €

*Klassischer Pfälzer Riesling „vun de Haardt“
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2019 Riesling halbtrocken

4,90 €

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

2019 Riesling „Heiligenberg“ trocken

5,70 €

*Saftiger, druckvoller Riesling mit hohem Trinkvergnügen aus einer Toplage!
Stefan Schwaab, Maikammer*

2019 Riesling „vom Löss“ trocken *biodynamisch*

5,70 €

*Würzig, kräftiger Rieslingtyp mit etwas „Wildheit“ - eigenständig
Seckinger, Niederkirchen*

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

2020 Weissburgunder Haardt trocken -unser Haus-Burgunder 5,70 €

*Elegante, dezente Säure, & saftiger Trinkfluss! – Ortswein mit Charakter
„Exklusive Sonderfüllung“*

2019 Grauburgunder trocken 5,50 €

*Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein
Peter Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2019 Chardonnay trocken 6,90 €

*Fein, würzig mit Anspruch und dem gewissen Etwas!
Völcker, Neustadt-Mussbach*

2020 Grüner Veltliner Rossatz trocken *Federspiel* 6,90 €

*Parade-Veltliner! Saftige Birne, etwas Heu und das berühmte „Pfeffer“!
Josef Fischer, Wachau - Österreich*

2019 Scheurebe MC trocken *VDP Gutswein* 6,00 €

*Ein Klassiker! Holunder, Mandarine & Limette - die Terrasse lässt grüßen!
Müller-Catoir, Neustadt-Haardt*

2020 Cuvée „Der kleine Bär“ weiss 6,00 €

*Sauvignon Blanc, Muskateller und Müller-Thurgau – perfekter Frühlingswein!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

<u>Rosé- & Blanc de Noir-Weine</u>	0,25 l
2019 Rosé halbtrocken	4,70 €
<i>Saftig, süffig, Erdbeere & Himbeere</i>	
<i>Weegmüller, Neustadt-Haardt</i>	
2019 Blanc de Noirs trocken	6,00 €
<i>Spätburgunder – eleganter Frühlingwein mit harmonischer Würze</i>	
<i>Weegmüller, Neustadt-Haardt</i>	
2020 Rosé „Der kleine Bär“ trocken	6,00 €
<i>Merlot & St. Laurent – Waldbeeren und Rose, sehr trinkig!</i>	
<i>Oliver Zeter, Neustadt-Haardt</i>	

<u>Rotweine</u>	0,25 l
2018 Dornfelder trocken	4,50 €
<i>Dunkle Schwarzkirsche, rund & angenehm süffig.</i>	
<i>Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
2019 Cuvée Rubino trocken <i>BIOLAND</i>	5,50 €
<i>Fruchtig, charmante Cuvée – Kirsche und Brombeere</i>	
<i>Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach, Bester Bio-Winzer Deutschlands</i>	
2019 Cuvée „Der kleine Bär“ rot trocken	6,00 €
<i>St. Laurent & Cabernet - Elegant & würzig, Ausbau im großen Holzfass – sehr gut!</i>	
<i>Oliver Zeter, Neustadt-Haardt</i>	
2018 Pinot Noir „Vater & Sohn“ trocken <i>Entdeckung!</i>	6,80 €
<i>Kräftig, eleganter Spätburgunder – Brombeere, Heidelbeere, top Holz-Einsatz!</i>	
<i>Philipp Jaillet, Ruppertsberg</i>	

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!

Aktuell richten wir uns hierbei nach den Vorgaben der Coronaverordnung!

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

Grünwedels im GC Pfalz & Eventhaus N 507, Neustadt-Geinsheim