

Aperitife & Prickelndes

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

2020 Pinot Rosé Sekt Brut 0,1 l 6,50 €
Pinot Noir und Weissburgunder - *elegant & frisch, würzig!*
Bernhard Koch, Hainfeld

2021 Secco von der Scheurebe *Mehling, Deidesheim* 0,1 l 5,50 €
frisch, fruchtig, duftig – einfach lecker!

Unser „Willini“ 0,1 l 5,70 €
Williams-Birnen-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 „Herbst“ 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> | |
| Williams-Birne | <i>van Nahmen, Niederrhein</i> | |
| Rhabarbernektar | <i>van Nahmen, Niederrhein</i> | |
| Schwarze Johannisbeere | <i>van Nahmen, Niederrhein</i> | |
| Saftschorle <i>aus unseren Säften</i> | 0,25 l / 2,60 € | 0,5 l / 5,00 € |
| Pfalz-Limo <i>aus Billigheim-Ingenheim</i> | | 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 € |
| <i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i> | | |

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 Menü Mandelhof

Gruß aus der Küche

Brot aus Mussbach mit Kräuterdip und Schmalz

Pfälzer Feldsalat

mit gerösteten Haselnüssen und Preiselbeer-Dressing

2022 Cuvées des Féés trocken

Weissburgunder, Chardonnay & Gewürztraminer

Theo Minges, VDP, Flemlingen

Steinpilz-Suppe

mit Crôutons und Olivenöl

2020 Grüner Veltliner 2 Herzen trocken

Hammel & Retter, Kirchheim

Steak vom Hirschrücken

mit kräftiger Sauce, Pilzen, Knöpfle und Preiselbeeren

2011 Spätburgunder Münzberg VDP.Erste Lage trocken

Münzberg, VDP, Landau-Godramstein

~ gerne auch mit vegetarischem Hauptgericht~

Eine Kugel Aprikosen-Sorbet

mit Mirabellenbrand von Zeter´s

oder Apfel-Quitten-Secco (alkoholfrei) begossen

als 4-Gang-Menü **52,50 €** / Vegetarisch **39,50 €**

als 3-Gang-Menü **46,50 €** / Vegetarisch **34,50 €**

Weinbegleitung zu Vorspeise, Suppe & Hauptgang **17,50 €**

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 Steinpilzsuppe <i>mit Crôutons und Olivenöl</i> | 8,50 € |
| Karamellierter Ziegenkäse <i>mit Zweierlei von der Quetsche, Salzmandeln und Salatbukett</i> | |
| <i>als Vorspeise</i> | 11,50 € |
| <i>als Hauptgericht</i> | 18,50 € |
| Gebackene Kartoffelkrapfen <i>mit hausgebeiztem Lachs, Limetten-Crème und mariniertem Kürbis</i> | |
| <i>als Vorspeise</i> | 12,50 € |
| <i>als Hauptgericht</i> | 19,50 € |
| Pfälzer Feldsalat mit gerösteten Haselnüssen <i>und Preiselbeer-Dressing</i> | 9,50 € |

Herbstlich und Warm

| | |
|--|---------|
| Herbstliches Risotto mit Parmesan <i>Kürbis-Sauce, Paprika-Kürbis-Gemüse und Kürbiskernöl</i> | 16,50 € |
| Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen <i>Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen</i> | 15,50 € |
| Unsere Spinatknödel <i>mit Steinpilz-Sauce, Pilzen, confierten Tomaten und Parmesan</i> | 19,50 € |
| Gebratenes Filet von der Lachsforelle <i>mit Kürbis-Sauce, Paprika-Kürbis-Gemüse und Risotto</i> | 24,50 € |
| Edelgulasch vom Hirsch <i>mit Schmorgemüse und Knöpfele</i> | 24,50 € |
| Steak vom Hirschrücken <i>mit Kräftiger Sauce, Pilzen, Knöpfele und Preiselbeeren</i> | 32,50 € |

Pfälzer Herbst-Klassiker

| | |
|---|---------|
| Ein Paar Wild-Bratwürste (von Wildschwein & Hirsch) <i>mit kräftiger Jus, Schmorgemüse und Kartoffelpüree</i> | 19,50 € |
| Gebratener Maronen-Saumagen <i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</i> | 19,50 € |
| Duett von Maronen-Saumagen und Wildbratwurst <i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</i> | 19,50 € |

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

Unser hausgebackener Baumkuchen 9,80 €
mit Kirschkompott und Vanilleeis

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

*Den Baumkuchen und die Schokoladen-Mandel-Tarte
backt unsere Chefin für Sie!*

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 7,50 €
mit Apfel-Qitten-Secco aufgefüllt (alkoholfrei)

Beschwipste Pfälzer Aprikose 7,50 €
Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit Mirabellenbrand aufgeossen

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 | Blank Roast, 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 € |
| – <i>Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte</i> | | |
| Heisse Schokolade Grand Cru | Black Soul Coffee, Neustadt | 3,70 € |

Digestife

2cl

| | | |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------|
| Burgunder Tresterbrand | Rebholz, Siebeldingen | 5,80 € |
| Altes Pflümle im Holzfass gereift | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Haselnussgeist Edles Fass | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Marille Edles Fass | Scheibel, Schwarzwald | 5,80 € |
| Mandarinengeist | Marder, Südschwarzwald | 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 | Ziegler, Maikammer | 4,00 € |
| Kirschwasser | Ziegler, Maikammer | 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 Mussbach trocken *Bioland* 6,50 €
*Pfälzer Riesling zum zechen und genießen mit anspruch. Richtig gut!
Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach - Bester Bio-Winzer Deutschlands*

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 des Fees trocken Bio 6,50 €

Weissburgunder, Chardonnay & Gewürztraminer – Märchenhaft gut!

Frisch, animierend, saftig & trinkig.

Theo Minges, VDP, Flemlingen

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-Hardt

Roséweine

0,25 l

2022 Rosé feinherb Bio 5,80 €

*Saftig & süffig. Gelungener Geschmack nach Erdbeere & Himbeere.
Theo Minges, VDP, Flemlingen*

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 Mosbacher 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 "Schmalz"

**Lamb's lettuce with roasted hazelnuts
and cranberry dressing**

Creamy Soup of porcini

served with croutons and olive oil

Steak from red deer

with sauce, mushrooms, "Knöpfele" and cranberries

~ you also can choose a vegetarian alternative ~

Tipsy apricot

*one scoop of apricot sorbet floated with "mirabelle schnaps"
or non-alcoholic quince secco*

4 courses **52,50 €** / Vegetarian **39,50 €**

3 courses **46,50 €** / Vegetarian **34,50 €**

Winepairing Starter, Soup, Maincourse 17,50 €

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, pears and roasted seeds</i> | | 8,50 € |
| Creamy soup of porcini <i>with croutons and olive oil</i> | | 8,50 € |
| Caramellized goat cheese <i>with two kinds of plums, almonds and salads</i> | Starter | 11,50 € |
| | Maincourse | 18,50 € |
| Little "Donuts" of potato <i>with pumpkin, lime crème and pickled salmon</i> | Starter | 12,50 € |
| | Maincourse | 19,50 € |
| Lamb´s lettuce with roasted hazelnuts <i>and cranberry dressing</i> | | 9,50 € |

Main courses

| | |
|--|---------|
| Risotto with parmesan <i>pumpkin sauce, pepper and pumpkin vegetables and pumpkin seed oil</i> | 16,50 € |
| Big colourfull salad with fried mushrooms <i>with radishes, cherry tomatoes and roasted seeds</i> | 15,50 € |
| Spinach dumplings <i>served with creamy mushrooms, tomatoes and parmesan</i> | 19,50 € |
| Fried filet of salmon trout <i>with pumpkin sauce, pepper and pumpkin vegetables and risotto</i> | 24,50 € |
| Deer goulash <i>served with braised vegetables and "Knöpfle" (like Spätzle)</i> | 24,50 € |
| Steak from red deer <i>served with sauce, mushrooms, "Knöpfle" and cranberries</i> | 32,50 € |
| A pair of palation sausages from wild boar and deer <i>with sauce, braised vegetables and mashed potatoes</i> | 19,50 € |
| Fried "Saumagen" with chestnuts - special regional meat of pork <i>with sauce, red cabbage and mashed potatoes</i> | 19,50 € |
| Duet of chestnut "saumagen" and sausage <i>with sauce, red cabbage and mashed potatoes</i> | 19,50 € |

Desserts

| | |
|--|--------|
| Traditional "Baumkuchen" <i>with cherries and vanilla ice cream</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 quince - non-alcoholic</i> | 7,50 € |
| Tipsy apricot <i>one scoop of apricot sorbet floated with "mirabelle schnaps"</i> | 7,50 € |
| One scoop of almond ice cream <i>flavoured with plums-liqueur</i> | 6,80 € |
| Hot & Sweet <i>2 pralines with espresso or coffee</i> | 5,20 € |
| 5 mixed Pralines <i>from Confiserie DreiMeister</i> | 7,80 € |
| Spicy red smear cheese <i>with fruit chutney and almond fig bread</i> | 8,50 € |