

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal <i>Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	6,20 €
Rosé Brut - Spätburgunder Menger-Krug, Deidesheim <i>Prickelndes Vergnügen – ein besonderer Schluck Sekt!</i>	0,1 l	6,50 €
2019 Riesling Sekt Brut Margarethenhof, Forst <i>elegant & frisch würzig, perfekter Aperitif</i>	0,1 l	5,90 €
Secco von Apfel & Quitte, alkoholfrei <i>van Nahmen, Niederrhein</i>	0,1 l	4,90 €
Riesling Sekt extra trocken ~aus der Piccolo~ <i>auf Eis serviert, Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	0,2 l	7,80 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Sekt und Wasser</i>	0,3 l	8,90 €
Gin Tonic „Frühling“ <i>auf Eis serviert mit „DON´T MIX DRUGS“- Gin von Nett/Völcker und Tonic Water</i>	0,24 l	7,80 €

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel</i>	0,25 l / 2,20 €	1,00 l / 5,30 €
<i>oder Mineralwasser</i>		
Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic		0,75 l / 5,30 €

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 / 2,50 €	0,5 l / 4,90 €
Braumeister Zitronenlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,70 €
Braumeister Grapefruitlimonade	<i>Eichbaum, Mannheim</i>	0,5 l / 4,70 €
Afri Cola		0,2 l / 2,70 €
Weinschorle (Riesling trocken)	0,25 l / 2,50 €	0,5 l / 4,90 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

Biere

Bischoff Pils	0,33 l / 3,10 €
Bischoff Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,10 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,70 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,70 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,70 €

Vorneweg

Quetschen (Pflaumen) 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>	5,70 €
Eine Schale voll Salat - knackig und frisch <i>gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	6,80 €
Pfälzer Spargelcrème-Suppe <i>mit Crôtons und Spargelstücken</i>	7,80 €
Karamellisierter Ziegenkäse <i>mit marinierten Pfälzer Erdbeeren, Walnuss-Krokant und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	11,50 €
als Hauptgericht	17,50 €
Gebeiztes Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) <i>mit Limetten-Dill-Crème und buntem Spargel-Salat</i>	
als Vorspeise	14,50 €
als Hauptgericht	20,50 €
Carpaccio vom Saumagen <i>mit eingelegten Quetschen (Pflaumen), Kräuter-Olivenöl & Salatbukett</i>	
als Vorspeise	11,50 €
als Hauptgericht	17,50 €
Carpaccio vom Saumagen mit extra Spargel-Salat als Vorspeise	15,50 €

Frühlingshaft und Warm

Quiche von Pfälzer Spargel und getrockneten Tomaten <i>mit Kräuter-Dip, Radieschen, gerösteten Kernen und Salat</i>	15,50 €
Gegrillte Pfälzer Spargelspitzen <i>mit buntem Salat und marinierten Tomatenscheiben</i>	15,50 €
Unsere Spinatknödel <i>mit cremigem Spargelgemüse, confierten Kirschtomaten und Parmesan</i>	17,50 €
Crémiges Risotto von Perlgraupen <i>mit Kräutersauce, grün-weißen Spargelspitzen und Parmesan</i>	17,50 €
Gebratenes Filet von der Lachsforelle <i>mit Kräutersauce, grün-weißen Spargelspitzen und Perlgraupen-Risotto</i>	23,50 €
Ein Paar Wildbratwürste (Hirsch & Wildschwein) <i>mit kräftiger Jus und würzigem Kartoffel-Radieschen-Salat</i>	16,80 €
Gebratene Maispouardenbrust <i>mit Rosmarin-Jus, Paprika-Zucchini-Gemüse und Drillingen</i>	22,50 €
Pfälzer Fleischknäpp <i>mit Meerrettichsauce, frischem Meerrettich, Kartoffelpüree und Rote Bete-Salat</i>	17,80 €
Gebratener Saumagen - schmeckt einfach immer - <i>mit kräftiger Jus, Spargelgemüse und Kartoffelpüree</i>	17,80 €
<i>Unsere Fleischprodukte (ausser Wildfleisch) beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch.</i>	
<i>Spargel beziehen wir aus Neustadt (Christ) oder Erpolzheim (Zein) Obst & Gemüse liefert uns Schäfer-Gastroservice aus Gönningheim</i>	

Für die Süßen

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

Beschwipste Pfälzer Himbeere 5,90 €
Eine Kugel Himbeer-Sorbet mit Himbeergeist begossen

Tonkabohnen-Crème-Brûlée ~ immer wieder lecker ~ 8,50 €
mit Himbeer -Sorbet und Rhabarberkompott

Schokoladentarte ~ stets begehrt ~ 8,50 €
mit Joghurteis und marinierten Erdbeeren

Eine Kugel Haselnusseis 5,40 €
mit Wild-Quetschelikör begossen

*Unsere Eis-Sorten beziehen wir von „Claudio´s Eismanufaktur“ aus Neustadt.
Hier steckt echtes Handwerk drin, ganz ohne künstliche Zusätze.
Unsere Sorbets stellen wir selbst her.*

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 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus losem Tee</i>		3,50 €
– <i>Schwarz–Darjeeling, Grün-Darjeeling oder Früchte</i>		
– <i>Kräutertee</i>		
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 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	2cl	5,80 €
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 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	2cl	4,00 €
Himbeergeist	Johannitergut, Mussbach	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 €

<u>Weissweine</u>	0,25 l
2021 Gutsriesling trocken <i>Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle</i> <i>Völcker, Neustadt-Mussbach</i>	5,20 €
2020 Riesling trocken Bio <i>Ein absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.</i> <i>Siegerwein des „Herrenweinabends 2022 Neustadt“</i> <i>Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt</i>	5,80 €
2020 Riesling Kallstadt trocken <i>Würzig und dicht. Beeindruckend komplex und trinkig zugleich.</i> <i>Aus der Einzellage Kronenberg. erinnert an die Rings-Rieslinge.</i> <i>Dominik Weber, Weisenheim – noch ein Geheimtipp!</i>	6,50 €
2020 Riesling trocken Bio <i>Langes Hefelager, Weinbergspfirsich, Zitrus & reifer Apfel. Richtig stark!</i> <i>Oliver Gabel, Herxheim am Berg – Shootingstar der Pfalz!</i>	6,80 €
2021 Riesling halbtrocken <i>Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel</i> <i>Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt</i>	4,90 €

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

2021 Weißburgunder Herrenletten trocken -unser Haus-Burgunder 5,90 €

*Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!
Aus der Top-Lage „Herrenletten“, für Sie ausschließlich selektioniert.
Exklusivfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2021 Grauburgunder trocken

5,80 €

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

2021 Sauvignon Blanc trocken

Biolana

6,30 €

*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach, Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2021 Chardonnay trocken

5,80 €

*Jugendlich, frisch mit harmonischem Schmelz und eleganter Würze
Bernhard Koch, Hainfeld*

2021 Cuvée Der kleine Bär Weiss trocken

6,00 €

*Sauvignon Blanc, Muskateller & Müller-Thurgau
Frisch, animierend, saftig & trinkig – alles in einem Glas!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2020 Cuvée Fleur feinherb

6,00 €

*Gemischter Satz aus Riesling, Silvaner & Gewürztraminer. Fruchtig, floral, delikat!
Weegmüller, Neustadt-Haardt – noch von de Mädels gemacht*

2020 Sauvignon Blanc „Sweetheart“ fruchtsüss

0,1l 4,80 €

*Exotik pur. Litschi und Grapefruit. Zart duftig mit wunderbarer Süße. Ein Erlebnis!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Roséweine

0,25 l

2020 Rosé halbtrocken

5,20 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Weegmüller, Neustadt-Haardt - noch von de Mädels gemacht*

2021 Rosé „Der kleine Bär“ trocken

6,00 €

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

2021 Blanc de Noir trocken

Bioland

5,80 €

*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!

6,30 €

*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*

2020 Merlot trocken

5,80 €

*Brombeere, Pfeffer und Veilchen. Trotz der Jugend schon sehr verführerisch.
Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2020 Cuvée Duo trocken

5,50 €

*Ausgewogene Cuvée aus Portugieser & Dunkelfelder. Harmonisch & sanft.
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

2020 Cuvée „Der kleine Bär“ rot trocken

6,00 €

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

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

WeinGut – Wein & Tapas, 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