

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	5,90 €
2017 Weissburgunder Extra Brut Berdolt, VDP, Duttweiler <i>Prickelndes Vergnügen – ein besonderer Schluck Sekt!</i> <i>1. Platz deutscher Sektpreis 2021 - Burgundersorten</i>	0,1 l	6,20 €
2019 Riesling Sekt Brut Margarethenhof, Forst <i>elegant & frisch würzig, perfekter Aperitif</i>	0,1 l	5,70 €
Secco von Apfel & Quitte, alkoholfrei <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	4,70 €
Riesling Sekt extra trocken ~aus der Piccolo~ <i>auf Eis serviert, Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
Gin Tonic „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 / 4,90 €
---	-----------------	-----------------

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>	
Williams-Birnensaft	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,50 €	0,5 l / 4,80 €
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 / 2,50 €	0,5 l / 4,80 €
<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>	4,80 €
Körbchen Brot von der Bäckerei Buchmüller aus Mussbach <i>Holzofenbrot und Baguette mit zweierlei Dip</i>	5,50 €
Eine Schale voll Salat - knackig und frisch <i>gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	6,80 €
Crémige Petersilienwurzelsuppe <i>mit Kräutercroûtons verfeinert</i> <i>oder auch</i> <i>mit geräucherter Forelle</i>	6,80 € 7,50 €
Karamellierter Ziegenkäse <i>mit kleinem Salat und Quetsche-Chutney</i>	9,80 €
Crémige Burrata <i>(Mozarella-Spezialität)</i> <i>auf buntem Bete-Carpaccio und Balsamico-Birnen-Crème</i>	10,50 €
Tatar von der geräucherten Forelle ~ klassisch mit Äpfeln und Essiggurken ~ <i>mit Meerrettichcrème und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	11,50 €
als Hauptgericht	18,50 €
Scheiben vom rosa Roastbeef ~ dünn aufgeschnitten und kalt serviert ~ <i>mit Sauce tartare und Beluga-Linsen-Salat</i>	
als Vorspeise	12,50 €
als Hauptgericht	19,50 €

Winterlich und Warm

Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen <i>Quetsche-Dressing, Parmesan und gerösteten Kernen</i>	14,80 €
Tobi´s Maultaschen mit Ricotta-Tomatenfüllung <i>mit Kräutersauce und buntem Salatbukett</i>	15,80 €
Unsere Spinatknödel <i>mit Pilzrahm, Pilzen, getrockneten Tomaten und Parmesan</i>	15,80 €
Gebratenes Kabeljaufilet <i>mit Kräutersauce, Beluga-Linsen-Gemüse und Kartoffelwürfeln</i>	21,50 €
Geschmorte Rinderroulade – klassisch gefüllt <i>mit kräftiger Jus, Kohlrabi-Gemüse und Serviettenknödeln</i>	23,00 €
Unsere „Hausbuletten“ (würzige Frikadellen) <i>mit kräftiger Sauce, Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	16,50 €
Zwei Scheiben gebratener Saumagen <i>mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	16,50 €
Pfälzer Teller – DER „Klassiker“ <i>Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Sauerkraut, Sauce & Kartoffelpüree</i>	17,80 €

Unsere Fleischprodukte und unser Fleisch beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch.

Für die Süßen

Eine Kugel Apfel-Sorbet 4,90 €
mit Apfel-Quitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Vanille-Crème-brûlée ~ ein Klassiker jeder Dessertkarte ~ 7,50 €
mit Apfelsorbet

Schokoladentarte ~ stets begehrt ~ 7,50 €
mit Pistazieneis und Quetscheröster

Eine Kugel Haselnusseis 4,90 €
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 4,90 €
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.

*Oder spricht Sie unser **Tagesdessert** an? Siehe Tageskarte*

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,60 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,20 €
<i>Tee in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus loseem Tee</i>		3,50 €
– Schwarz-Darjeeling, Grün-Darjeeling oder Früchte		
– Kräutertee		
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	4,80 €
Obstler von Äpfeln & Birnen	Bernhard Koch, Hainfeld	2cl	4,00 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Tresterbrand vom Spätburgunder	Anton, Kirrweiler	2cl	4,00 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Schlehenbrand	Johannitergut, Mussbach	2cl	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	2cl	4,00 €
Reneclaudenbrand	Borell-Diehl, Hainfeld	2cl	4,00 €
Orangengeist	Johannitergut, Mussbach	2cl	4,00 €
Hefebrand vom Gewürztraminer	Völcker, Mussbach	2cl	4,00 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl	4,00 €

Weissweine

0,25 l

2020 Riesling trocken

4,90 €

Klassischer Pfälzer Riesling hier von de Haardt!
Weegmüller, Neustadt-Haardt

2020 Riesling Forst trocken

6,80 €

*Top-Riesling aus den Spitzen-Lagen Ungeheuer und Musenhang.
Feine Würze mit dem nötigen „Zug“ und der typischen Forster-Mineralik!
Margarethenhof, Forst*

2020 Riesling Buntsandstein trocken *Biodynamisch*

6,30 €

*Würzig und dicht. Beeindruckend komplex und trinkig zugleich.
Spätfüllung aus den Ersten und Großen Lagen!
Gebrüder Andres, Deidesheim – Neuentdeckung!*

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*

2020 Riesling Haardt Kabinett fruchtsüss

5,80 €

*Saftiger Ortswein aus Top-Lagen mit zarter Süße! Die Mosel lässt grüßen!
Gebrüder Andres, Deidesheim – Neuentdeckung!*

DAS besondere Glas

0,1l 3,00 – 7,50 €

*Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck? Dann fragen Sie uns –
wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.*

Weissweine

0,25 l

2020 Weißburgunder Muschelkalk trocken -unser Haus-Burgunder 5,90 €

Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss! Aus Birkweiler-Spitzenlagen!

Besondere „Spätfüllung“ für uns vom Weingut Siener, Birkweiler

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

2020 Chardonnay trocken

5,50 €

Chardonnay in „schön“ – dezente Säure und Würze in Balance. Herrlich!

Bernhard Koch, Hainfeld

2020 Cuvée Blanc trocken

5,80 €

Riesling und Sauvignon blanc, fruchtig & floral mit dem gewissen Etwas!

MK Quadrat, Kallstadt – neues Freundschaftsprojekt, ehemals Weingut Horcher

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 Blanc de Noir trocken

5,50 €

*vom Spätburgunder – zarte Würze gepaart mit unbeschwertem Trinkfluss!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach, Bester Bio-Winzer Deutschlands*

Rotweine

0,25 l

2017 Pinot Noir Haardt trocken – unser Pinot aus der Magnum!

6,50 €

*Eine Selektion von Freunden aus der Ersten Lage „Haardter Herzog“!
Parade-Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Kraft - Ausbau im Holzfass
Ausbau auf der Haardt „von em Haardter Bu“! (Önologe bei Matthias Gaul)*

2019 Dornfelder trocken

4,50 €

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

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 Cuvée PurPur trocken

6,50 €

*Cabernet Sauvignon & Merlot – Anspruchsvoll mit Rasse und Klasse!
Andres, Deidesheim – Neuentdeckung!*

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
Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach

Backblech, Neustadt-Innenstadt

Eselsburg, Neustadt-Mussbach

Weiks Vinothek, Neustadt-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