

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,80 €
2019 Chardonnay brut Borell-Diehl, Hainfeld <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 extra trocken ~aus der Piccolo~ <i>auf Eis serviert, Forster Winzerverein, Forst</i>	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
Gin Tonic „Sommer & Herbst“ <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 €
Kürbisschaumsuppe <i>mit Kürbiskernöl und Kernen</i>	7,50 €
Karamellierter Ziegenkäse <i>mit kleinem Salat und Quetsche-Chutney</i>	9,80 €
Carpaccio vom Saumagen <i>mit eingelegten Quetschen, Kräuter-Olivenöl und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	16,50 €
Gimmeldinger Rehpastete <i>mit schwarzer Nuss, Quetsche-Chutney und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht mit Kräuterkartoffeln	16,50 €

Herbstlich und Warm

Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen	14,50 €
<i>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 Kürbisrahmsauce, buntem Gemüse und Parmesan</i>	
Mit Lachs gefüllte Tortellini	
<i>mit Orangensauce, Kürbisgemüse und frischem Meerrettich</i>	
als Vorspeise	10,50 €
als Hauptgericht	16,50 €
Ein Paar Wildbratwürste	15,50 €
<i>mit kräftiger Sauce und lauwarmen Kerbel-Kartoffel-Salat</i>	
Gebratener Pfälzer Saumagen	16,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Herbstgemüse und Kartoffelpüree</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

Ein Stück Quetschekuche (Zwetschgenkuchen) 5,50 €
mit Sahne

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

Beschwipste Aprikose 5,50 €
eine Kugel Aprikosensorbet mit Pfälzer Obstler begossen

Schokoladentarte 6,80 €
mit Joghurteis und Quetscheröster

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

2020 Riesling „Wachenheimer Gerümpel“ trocken

5,50 €

*Aus Erster Lage! Top-Riesling mit feiner Würze und dem nötigen „Zug“!
Probsthof, Neustadt-Haardt*

2020 Gutsriesling trocken

4,90 €

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

2020 Riesling halbtrocken

4,90 €

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

DAS besondere Glas - SolidAHRität

Wir HELFEN! *Nach den verheerenden Flutkatastrophen, vor allem an der Ahr, wo ich selbst in Bad Neuenahr-Ahrweiler gelebt habe, unterstützen wir, und SIE damit, die Initiative solidAHRität welche von Dirk Würtz (Weingut St. Antony) ins Leben gerufen wurde. Jeder Wein wurde von vielen Winzern aus Deutschland und Österreich dafür gespendet. Wir spenden entsprechend den Erlös der hier ausgeschenkten Weine zu 100% an die Opfer der Flutkatastrophen.*

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

0,1 l 3,50 €

0,25 l 7,00 €

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 Sauvignon Blanc 1000 trocken 5,80 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2019 Chardonnay „Kalkgestein“ trocken VDP Ortswein 7,50 €

Kräftig, kräutrig mit leichtem Schmelz, der perfekte „Rotwein-Ersatz“

Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

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

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

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2020 Cuvée „Fleur“ feinherb (halbtrocken) 5,80 €

Riesling, Gewürztraminer, Silvaner „alter Pfälzer Satz“ - elegant und verspielt!

Weegmüller, Neustadt-Haardt

2020 Gewürztraminer Kabinett fruchtsüss 5,80 €

Duftet nach Rosen und Holunderblüte – Voller Exotik und zarter Süße!

Borell-Diehl, Hainfeld

Roséweine

0,25 l

2020 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 Le Rosé de Gaul trocken

6,80 €

Animierend trocken mit feiner Frucht. Mit 10,5% im Stile eines Provence-Rosé!

Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim

Rotweine

0,25 l

2019 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

2018 Cuvée Rouge trocken

Biodynamisch & Entdeckung!

7,00 €

Brombeere, Zwetschge und etwas Wald. Kräftig, würzig! Geheimtipp!

Cuvée aus Sangiovese, Cabernet und Pinot

Bürklin-Wolf, VDP, Wachenheim

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 in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin
Kirchstübl, Sankt Martin
Ritterhof zur Rose, Burrweiler

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