

Schön, dass Sie da sind!

*Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit
in unserem Gasthaus.*

*Unsere frische Winzerküche ist wandelbar.
Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien haben
oder sich besonders behutsam ernähren.
Wir geben unser Bestes um darauf einzugehen.*

*Ihre Gastgeber
Janette und Meinolf Sachse mit dem gesamten Team*

Aperitive & Prickelndes

| | | |
|---|--------|--------|
| Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i> | 0,1 l | 7,50 € |
| 2021 Riesling Sekt extra brut „Kastanienbusch“ <i>anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Peter Siener, Birkweiler</i> | 0,1 l | 7,50 € |
| 2022 Secco trocken <i>die Pfälzer Antwort auf Prosecco! Margarethenhof, Forst</i> | 0,1 l | 5,50 € |
| Bürklin Wolf Wermut Rosé <i>auf Eis mit einer Orangenscheibe serviert</i> | 5cl | 5,50 € |
| Bürklin Wolf Wermut Rosé Tonic <i>auf Eis mit 5cl Wermut, Tonic Water und einer Orangenscheibe</i> | 0,25 l | 9,50 € |
| Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i> | 0,3 l | 9,50 € |
| Gin Tonic „Winter“ <i>auf Eis serviert mit 5cl „Roku Gin“ und Tonic Water</i> | 0,24 l | 9,50 € |

Alkoholfreier Genuss

| | | |
|--|--------|--------|
| Prickelnd Rose alkoholfrei <i>Secco mit Auszügen von Boskoop Apfel, Rose und Himbeer. Jörg Geiger, Schlat, Württemberg</i> | 0,1 l | 5,80 € |
| Gin Tonic alkoholfrei <i>auf Eis serviert mit Siegfried Gin 0,0% und Tonic Water</i> | 0,24 l | 9,50 € |

Wasser

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Haardter Wasser frisch gefiltert <i>still / medium / sprudel</i> <i>oder Mineralwasser</i> | 0,25 l / 2,70 € | 1,00 l / 5,90 € |
| Original Selters Mineralwasser <i>Naturell / Classic</i> | | 0,75 l / 5,90 € |

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur 0,25 l / 3,50 € 0,5 l / 6,50 €

Apfelsaft naturtrüb *Margarethenhof, Forst*
Traubensaft weiss *Weinbiet, Neustadt-Mussbach*
Aprikose *Rauch, Planegg*
Rhabarbernektar *Rauch, Planegg*
Schwarze Johannisbeere *Rauch, Planegg*

Saftschorle *aus unseren Säften* 0,25 l / 2,90 € 0,5 l / 5,50 €

Bellaris Limonade Orange 0,33 l / 3,90 €

Schwollener Cola Zero 0,25 l / 3,20 €

Weinschorle (Riesling trocken) 0,25 l / 2,90 € 0,5 l / 5,50 €
oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken

Biere

Bellheimer Lord Pils 0,33 l / 3,90 €

Bellheimer Lord Pils alkoholfrei 0,33 l / 3,90 €

Erdinger Hefeweizen 0,5 l / 4,90 €

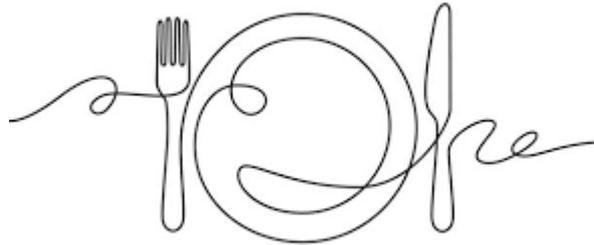
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l / 4,90 €

Augustiner Helles 0,5 l / 4,90 €

Erdinger Weizen Radler 0,0 alkoholfrei 0,5 l / 4,90 €

Großer Genuss in kleinen Gängen
unser Schmankerl-Menü zum Jahresauftakt

Lassen Sie sich kulinarisch überraschen



als 3-Gang-Menü 33,00 €

(Vorspeise / Hauptgericht / Dessert)

als 4-Gang-Menü 36,00 €

(Vorspeise / „Suppe“ / Hauptgericht / Dessert)

als 5-Gang-Menü 42,00 €

(Vorspeise / „Suppe“ / Zwischengang / Hauptgericht / Dessert)

Bitte teilen Sie uns vorab Unverträglichkeiten mit. Gerne gestalten wir das Menü auch vegetarisch. Ein veganes Menü ist auf Vorbestellung möglich.

Gerne in Begleitung ausgewählter Weine je Gang á 0,1 l - 6,00 €

Vorneweg

Duett Mandelhof 6,80 €
Hummus und geröstete Salzmandeln mit Baguette

Crémige Steinpilz-Suppe 9,50 €
mit Olivenöl und Rosa-Pfeffer

Pfälzer Feldsalat 9,50 €
mit Preiselbeer-Dressing, Apfel und gerösteten Haselnüssen

Hausgebeizter Winterlachs
mit Safran-Crème und Rote Bete-Salat
als Vorspeise 13,50 €
als Hauptgericht 19,50 €

„Ziege im Schlafrock“
*Grillziegenkäse ~ vom Vulkanhof ~ im Pfannkuchenmantel
mit Kräutersauce und Feldsalat*
als Vorspeise 10,50 €
als Hauptgericht 17,50 €

Steak-Carpaccio Scheiben vom Rinderrücken
*mit Auberginencremé, gerösteten Pistazienkernen
und gehobelter Belper-Knolle (schweizer Hartkäse mit Pfeffer)*
als Vorspeise 14,50 €
als Hauptgericht 19,50 €

Zu unseren Vorspeisen reichen wir stets zweierlei Brot.

Wir empfehlen Ihnen zudem

Unser Brotkörbchen mit Dip & verfeinerter Butter zu 2,00 € pro Gast.

Winterlich und warm

| | |
|--|---------|
| Unsere Spinatknödel | 18,50 € |
| <i>mit Steinpilzsauce, gebratenen Pilzen und gehobelter Belper-Knolle</i> | |
| „Unser Genudel“ | 17,50 € |
| <i>Röhren-Nudeln mit Kräutersauce, Wintergemüse und gerösteter Walnuss</i> | |
| Ragôut vom Winterkabeljau (Skrei) | 26,50 € |
| <i>mit Orangen-Curry-Sauce , winterlichem Gemüse und Nudeln</i> | |
| Gebratenes Rip Eye-Steak „Für Steak-Kenner“, ca. 300 gr. | 29,50 € |
| <i>mit kräftiger Sauce, Paprika-Zucchini-Gemüse & Pfälzer Ofenkartoffeln</i> | |

Das besondere Stück für den gemeinsamen Genuss

*ca. 2,5 kg Rip Eye-Steak am Tisch runtergeschnitten.
Dazu servieren wir kräftige Sauce, Gemüse und Kartoffeln
Ab 4 Personen auf Vorbestellung zu 190,00 €*

Pfälzer Winter-Klassiker

| | |
|---|---------|
| Pfälzer Fleeschknäpp (gekochte Fleischknödel) | 17,50 € |
| <i>mit Meerrettichsauce, Meerrettich, Kartoffelpüree und Rote Bete-Salat</i> | |
| Ein Paar gebratene Pfälzer Bratwürste | 17,50 € |
| <i>mit kräftiger Sauce, Karotten-Sellerie-Gemüse und Pfälzer Ofenkartoffeln</i> | |
| Gebratener Saumagen | 18,50 € |
| <i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl und Kartoffelpüree</i> | |
| Pfälzer Duett von Saumagen und Bratwurst | 18,50 € |
| <i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl und Kartoffelpüree</i> | |

Unsere Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei VOGT aus Hassloch und von der Wasgau-Metzgerei. Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!

Für die Süßen

| | |
|--|---------|
| Lauwarmer Pfannkuchen <i>mit Bratapfelkompott und Vanillesauce</i> | 9,50 € |
| Schokoladen-Mandel-Tarte ~glutenfrei~ <i>mit warmen Beerenkompott und Pistazieneis</i> | 11,50 € |
| Beschwipste Pfälzer Aprikose <i>Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit Pfälzer Orangengeist aufgegossen</i> | 7,50 € |
| Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör <i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i> | 7,50 € |
| Heiß & Süß <i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i> | 5,90 € |
| Pralinen aus unserer Pralinenschatulle ~5 Stück gemischt ~ <i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen am Tisch zusammen Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.</i> | 8,50 € |
| Einfach und immer gut, eine Kugel Eis / Sorbet <i>Sorbet (ohne Milch / Sahne): Aprikose, Zitrone, Kirsche, Erdbeer Eis: Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade</i> | |
| <i>Unsere Eis- & Sorbet-Sorten beziehen wir aus Neustadt.</i> | |

Oder doch lieber herzhaft

| | |
|---|---------|
| Dreierlei Käse <i>von der Käseglocke Neustadt mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot</i> | 14,50 € |
|---|---------|

Wärmende Getränke

| | | |
|--|----------------------|--------|
| Kaffee / Espresso | Black Soul, Neustadt | 3,20 € |
| Doppelter Espresso | | 4,20 € |
| Milchkaffee / Cappuccino | | 3,90 € |
| Tee <i>in der Tasse serviert, frisch aufgebriiht aus losem Tee</i> | | 3,90 € |
| – Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte | | |
| Heisse Schokolade | | 3,90 € |

Digestife

| | | 2cl |
|-----------------------------------|-------------------------|------------|
| Burgunder Tresterbrand | Rebholz, Siebeldingen | 5,80 € |
| Pfälzer Weinbrand | Back, Dudenhofen | 4,50 € |
| Altes Pflümle im Holzfass gereift | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Haselnussgeist Edles Fass | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Marille Edles Fass | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Pfälzer Orangengeist | Johannitergut, Mussbach | 5,00 € |
| Grappino aus Sauvignon Blanc | Oliver Zeter, Haardt | 4,50 € |
| Mirabellenbrand | Oliver Zeter, Haardt | 4,50 € |
| Williams-Birnenbrand | Ziegler, Maikammer | 4,50 € |
| Kirschwasser | Ziegler, Maikammer | 4,50 € |
| Himbeergeist | Ziegler, Maikammer | 4,50 € |
| Saumagen-Kräuterlikör halbbitter | Back, Dudenhofen | 4cl 5,50 € |
| Ramazotti-Kräuterlikör | | 4cl 5,50 € |

Weissweine

0,25 l

2023 Riesling Haardt trocken – unser Haus-Riesling 6,80 €
*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!
In diesem Jahr aus der Ersten Lage Haardter Herrenletten.
Sonderfüllung vom Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2023 Riesling trocken 6,80 €
*Absoluter Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.
Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt*

2022 Riesling Der Mineralische trocken 6,80 €
*Aus der Ersten Lage Herrenletten. Trocken, würzig, saftig. Richtig gut!
Weegmüller, Neustadt-Haardt – Erster richtiger Jahrgang nach Umbruch*

2021 Riesling Forst trocken Ortswein 7,50 €
*Aus den Forster Top-Lagen Ungeheuer, Musenhang & Stift.
Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Typisch Riesling aus Forst!
Margarethenhof, Forst*

2023 Riesling halbtrocken 6,00 €
*Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel
Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt*

DAS besondere Glas 0,1l 4,00 – 8,50 €
*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

2022 Weissburgunder & Chardonnay trocken 7,50 €

*unser „Haus-Burgunder“ aus der Top-Lage „Münzberg“
Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!
Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein*

2023 Grauburgunder trocken 7,50 €

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

2023 Silvaner trocken 6,50 €

*Animierend, saftig & trinkig. Dabei seriös und im besten Sinne spannend!
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2023 Sauvignon Blanc trocken Ortswein 7,50 €

*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte
Weinhaus Andres, Deidesheim*

2023 Cuvée 3 S feinherb 7,50 €

*Grauburgunder, Weissburgunder & Scheurebe.
Kultig saftig, florale Cuvée aus den drei Lieblingstrauben der Schwestern.
Steinbock Weinmanufaktur, Neustadt-Haardt*

2023 Scheurebe fruchtsüss 6,00 €

*Exotische Frucht von Maracuja und Grapefruit mit wunderbare Süße.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

Roséweine

0,25 l

2023 Rosé feinherb

6,00 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Reinhardt, Ruppertsberg (Weinwerk)*

2023 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands*

2023 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc, rote Beeren, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2022 Merlot trocken

7,50 €

*Elegant und charmant mit guten und weichen Tanninen!
Aus Neustadter Lagen, Holzeinsatz und feine Würze.
Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

Cuvée Red trocken

7,50 €

*Internationale Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Franc & Syrah.
Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Jahrgangscuvée. Top!
Reinhardt, Ruppertsberg (Weinwerk)*

2023 Merlot und Cabernet Sauvignon trocken

6,80 €

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

2022 Sankt Laurent „Mandelgarten“ trocken

6,80 €

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

2022 Rotwein halbtrocken

6,00 €

*Cuvée mit hohem Merlot-Anteil. Samtig, weich und nicht zu trocken.
Margarethenhof, Forst*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag,
für den Mandelhof aus.

Feierlichkeiten

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feier.
Ob im kleinen Kreis oder für bis zu 60 Personen.
Auch an unseren Ruhetagen möglich.

Bitte sprechen Sie uns an!
Auch wenn der Anlass einmal zum Gedenken ist, sind Sie bei uns gut
aufgehoben.

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Eselsburg, Neustadt-Mussbach

Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach

Winzerstube Mussbach, Neustadt-Mussbach

Turm Stübl, Deidesheim

Restaurant Leopold, Deidesheim

Restaurant Spindler, Forst

Arens Restaurant in Arens Hotel 327 m NN, Sankt Martin

Kirchstübl, Sankt Martin

Ritterhof zur Rose, Burrweiler