

Aperitife & Prickelndes

Quetsche Royal 0,1 l 6,80 €
Zwetschgenlikör mit Sekt aufgegossen

2018 Pinot Blanc Extra Brut Bernhard Koch, Hainfeld 0,1 l 6,80 €
Ein besonderer Schluck Sekt. erinnert an Champagner!

2019 Riesling Sekt Brut Margarethenhof, Forst 0,1 l 6,50 €
elegant & frisch würzig, perfekter Aperitif

Secco von Apfel, Heidelbeer & Kirsche, alkoholfrei 0,1 l 5,50 €
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 8,90 €
auf Eis serviert mit „Crazy Rosis Gin“ von Borell-Diehl

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 *van Nahmen, Niederrhein*
Apfelsaft naturtrüb *Zimmermann, Wachenheim*
Traubensaft weiss *Weinbiet, Neustadt-Mussbach*
Rhabarbernektar *van Nahmen, Niederrhein*
Schwarze Johannisbeere *van Nahmen, Niederrhein*
Williams-Birne *van Nahmen, Niederrhein*

Saftschorle *aus unseren Säften* 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 €
oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken

Biere

Bellheimer Lord Pils 0,33 l / 3,50 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei 0,33 l / 3,50 €

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>	7,80 €
Getrübte Pastinakensuppe <i>mit Crôtons und Olivenöl</i>	7,80 €
Karamellierter Ziegenkäse <i>mit roter Bete, Walnusskrokant und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	11,80 €
als Hauptgericht	17,50 €
Hausgebeizter Gewürz-Lachs <i>mit Orangen-Fenchel-Salat, Meerrettich und Meerrettichcrème</i>	
als Vorspeise	12,50 €
als Hauptgericht	18,50 €
Vitello vom Kalbsrücken <i>mit Thunfischsauce, frittierten Kapern und Salatbukett</i>	
als Vorspeise	12,50 €
als Hauptgericht	18,50 €

Winterlich und Warm

Großer Winter-Salat mit roter Bete	15,50 €
<i>mit Radieschen, gerösteten Kernen, Quetsche-Dressing und Parmesan</i>	
<i>wahlweise mit 3 gebratenen Riesengarnelen</i>	19,50 €
Winterlicher Gemüsestrudel	16,50 €
<i>mit Kräuter-Dip, Salatbukett mit Radieschen und gerösteten Kernen</i>	
Gebratenes Filet von der Lachsforelle	22,50 €
<i>mit Kräuter-Sauce, Linsengemüse und Kartoffelwürfeln</i>	
Ein Paar Pfälzer Bratwürste vom Landschwein	16,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Gebratener Saumagen	17,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Teller – DER Klassiker	19,50 €
<i>Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Jus, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Fleeschknäpp	19,50 €
<i>mit Meerrettichsauce, frischem Meerrettich, Salat und Kartoffelpüree</i>	
Geschmorter Rinderbraten	22,50 €
<i>mit Jus, Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Spätzle</i>	

Unsere Fleischprodukte

beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch und der Wasgau-Metzgerei.

Weitere Hauptgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.

Für die Süßen

Schokoladentarte ~ stets begehrt ~ 8,50 €
mit Joghurteis und Quetsche-Röster

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 5,50 €
mit Apfel-Heidelbeer-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Pfälzer Mirabelle 6,50 €
Eine Kugel Mirabellen-Sorbet mit Mirabellenbrand begossen

Eine Kugel Haselnusseis 5,90 €
mit Wild-Quetschelikör begossen

Heiß & Süß 4,90 €
2 Pralinen mit einem Espresso oder einer Tasse Kaffee

Pralinengedeck ~5 Stück gemischt ~ 6,80 €
Die Pralinen kommen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.
oder lieber herzhaft...

Würziger Winzerkäse (Rotschmierkäse) 7,50 €
mit fruchtigem Chutney und Brot

*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	2,90 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,70 €
Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,70 €
– Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte		

Heisse Schokolade Grand Cru	Black Soul Coffee, Neustadt	3,70 €
-----------------------------	-----------------------------	--------

Digestife

2cl

Zwetschgenbrand klar	Johannitergut, Mussbach	4,00 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Gold-Marille Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Apfelbrand im Barrique gereift	Zimmermann, Wachenheim	5,80 €
Grappino aus Sauvignon Blanc	Oliver Zeter, Haardt	4,00 €
Mirabellenbrand	Oliver Zeter, Haardt	4,00 €
Williams-Birnenbrand	Völcker, Mussbach	4,00 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Renecaudenbrand	Borell-Diehl, Hainfeld	4,00 €
Orangengeist	Johannitergut, Mussbach	4,00 €
Hefebrand vom Gewürztraminer	Völcker, Mussbach	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 5,80 €

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

2020 Riesling Deidesheim trocken Ortswein 6,00 €

*Aus der Top-Lage Paradiesgarten. 12 Monate Hefelager. Bio-Daynamisch.
Kraftvoll und fruchtig zugleich. Reifer Apfel, etwas Limette und Birne.
Philipp Jaillet, Ruppertsberg - Aufsteiger*

2022 Riesling halbtrocken 5,80 €

*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* 6,50 €
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 Gewürztraminer fruchtsüss *Ortswein* 5,80 €
Exotik pur. Litschi und Papaya mit Rose. Zart duftig mit wunderbarer Süße.
Stachel, Maikammer

Roséweine

0,25 l

2021 Rosé halbtrocken

5,80 €

*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

6,00 €

*vom Spätburgunder – zarte Würze gepaart mit unbeschwertem Trinkfluss!
Borell-Diehl, Hainfeld*

Rotweine

0,25 l

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

6,50 €

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

2019 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken

6,50 €

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

2019 Merlot trocken Ortswein

7,50 €

*Charmant würzig mit gekonntem Holzeinsatz! Brombeer und Holunder.
Borell-Diehl, Hainfeld*

2019 Dornfelder trocken

5,20 €

*Dunkle Schwarzkirsche, rund & angenehm süffig.
Winzer-genossenschaft 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>		7,80 €
Creamy soup of parsnips and truffle (vegetarian) with croutons and olive oil		7,80 €
Caramelized goat cheese <i>with beetroot, walnut and salads</i>	Starter	11,80 €
	Maincourse	17,50 €
Graved salmon - homemade <i>with a salad of orange and fennel and horseraddish cream</i>	Starter	12,50 €
	Maincourse	18,50 €
Vitello of veal <i>with tuna sauce</i> <i>fried caper berries and salads</i>	Starter	12,80 €
	Maincourse	18,50 €

Main courses

Big coloured salad with beetroot <i>with plums-dressing, radish, roasted seeds and parmesan</i>	15,50 €
<i>topped with 3 grilled kingprawns</i>	19,50 €
Baked strudel from winter vegetables <i>served with herbal curd cheese, radish, roasted seeds and salads</i>	16,50 €
Fried filet from salmon trout <i>with herbal sauce, lentils and fried potatoe cubes</i>	22,50 €
A pair of palation sausages <i>with sauce, "Sauerkraut" and mashed potatoes</i>	16,50 €
Fried "Saumagen" - special regional meat of pork <i>with sauce, "Sauerkraut" and mashed potatoes</i>	17,50 €
Palation plate – the classical one <i>Sausage, Saumagen, liver dumpling, sauce, Sauerkraut and mashed potatoes</i>	19,50 €
Palation "Fleeschnäpp" - braised dumplings from pork meat <i>served with horseraddish sauce, horseraddish, salad and mashed potatoes</i>	19,50 €
Braised roast meat of beef <i>served with Sauce, kohlrabi, carrots and "Spätzle"</i>	22,50 €

Desserts

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 apple and blueberry - non-alcoholic</i>	5,50 €
Drunken mirabelle <i>one scoop of mirabelle sorbet floated with "mirabelle schnaps"</i>	6,50 €
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>	7,50 €