

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,80 €
2019 Blaufränkisch Rosé Sekt Brut Krebs, Freinsheim <i>elegant & frisch würzig, 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 Heidelbeer & Kirsche, 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 €
Pfifferlingsschaumsuppe <i>mit kleinen Pfifferlingen und Kräuter-Olivenöl</i>	7,50 €
Karamellierter Ziegenkäse <i>mit marinierten Erdbeeren, kleinem Salat und Quetsche-Chutney</i>	10,50 €
Carpaccio vom Saumagen <i>mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuter-Olivenöl und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	16,50 €
Gimmeldingen Rehpastete <i>mit gebratenen Pfifferlingen, Quetsche-Chutney und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	16,50 €

Sommerlich und Warm

Großer bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen	14,50 €
<i>bunten Tomaten, Parmesan, gerösteten Kernen und Quetsche-Dressing</i>	
Gebratene Maultaschen mit Spinat-Ricotta gefüllt	15,50 €
<i>mit buntem Salat, Tomaten, Radieschen und Quetsche-Dressing</i>	
Philipp´s Spinatknödel	15,50 €
<i>mit fruchtigem Tomatensugo, Sommergemüse und gehobeltem Parmesan</i>	
Gebratenes Filet vom Sapphire-Lachs	21,50 €
<i>(aus nachhaltiger dänischer Zucht)</i>	
<i>mit Pfirsich-Sauce, buntem Gemüse, Kartoffelpüree und Rucolapesto</i>	
Ein Paar Wildbratwürste	15,50 €
<i>mit kräftiger Sauce und lauwarmen Kerbel-Kartoffel-Salat</i>	
Gebratener Saumagen	16,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kräuterkartoffeln</i>	
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“	17,50 €
<i>Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut, Sauce & Kartoffelpüree</i>	

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch (ausgenommen die Wildbratwürste).

Für die Süßen

Himbeersorbet 4,80 €
mit Heidelbeer-Kirsch-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Pfälzer Erdbeere 5,50 €
eine Kugel Erdbeersorbet mit Zwetschgenwasser begossen

Schokoladentarte 6,80 €
mit Joghurteis und marinierten Erdbeeren

Eine Kugel Haselnusseis 4,80 €
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 €
Tresterbrand vom Spätburgunder	Anton, Kirrweiler	2cl	3,50 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Schlehenbrand	Johannitergut, Mussbach	2cl	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	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

2020 Riesling Haardt trocken -unser Haus-Riesling- 5,70 €

Feine Frucht gepaart mit Würze und Dichte – Ortswein mit Charakter
„Exklusive Sonderfüllung“ vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach

2019 Riesling trocken 4,90 €

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

2020 Gutsriesling trocken 4,90 €

*Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle
Völcker, Neustadt-Mussbach*

2019 Riesling „Eselshaut“ trocken 4,90 €

*Würziger Rieslingtyp im perfekten Trinkfenster!
Peter Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2020 Riesling halbtrocken 4,90 €

*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

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

Elegante, dezente Säure, & saftiger Trinkfluss! – Ortswein mit Charakter

„Exklusive Sonderfüllung“ vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach

2020 Grauburgunder trocken 5,50 €

Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein

Peter Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2020 Silvaner trocken VDP Gutswein 5,50 €

Ein Alleskönner! Zarte Noten von Heu und Apfel – rund und ausgewogen

Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

2020 Sauvignon blanc trocken BIOLAND 6,30 €

Ausdrucksstark, Limette, Holunder und Grapefruit! Mit dem gewissen Etwas!

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach, Bester Bio-Winzer Deutschlands

2020 Scheurebe Tradition trocken 6,00 €

Ein Klassiker! Holunder, Mandarine & Limette - die Terrasse lässt grüßen!

Nett, Neustadt-Duttweiler

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

Sauvignon Blanc, Muskateller und Müller-Thurgau – perfekter Frühlingswein!

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2020 Cuvée „Sommerzeit“ fruchtsüss 5,50 €

Scheurebe, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer – Volle Exotik und Süße!

Bernhard Koch, Hainfeld

Roséweine

0,25 l

2019 Rosé halbtrocken

4,70 €

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

2020 Rosé „Der kleine Bär“ trocken

6,00 €

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

2020 Cabernet Franc Rosé trocken *Biodynamisch*

6,30 €

*Stachelbeere und reife rote Johannisbeere - würzig, zupackender Rosé!
Nett, Neustadt-Duttweiler*

Rotweine

0,25 l

2018 Dornfelder trocken

4,50 €

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

2019 Spätburgunder trocken *BIOLAND*

6,50 €

*Kräftig & elegant zugleich. Kirsche und Brombeere mit gekonntem Holz-Einsatz!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach, Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2019 Cuvée „Der kleine Bär“ rot trocken

6,00 €

*St. Laurent & Cabernet - Elegant & würzig, Ausbau im großen Holzfass – sehr gut!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2019 Merlot Tradition trocken *Biodynamisch & Entdeckung!*

6,80 €

*Brombeere, Weichsel und Zwetschge. Kräftig, würzig & charmant! Richtig gut!
Nett, Neustadt-Duttweiler*

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