

Aperitife & PrickelIndes

Mandel Royal 0,1 l 6,90 €
Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen

2020 Riesling Sekt Brut Mehling, Deidesheim 0,1 l 6,50 €
animierend und druckvoll zugleich!
3. Platz Deutscher Sektpreis – Riesling

2020 Pinot Blanc Sekt Brut 0,1 l 6,50 €
elegant & frisch, würzig! Weegmüller, Neustadt-Haardt

2021 Secco von der Scheurebe Mehling, Deidesheim 0,1 l 5,20 €
frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker!

Unser „Bellini“ 0,1 l 5,50 €
Weißer Pfirsich-Saft mit Scheurebe-Secco aufgefüllt

Secco von Apfel und Quitte, alkoholfrei 0,1 l 5,70 €
van Nahmen, Niederrhein

Aperol Spritz 0,3 l 9,50 €
Aperol, Eis, Secco und Wasser

Gin Tonic „Spät-Sommer“ 0,24 l 8,90 €
auf Eis serviert mit „Citadelle Gin“ und Tonic Water

Wasser

Haardter Wasser frisch gefiltert 0,25 l / 2,70 € 1,00 l / 5,90 €
still / medium / sprudel
oder Mineralwasser

Original Selters Mineralwasser Naturell / Classic 0,75 l / 5,90 €

Saft, Limonaden & Schorlen

Saft pur 0,25 l / 3,00 € 0,5 l / 6,00 €

Apfelsaft naturtrüb	<i>Zimmermann, Wachenheim</i>
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>
Weißer Pfirsich	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>
Rhabarbernektar	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>
Schwarze Johannisbeere	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>

Saftschorle *aus unseren Säften* 0,25 l / 2,60 € 0,5 l / 5,00 €

Pfalz-Limo *aus Billigheim-Ingenheim* 0,33 l / 3,90 €
in den Sorten

Birne-Mirabelle oder Traube-Aprikose oder Brombeer-Apfel

Afri Cola 0,2 l / 2,90 €

Weinschorle (Riesling trocken) 0,25 l / 2,80 € 0,5 l / 5,50 €
oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken

Biere

Bellheimer Lord Pils 0,33 l / 3,60 €
Bellheimer Lord Pils alkoholfrei 0,33 l / 3,60 €

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

Augustiner Helles 0,5 l / 4,90 €

Unser Menu Mandelhof

Gruß aus der Küche

Brot der Bäckerei Buchmüller aus Mussbach
mit Kräuterdip

Gebackene Kartoffelkrapfen

mit hausgebeiztem Lachs & Meerrettich-Crème

Fleeschknäpp mit Meerrettichsauce

*frischem Meerrettich, gebratenen Petersilienkartoffeln
und Rote Bete-Salat*

~ gerne auch mit vegetarischem Hauptgericht~

Schoko-Mandel-Tarte

mit Joghurteis und Quetscheröster

als 3-Gang-Herbst-Menü 38,00 €

Mit Weinbegleitung 0,1l pro Gang 12,00 €

Vorneweg

Quetschen (Pflaumen) in Kräuter-Olivenöl eingelegt <i>mit Parisienne</i>	5,50 €
Körbchen Brot mit Kräuterdip und verfeinerter Butter <i>mit Holzofenbrot und Parisienne der Bäckerei Buchmüller aus Mußbach</i>	5,80 €
Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~ <i>gemischte Blattsalate mit Haus-Dressing, Birnenwürfeln und Kernen</i>	8,50 €
Crémige Kürbissuppe <i>mit Kürbiskernöl und Crôutons</i>	8,50 €
Karamellisierter Ziegenkäse <i>mit Zweierlei von der Quetsche, Mandelkrokant und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	11,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
Gebackene Kartoffelkrapfen <i>mit hausgebeiztem Lachs & Meerrettich-Crème</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Marinierte Scheiben vom Saumagen <i>mit Portwein-Reduktion, gebratenen Pilzen und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	11,50 €
<i>als Hauptgericht</i> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	18,50 €

Herbstlich und Warm

Hausgemachte Käse-Knöpfe 16,50 €
mit Schmorzwiebeln und kleinem Salat

Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen 16,50 €
Parmesan, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen

Unsere Spinatknödel 19,50 €
mit cremigen Pilz-Ragout, confierten Tomaten und Parmesan

Gebratenes Filet vom Steinbeisser 24,50 €
mit Kürbis-Sauce, buntem Herbst-Gemüse und Zitronen-Cous Cous

Rahmgeschnetztes vom Rinderrücken 22,50 €
mit Schmorzwiebeln, Herbst-Gemüse und Knöpfe

Pfälzer Klassiker

Fleischknäpp mit Meerrettichsauce 19,50 €
frischem Meerrettich, gebratenen Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat

Ein Paar Bratwürste vom Landschwein 17,50 €
mit kräftiger Jus, Bohnen-Kürbis-Gemüse und Kartoffelpüree

Gebratener Saumagen 18,50 €
mit kräftiger Sauce, Sauerkraut und gebratenen Petersilienkartoffeln

Pfälzer Teller 19,50 €
Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Jus, Sauerkraut & Holzofenbrot

zusätzlich mit Kartoffelpüree +2,00 €

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

Mandelmilch-Crème Brûlée *~stets begehrt ~* 9,80 €
mit Beerensorbet

Unsere Schokoladen-Mandel-Tarte *~ glutenfrei ~* 9,80 €
mit Zwetschgenröster und Joghurteis

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 6,80 €
mit Apfel-Qitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Pfälzer Beere 6,80 €
Eine Kugel Beeren-Sorbet mit Himbeergeist aufgegossen

Bestes Mandeleis mit Quetschelikör 6,80 €
Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch

Heiß & Süß 5,20 €
Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei verschiedenen Pralinen

Pralinengedeck *~5 Stück gemischt ~* 7,80 €
Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister, welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.

Oder doch lieber herzhaft.....

Würziger Winzerkäse (Rotschmierkäse) 8,50 €
mit fruchtigem Chutney und Mandel-Feigen-Brot

*Unsere Eis-Sorten beziehen wir von Claudio´s Eismanufaktur aus Neustadt. Hier steckt echtes Handwerk drin.
Die Sorbets sind von uns hausgemacht.*

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

Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schwarzwald	5,80 €
Gold-Quitte	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 €
Reneclaudenbrand	Borell-Diehl, Hainfeld	4,00 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	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 6,80 €

Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure und Frucht!

In diesem Jahr aus der Einzellage Haardter Herzog.

Exklusivabfüllung von Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2022 Riesling trocken 6,50 €

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

Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2022 Gutsriesling trocken 6,00 €

Saftiger, druckvoller Riesling mit Frucht und Fülle.

Völcker, Neustadt-Mussbach

2022 Riesling „Herr Mehling“ trocken Bio 6,50 €

Klassischer Pfälzer Riesling zum zechen und genießen. Richtig gut!

Nicht nur für die „Herren“ geeignet :)

Mehling, Deidesheim

2022 Riesling halbtrocken 6,00 €

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

2022 Weissburgunder „Hauswein“ trocken

6,80 €

unser Haus-Burgunder aus der Top-Lage „Münzberg“

Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit dem gewissen Etwas!

Exklusivfüllung vom Weingut Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

2022 Grauburgunder trocken

6,80 €

Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein

Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2022 Sauvignon Blanc Diedesfeld trocken Ortswein

6,80 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte

Stachel, Maikammer

2022 Cuvée Blanc de Blancs trocken

6,80 €

Riesling, Scheurebe & Grauburgunder - Frisch, animierend, saftig & trinkig

Weegmüller, Neustadt-Haardt

2022 Rivera Cuvée feinherb

Bioland

6,50 €

Muskateller, Sauvignac und Cabernet Blanc. Zarte Süsse und volle Frucht!

Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands

2021 Sauvignon Blanc Kabinett fruchtsüss

7,00 €

Exotik pur. Zart duftig mit wunderbarer Süße vom „Sauvignon-Meister“!

Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

Roséweine

0,25 l

2022 Rosé feinherb

5,80 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2022 Blanc de Noir trocken

6,50 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Johannitergut, Neustadt-Mussbach*

2022 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

*Merlot, Tempranillo & Cabernet Franc
Brombeeren und Johannisbeeren, sehr trinkig!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

Rotweine

0,25 l

2022 Mosbachers ROT! Trocken

6,00 €

*Vom Dornfelder. Entspannter Genuss-Wein. Ausbau im Edelstahl!
Mosbacher, VDP, Forst*

2022 Spätburgunder Gimmeldingen trocken

Ortswein

6,80 €

*Bester Spätburgunder mit Saft und subtil, eleganter Würze.
Aus den Ersten Lagen Biengarten und Mandelgarten.
Estelmann – Loblocher Schlössel, Neustadt-Gimmeldingen*

2021 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*

2021 Cuvée Noir trocken

6,50 €

*Internationale Cuvée. Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2020 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*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

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

Feierlichkeiten & Stammtische

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

Auch der Stammtisch findet bei uns einen Platz.
Bitte sprechen Sie uns an!

Hier gehen wir gerne hin, Tipps vom Mandelhof

Restaurant Spinne, Neustadt-Haardt

Haardter Winzer, Neustadt-Haardt

Backblech, Neustadt-Innenstadt

WeinGut – Wein & Tapas, Neustadt-Innenstadt

Eselsburg, Neustadt-Mussbach

Weiks Vinothek, Neustadt-Mussbach

Winzerstube Mussbach, 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

Menu "Mandelhof"

Greetings from the kitchen

Baked Bread with curd cheese and herbs

Caramellized goat cheese

with two kinds of plums, almonds and salads

Fried "Saumagen"

*- special regional meat of pork
with sauce, beans and parsley potatoes*

Plum cake

with vanilla ice cream and whipped cream

3 course menu

38,00 €

Starters & Snacks

Marinated dried plums flavoured with olive-oil and herbs <i>12 plums & baguette</i>	5,50 €
---	--------

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>	8,50 €
---	--------

Creamy soup porcini <i>with croutons and olive oil (vegetarian)</i>	8,50 €
---	--------

Caramellized goat cheese <i>with two kinds of plums, almonds and salads</i>	Starter	11,50 €
	Maincourse	18,50 €

Pickled slices of salmon <i>with cream of lime and mint and mashed peas</i>	Starter	13,50 €
	Maincourse	19,50 €

Salad of "Saumagen" <i>with pickled cucumbers, tomatoes & onion</i>	Starter	11,50 €
	Maincourse	18,50 €

Main courses

Quiche of leek <i>with curd cheese, salads and roasted seeds</i>	16,50 €
Big colourfull salad with fried mushrooms <i>with croutons, parmesan, radish and cherry tomatoes</i>	16,50 €
Spinach dumplings <i>served with chanterelles and mushrooms, tomatoes and parmesan</i>	19,50 €
Fried filet from loach <i>with herbal sauce, peppers and lemon cous cous</i>	24,50 €
Steak of beef ~ medium grilled ~ <i>served with sauce, peppers and polenta</i>	28,50 €
Palation "Fleeschknäpp" <i>~ boiled meetballs from pork ~</i> <i>served with horseradish sauce, parsley potatoes and beetroot salad</i>	19,50 €
A pair of palation sausages <i>with sauce, "Sauerkraut" and mashed potatoes</i>	17,50 €
Fried "Saumagen" - special regional meat of pork <i>with sauce, beans and parsley potatoes</i>	18,50 €
Palation plate – the classical one <i>Sausage, Saumagen, liver dumpling, sauce, "Sauerkraut" and bread</i>	19,50 €
Palation plate with mashed potatoes	+2,00 €

Desserts

Plum cake <i>with vanilla ice and whipped cream</i>	8,50 €
Crème Brûlée of almond milk <i>and berry sorbet</i>	9,80 €
Cake of chocolate and almonds <i>with plums compote and yoghurt ice cream</i>	9,80 €
One scoop of homemade sorbet <i>floated with sparkling secco of apple and blueberry - non-alcoholic</i>	6,50 €
Tipsy berry <i>one scoop of berry sorbet floated with "raspberry schnaps"</i>	6,50 €
One scoop of almond ice cream <i>flavoured with plums-liqueur</i>	6,50 €
Hot & Sweet <i>2 pralines with espresso or coffee</i>	5,20 €
5 mixed Pralines <i>from Confiserie DreiMeister</i>	7,50 €
Spicy red smear cheese <i>with fruit chutney and bread</i>	8,50 €