

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 €
2022 Pinot Blanc Brut Weissburgunder <i>anspruchsvoll, elegant, frisch und würzig! Andres & Mugler, Ruppertsberg</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 „Frühling“ <i>auf Eis serviert mit 5cl „Needel Gin“, Tonic Water & Zitrone</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 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 Obst- & Weingut *Reinhardt, Niederkirchen*
Traubensaft weiss *Weingut Mehling, Deidesheim*
Rhabarbernektar *Rauch, Planegg*
Schwarze Johannisbeere *Rauch, Planegg*

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

BIONADE

in den Sorten:

0,33 l / 3,90 €

Orange naturtrüb, Zitrone naturtrüb, Himbeer-Pflaume

Gerolsteiner Cola Zero 0,33 l / 3,90 €

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

Biere

Bellheimer Lord Pils 0,33 l / 3,90 €

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

Münchener Hofbräuhaus Helles 0,33 l / 3,90 €

Erdinger Hefeweizen 0,5 l / 4,90 €

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

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

Menü „Mandelblüte“



Bunter Frühlingsalat

mit Preiselbeer-Dressing, Radieschen und Mandelkrokant

Mandel-Erbсен-Crèmesuppe

mit rosa Pfeffer und Olivenöl

Gebratener Pfälzer Saumagen

mit Jus, Spitzkohl, Mandelplättchen und Kartoffelpüree

oder

Filet von der Lachsforelle

mit Petersiliensauce, Orangen-Fenchel und Nudeln

oder

Spinat-Kartoffel-Rösti

mit Petersiliensauce, Spitzkohlgemsüe und Salzmandeln

„Coupe Mandel“

Feines Mandeleis mit warmen Beeren und geraspelter Schokolade

als 4-Gang Menü 42,00 €

als 3-Gang Menü 36,00 € (mit Salat oder Suppe)

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

Vorneweg

Duett Mandelhof	<i>Vegetarisch</i>	6,80 €
<i>Rote Bete-Crème und geröstete Salzmandeln mit Baguette</i>		
Buchmüller´s Brotkörbchen	<i>Vegetarisch</i>	6,80 €
<i>Holzofenbrot und Parisienne (feines französisches Weißbrot) der Bäckerei Buchmüller aus Mußbach mit verfeinerter Butter und Dip</i>		
„Frühlingsbote“	<i>Vegan, glutenfrei, laktosefrei</i>	9,50 €
<i>Feine Mandel-Erbesen-Suppe mit rosa Pfeffer und Olivenöl</i>		
Pfälzer Frühlingsalat	<i>Vegan, glutenfrei, laktosefrei</i>	9,50 €
<i>mit Preiselbeer-Dressing, Radieschen und Mandelkrokant</i>		
Hausgebeizter Frühlingslachs	<i>glutenfrei</i>	
<i>mit Safran-Crème und Gurken-Salat</i>		
	<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
	<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Gegrillter Lauch	<i>Vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei</i>	
<i>mit Ziegenkäse und Zitronenpesto</i>		
	<i>als Vorspeise</i>	13,50 €
	<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €
Beef Tataki	<i>laktosefrei</i>	
<i>In würzigem Sojasud marinierte Scheiben vom Rinderrücken mit Tomatensalsa und Ingwer-Mayonnaise</i>		
	<i>als Vorspeise</i>	14,50 €
	<i>als Hauptgericht</i>	19,50 €

Frühlingshaft und warm

Spinat-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	18,50 €
<i>mit Petersiliensauce, Spitzkohl und Salzmandeln</i>		
„Unser Genudel“	Vegetarisch	17,50 €
<i>Röhren-Nudeln mit Erbsensauce, Frühlingsgemüse und Parmesan</i>		
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet	glutenfrei	26,50 €
<i>mit Petersiliensauce, Orangen-Fenchel und Nudeln</i>		
Gebratenes Rip Eye-Steak	„Für Steak-Kenner“ glutenfrei	29,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Paprika-Zucchini-Gemüse & Pfälzer Ofenkartoffeln</i>		
Rumpsteak vom Rinderrücken	glutenfrei	29,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Pfälzer Karotten und Ofenkartoffeln</i>		

Pfälzer Klassiker

Unsere Haus-Frikadellen	<i>von Schwein & Rind</i>	18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Butter-Erbsen und Kartoffelsalat</i>		
Ein Paar gebratene Pfälzer Bratwürste		18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Pfälzer Karotten und Kartoffelpüree</i>		
Gebratener Saumagen		18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl, Mandelplättchen und Kartoffelpüree</i>		
Pfälzer Duett von Saumagen und Bratwurst		18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl, Mandelplättchen und Kartoffelpüree</i>		

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

Für die Süßen

„O... Oreo“ <i>Oreo-Vanille-Crème trifft auf Knusper, im Glas serviert</i>	8,50 €
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 €
5 Pralinen am Tisch aus der großen Holzkiste serviert <i>Stellen Sie sich Ihre Mischung aus unseren Pralinen selbst 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	2,90 €
Sorbet (ohne Milch / Sahne): <i>Aprikose, Zitrone, Erdbeer, schwarze Johannisbeere</i>	
Eis: <i>Haselnuss, Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade</i>	

Oder doch lieber herzhaft

Dreierlei Käse ~von der Käseglocke in Neustadt <i>mit hausgemachtem Feigensenf und Mandel-Feigen-Brot</i>	14,50 €
---	---------

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso	Black Soul, Neustadt	3,20 €
Doppelter Espresso		4,20 €
Milchkaffee / Cappuccino		3,90 €
Große Tasse Tee <i>frisch aufgebrüht aus losem Tee</i>		3,90 €
– Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte oder Rooibos		
Heisse Schokolade		3,90 €

Mandelhof-Tipp: Cappuccino und Co mit Mandelmilch

	<u>Digestife</u>	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*

2023 Riesling Herrenletten trocken 5,50 €
*Aus einer DER Haardter Lagen. Trocken, würzig, saftig. Richtig gut!
Probsthof, Neustadt-Haardt*

2022 Riesling Herr Mehling XT aus der Magnumflasche 0,1 l 5,00 €
Sonderfüllung aus der Lage Deidesheimer Mäushöhle 1,5 l 55,00 €
*Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Einfach bester Riesling!
Mehling, Deidesheim*

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*

2024 Sauvignon Blanc trocken *Sonderfüllung* 7,50 €

*Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunderblüte
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

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)*

2024 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,80 €

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

2024 Rosé „Free Run“ trocken

6,80 €

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

Rotweine

0,25 l

2021 Merlot trocken

7,00 €

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

2022 Cuvée Noir trocken

6,80 €

*Internationale Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet Franc & Syrah.
Kräftig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

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*

2023 Mosbacher´s Rotwein halbtrocken

6,00 €

*Cuvée aus Dornfelder & Portugieser. Samtig, weich und nicht zu trocken.
Mosbacher, VDP, 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