

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal 0,1 l 6,50 €
Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen

Chardonnay Brut Menger-Krug, Deidesheim 0,1 l 6,50 €
Prickelndes Vergnügen – ein besonderer Schluck Sekt!

2019 Riesling Sekt Brut Margarethenhof, Forst 0,1 l 6,00 €
elegant & frisch würzig, perfekter Aperitif

Secco von Apfel & Quitte, alkoholfrei 0,1 l 5,20 €
van Nahmen, Niederrhein

Riesling Sekt extra trocken ~aus der Piccolo~ 0,2 l 8,50 €
auf Eis serviert, Winzergenossenschaft Weinbiet, Neustadt-Mussbach

Aperol Spritz 0,3 l 8,90 €
Aperol, Eis, Sekt und Wasser

Gin Tonic „Herbst & Winter“ 0,24 l 8,50 €
auf Eis serviert mit „DON´T MIX DRUGS“- Gin von Nett/Völcker

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert 0,25 l / 2,50 € 1,00 l / 5,50 €
still / medium / sprudel

oder Mineralwasser

Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic 0,75 l / 5,50 €

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur	0,25 l / 3,00 €	0,5 l / 6,00 €
Stromberger Pflaumensaft	<i>van Nahmen, Niederrhein</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>	
Willimas-Birne	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
Saftschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,50 €	0,5 l / 4,90 €
Braumeister Zitronenlimonade		0,5 l / 4,80 €
Braumeister Grapefruitlimonade		0,5 l / 4,80 €
Afri Cola		0,2 l / 2,80 €
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 / 3,30 €
Bischoff Pils alkoholfrei	0,33 l / 3,30 €
Erdinger Hefeweizen	0,5 l / 4,80 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,80 €
Augustiner Helles	0,5 l / 4,80 €

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 Dips</i>	5,80 €
Eine Schale voll Salat - knackig und frisch <i>gemischte Blattsalate mit Quetsche-Dressing und gerösteten Kernen</i>	7,50 €
Kürbissuppe vom Hokkaido <i>mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	7,80 €
Karamellisierter Ziegenkäse <i>mit Zweierlei von der Quetsche und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	11,80 €
als Hauptgericht	17,50 €
Scheiben vom Schwartenmagen <i>mit Schnittlauch-Vinaigrette, Gewürzgurke und Meerrettichcrème</i>	
als Vorspeise	10,80 €
als Hauptgericht	16,50 €
Gimmeldinger Rehpastete <i>mit Feigensauce und mariniertem Kürbis</i>	
als Vorspeise	11,80 €
als Hauptgericht	17,50 €

Herbstlich und Warm

Großer Salat mit gebratenen Pilzen 16,50 €
mit Radieschen, gerösteten Kernen, Quetsche-Dressing und Parmesan

Quiche von Hokkaido-Kürbis 17,50 €
mit Kräuter-Dip und Salatbukett mit Radieschen und gerösteten Kernen

Unsere Spinatknödel 18,50 €
mit Pilzrahm, Kirschtomaten und Parmesan

Gebratenes Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch) 23,50 €
mit Kräuter-Sauce, Kürbis-Gemüse und Perlgraupen-Risotto

Ein Paar Pfälzer Bratwürste vom Landschwein 16,50 €
mit kräftiger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gebratener Saumagen – absoluter Pfälzer Klassiker 18,50 €
mit kräftiger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Edelgulasch vom Hirsch 21,50 €
mit Pilzen, Preiselbeeren, Spätzle und Haselnussschmelze

Rumpsteak vom Rinderrücken mit Portwein-Jus 28,50 €
Karotten-Zuckerschoten-Gemüse und Perlgraupen-Risotto

*Unsere Fleischprodukte (ausser Wildfleisch)
beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch.*

Obst & Gemüse liefert uns Schäfer-Gastroservice aus Gönningheim

Für die Süßen

Vanille-Crème-Brûlée ~ <i>schmeckt einfach immer ~ mit Himbeersorbet</i>	8,50 €
Schokoladentarte ~ <i>stets begehrt ~ mit Joghurteis und Quetsche-Röster</i>	8,50 €
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet <i>mit Apfel-Quitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)</i>	5,50 €
Beschwipste Pfälzer Mirabelle <i>Eine Kugel Mirabellen-Sorbet mit Mirabellenbrand begossen</i>	6,50 €
Eine Kugel Haselnusseis <i>mit Wild-Quetschelikör begossen</i>	5,90 €
Heiß & Süß <i>2 Pralinen mit einem Espresso oder einer Tasse Kaffee</i>	4,90 €
Pralinengedeck ~5 Stück gemischt ~ <i>Die Pralinen kommen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i> <i>oder lieber herzhaft...</i>	6,80 €
Würziger Winzerkäse (Rotschmierkäse) <i>mit fruchtigem Chutney und Brot</i>	6,50 €

*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.*

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

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul Coffee, Neustadt	2,80 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,50 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriht 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	4,00 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	2cl	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	2cl	5,80 €
Gold-Marille Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	2cl	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	2cl	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	2cl	4,00 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	2cl	4,00 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	2cl	
Orangengeist	Johannitergut, Mussbach	2cl	4,00 €
Hefebrend vom Gewürztraminer	Völcker, Mussbach	2cl	4,00 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	4cl	4,00 €
Ramazotti-Kräuterlikör		4cl	5,50 €

Weissweine

0,25 l

2021 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling 6,00 €

Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!

In diesem Jahr aus der Einzellage Haardter Herzog.

Exklusivabfüllung von Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2021 Riesling trocken Bio 6,00 €

Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.

Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2021 Gutsriesling trocken 5,50 €

Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle.

Völcker, Neustadt-Mussbach

2021 Riesling trocken Bio 5,50 €

Ein „Klassiker“ aus Deidesheimer und Ruppertsberger Lagen.

Grüner Apfel, etwas Limette und Birne. Erfrischend und leicht zugleich!

Mehling, Deidesheim

2021 Riesling halbtrocken 5,50 €

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel

Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt

DAS besondere Glas 0,1l 3,00 – 7,50 €

Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck? Gerne fragen.

Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.

Weissweine

0,25 l

2021 Weißburgunder Haardt trocken -unser Haus-Burgunder 6,00 €
*Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!
Aus der Top-Lage „Herrenletten“. Nur 750 Flaschen.
Exklusivfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2021 Grauburgunder trocken 6,00 €
*Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein
Peter Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2021 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein 6,00 €
*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte
Stachel, Maikammer*

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*

2021 Liebfraumilch feinherb 5,80 €
*Ein Klassiker der deutschen Weinszene neu und frisch interpretiert!
Cuvée aus Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau mit feiner Restsüße.
Hammel & Cie., Kirchheim / Weinstraße*

2021 Gewürztraminer fruchtsüss Ortswein 5,80 €
*Exotik pur. Litschi und Rose. Zart duftig mit wunderbarer Süße.
Stachel, Maikammer*

Roséweine

0,25 l

2021 Rosé halbtrocken

5,50 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

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

5,80 €

*vom Spätburgunder – zarte Würze gepaart mit unbeschwertem Trinkfluss!
Stachel, Maikammer*

Rotweine

0,25 l

2021 Cuvée „Der kleine Bär“ Rot trocken

6,00 €

*Merlot mit etwas Cabernets. Charmant saftig mit Heidel- & Brombeeren.
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2020 Spätburgunder trocken

5,80 €

*Klassischer Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Würze.
Ausbau im großen Holzfass aus Gimmeldinger und Haardter Lagen.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2020 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken

6,00 €

*Aus ersten Lagen! Kraftvoll und würzig mit guter Spannung – sehr schön
WinzerGenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach*

2019 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken

6,00 €

*Aus der Top-Lage in Gimmeldingen! Sehr balanciert.
Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Neuentdeckung!
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2019 Dornfelder trocken

5,20 €

Dunkle Schwarzkirsche, rund & angenehm süffig.

Winzergenossenschaft Weinbiet – die Beste der Pfalz, Neustadt-Mussbach

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

Starters & Snacks

Marinated dried plums flavoured with olive-oil and herbs <i>12 plums & baguette</i>		4,80 €
Basket of bread bakery Buchmüller from Mussbach <i>dark bread & baguette with curd cheese and herbs</i>		5,80 €
Bowl of salad <i>mixed salads with plums-dressing and roasted seeds</i>		7,50 €
Creamy soup of pumpkin (vegetarian) with pumpkin seeds and oil		7,80 €
Caramelized goat cheese <i>with two kinds of plums and salads</i>	Starter	11,80 €
	Maincourse	17,50 €
Marinated slices of "Schwartenmagen" (gelled parts of pork) <i>with chive-vinaigrette, cornichons and horseraddish cream</i>		10,80 €
Paté of deer from Gimmeldingen <i>with fig sauce and marinated pumpkin</i>	Starter	11,80 €
	Maincourse	17,50 €

Main courses

Big coloured salad with grilled mushrooms <i>with plums-dressing, radish, roasted seeds and parmesan</i>	16,50 €
Quiche of Hokkaido-pumpkin <i>served with herbal curd cheese, radish, roasted seeds and salads</i>	17,50 €
Spinach dumplings <i>served with creamy mushrooms, braised cherry tomatoes and parmesan</i>	18,50 €
Fried filet from sea bass (Loup de Mer) <i>with herbal sauce, pumpkin, and pearl barley risotto</i>	23,50 €
A pair of palation sausages <i>with sauce, sauerkraut and mashed potatoes</i>	16,50 €
Fried "Saumagen" <i>special regional meat of pork</i> <i>with sauce, sauerkraut and mashed potatoes</i>	18,50 €
Goulash of red deer <i>served with mushrooms, cranberries, "Spätzle" and hazelnut butter</i>	21,50 €
Grilled steak of beef <i>served with port sauce, sugar snaps, carrots and pearl barley risotto</i>	28,50 €

Desserts

Vanilla Crème-Brûlée <i>served with mirabelle sorbet</i>	8,50 €
Lukewarm chocolate cake with yoghurt ice cream <i>and plum compote</i>	8,50 €
One scoop of homemade sorbet <i>floated with sparkling secco of quince and apple - non-alcoholic</i>	5,30 €
Drunken mirabelle <i>one scoop of mirabelle sorbet floated with "mirabelle schnaps"</i>	6,20 €
One scoop of hazelnut ice cream <i>flavoured with plums-liqueur</i>	5,90 €
Hot & Sweet <i>2 pralines with espresso or coffee</i>	4,90 €
5 mixed Pralines <i>from Confiserie DreiMeister</i>	6,80 €
Spicy red smear cheese <i>with fruit chutney and bread</i>	6,50 €