

## 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 €
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	<i>Zimmermann, Wachenheim</i>	
<b>Traubensaft weiss</b>	<i>Weinbiet, Neustadt-Mussbach</i>	
<b>Williams-Birne</b>	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
<b>Rhabarbernektar</b>	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
<b>Schwarze Johannisbeere</b>	<i>van Nahmen, Niederrhein</i>	
<b>Saftschorle aus unseren Säften</b>	0,25 l / 2,60 €	0,5 l / 5,00 €
<b>Pfalz-Limo aus Billigheim-Ingenheim</b>		0,33 l / 3,90 €
in den Sorten		
<b>Birne-Mirabelle oder Traube-Aprikose oder Brombeer-Apfel</b>		
<b>Afri Cola</b>		0,2 l / 2,90 €
<b>Weinschorle (Riesling trocken)</b>	0,25 l / 2,80 €	0,5 l / 5,50 €
<i>oder aber aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein trocken</i>		

## Biere

<b>Bellheimer Lord Pils</b>	0,33 l / 3,60 €
<b>Bellheimer Lord Pils alkoholfrei</b>	0,33 l / 3,60 €
<b>Erdinger Hefeweizen</b>	0,5 l / 4,90 €
<b>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 l / 4,90 €
<b>Augustiner Helles</b>	0,5 l / 4,90 €

## Unser Menü Mandelhof

### **Gruß aus der Küche**

Brot aus Mussbach mit Kräuterdip und Gänse-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

\*\*\*

### **Geschmorte Gänsebrust**

mit Gänse-Sauce, Apfel-Rotkraut und Kartoffel-Maronen-Knödeln

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 €**

als Vegetarisches Menü **39,50 €**

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

## Vorneweg

<b>Quetschen (Pflaumen) in Kräuter-Olivenöl eingelegt</b> <i>mit Parisienne</i>	5,50 €
<b>Körbchen Brot mit Kräuterdip und verfeinerter Butter</b> <i>mit Holzofenbrot und Parisienne der Bäckerei Buchmüller aus Mußbach</i>	5,80 €
<b>Eine Schale voll Salat ~ knackig und frisch~</b> <i>gemischte Blattsalate mit Haus-Dressing, Birnenwürfeln und Kernen</i>	8,50 €
<b>Crémige Steinpilzsuppe</b> <i>mit Croutons und Olivenöl</i>	8,50 €
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> <i>mit Zweierlei von der Quetsche, Salzmandeln und Salatbukett</i>	
<i>als Vorspeise</i>	11,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	18,50 €
<b>Gebackene Kartoffelkrapfen</b> <i>mit hausgebeiztem Lachs, Limetten-Crème und mariniertem Kürbis</i>	
<i>als Vorspeise</i>	12,50 €
<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
<b>Pfälzer Feldsalat mit gerösteten Haselnüssen</b> <i>und Preiselbeer-Dressing</i>	9,50 €

## Herbstlich und Warm

<b>Herbstliches Risotto mit Parmesan</b>	16,50 €
<i>Kürbis-Sauce, Paprika-Kürbis-Gemüse und Kürbiskernöl</i>	
<b>Großer bunter Salat mit gebratenen Pilzen</b>	15,50 €
<i>Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen</i>	
<b>Unsere Spinatknödel</b>	19,50 €
<i>mit Steinpilz-Sauce, Pilzen, confierten Tomaten und Parmesan</i>	
<b>Gebratenes Filet von der Lachsforelle</b>	24,50 €
<i>mit Kürbis-Sauce, Paprika-Kürbis-Gemüse und Risotto</i>	
<b>Edelgulasch vom Hirsch</b>	23,50 €
<i>mit Schmorgemüse und Knöpfele</i>	
<b>Geschmorte Gänsebrust</b>	32,50 €
<i>mit Gänse-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Maronen-Knödeln</i>	

## Pfälzer Herbst-Klassiker

<b>Fleischknäpp mit Meerrettichsauce</b>	19,50 €
<i>frischem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat</i>	
<b>Ein Paar Wild-Bratwürste (von Wildschwein &amp; Hirsch)</b>	19,50 €
<i>mit kräftiger Jus, Schmorgemüse und Kartoffelpüree</i>	
<b>Gebratener Maronen-Saumagen</b>	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</i>	
<b>Duett von Maronen-Saumagen und Wildbratwurst</b>	19,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rotkraut und Petersilienkartoffeln</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

**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 €
– 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	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Kirschwasser	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Reneclaudenbrand	Borell-Diehl, Hainfeld	4,00 €
Himbeergeist	Ziegler, Maikammer	4,00 €
Saumagen-Kräuterlikör halbbitter	Back, Dudenhofen	<b>4cl</b> 4,00 €
Ramazotti-Kräuterlikör		<b>4cl</b> 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 herbs*

\*\*\*

### Lamb´s lettuce with shaved black truffle

*with brown butter-vinaigrette and hazelnuts*

\*\*\*

### Fried "Saumagen" with chestnuts

*~special regional meat of pork~*

*with sauce, red cabbage and mashed potatoes*

*~ you also can choose a vegetarian alternative ~*

\*\*\*

### Tipsy apricot

*one scoop of apricot sorbet floated with "mirabelle schnaps"*

*or non-alcoholic quince secco*

*or*

### Spicy red smear cheese

*with fruit chutney and almond fig bread*

**3 course menu 39,50 €**

**includes wine pairing 12,00 €**

## Starters & Snacks

<b>Marinated dried plums flavoured with olive-oil and herbs</b> <i>12 plums &amp; baguette</i>		5,50 €
<b>Basket of bread bakery Buchmüller from Mussbach</b> <i>dark bread &amp; baguette with curd cheese and herbs</i>		5,80 €
<b>Bowl of salad</b> <i>mixed salads with plums-dressing, pears and roasted seeds</i>		8,50 €
<b>Creamy soup of chestnuts</b> <i>with croutons and truffled cheese</i>		8,50 €
<b>Caramellized goat cheese</b> <i>with two kinds of plums, almonds and salads</i>	Starter	11,50 €
	Maincourse	18,50 €
<b>Little "Donuts" of potato</b> <i>with pumpkin, lime crème and pickled salmon</i>	Starter	12,50 €
	Maincourse	19,50 €
<b>Lamb´s lettuce with shaved black truffle</b> <i>with brown butter-vinaigrette and hazelnuts</i>		15,50 €

## Main courses

<b>Risotto with parmesan</b> <i>pumpkin sauce, pepper and pumpkin vegetables and small salad</i>	17,50 €
<b>Big colourfull salad with fried mushrooms</b> <i>with radishes, cherry tomatoes and roasted seeds</i>	16,50 €
<b>Spinach dumplings</b> <i>served with creamy mushrooms, tomatoes and parmesan</i>	19,50 €
<b>Fried filet of salmon trout</b> <i>with pumpkin sauce, pepper and pumpkin vegetables and risotto</i>	24,50 €
<b>Deer goulash</b> <i>served with braised vegetables and "Knöpfle" (like Spätzle)</i>	23,50 €
<b>Grilled medaillon of beef</b> <i>served with sauce, braised vegetables and parsley potatoes</i>	26,50 €
<b>Palation "Fleeschknäpp"</b> <i>~ boiled meetballs from pork ~ served with horseradish sauce, parsley potatoes and beetroot salad</i>	19,50 €
<b>A pair of palation sausages from wild boar and deer</b> <i>with sauce, chestnuts and mashed potatoes</i>	19,50 €
<b>Fried "Saumagen" with chestnuts - special regional meat of pork</b> <i>with sauce, red cabbage and mashed potatoes</i>	19,50 €
<b>Duet of chestnut "saumagen" and sausage</b> <i>with sauce, red cabbage and parsley potatoes</i>	19,50 €

## Desserts

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