

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*

Aperitife & Prickelndes

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	7,50 €
2021 Cuvée Brut Sekt vom Weissburgunder <i>anspruchsvoll, elegant, frisch.würzig! Winterling, Niederkirchen</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>	4cl	5,50 €
Bürklin-Wolf Wermut Rosé & Tonic <i>auf Eis mit 5cl Wermut, Tonic Water und Orange</i>	0,24 l	9,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Mandelblüte“ <i>auf Eis serviert mit 4cl „Mandelblüten-Gin“ & Tonic Water</i>	0,24 l	9,50 €

Alkoholfreier Genuss

Prickelnd Rose alkoholfrei <i>Secco vom Boskoop Apfel, Rose und Himbeer, Geiger, Schlat</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>	
0,25 l / 2,70 €	1,00 l / 5,90 €
oder Mineralwasser 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,

Gerolsteiner Cola Zero

0,33 l / 3,90 €

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

0,5 l / 5,50 €

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 €

Mandelhof - Menü

Rhabarber-Himbeer-Salat
mit Ziegenkäse

Cremige Bärlauchsuppe
mit gerösteten Mandeln und Olivenöl

oder

„Kleine Pfalz“
Gebratener Saumagen mit Rieslingkraut und Püree

Saftgulasch von der Rinderbrust
mit buntem Frühlingsgemüse und Gnocchi

oder

Ragôut vom Pfälzer Spargel
mit Spinatpressknödel, Parmesan und Olivenöl

„Rhabarberbar“
Karamellisierter Rhabarber mit Vanille-Crème und Erdbeeren

oder

Dreierlei Käse
Chutney und Mandel-Feigenbrot

in 3 Gängen zu 42,00 € / in 4 Gängen zu 49,00 €

Gerne in Begleitung passender Weine
pro Gang 0,1l zu 6,00 €

Vorspeisen

Duett Mandelhof	<i>Vegetarisch</i>	6,80 €
<i>Bärlauch-Crème und geröstete Salzmandeln mit Baguette</i>		
Buchmüller's Brot	<i>Vegetarisch</i>	6,80 €
<i>Zweierlei Brot der Bäckerei Buchmüller mit feiner Butter & Dip</i>		
Cremige Bärlauch-Suppe	<i>Vegetarisch, laktosefrei</i>	9,50 €
<i>mit gerösteten Mandeln und Olivenöl verfeinert</i>		
Pfälzer Frühlingssalat	<i>Vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei</i>	9,50 €
<i>mit Preiselbeer-Dressing, Radieschen und gerösteten Kernen</i>		
Caesar-Salat ~ einfach ein Klassiker ~		13,50 €
<i>Romana-Salat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten & Parmesan</i>		
Fischer's Fritze	<i>glutenfrei</i>	
<i>Gebeizter Lachs, eingelegter Matjes und geräucherte Forelle mit Bärlauch-Crème und Gurken-Salat</i>		
	als Vorspeise	12,50 €
	als Hauptgericht	18,50 €
Unser Schinken-Brot		
<i>geröstetes Holzofenbrot mit gekochtem Belotta-Schinken, gegrilltem Spargel und Trüffelmayonnaise</i>		
	als Vorspeise	12,50 €
	als Hauptgericht	18,50 €
„Frischer Frühling“	<i>Vegetarisch glutenfrei, laktosefrei</i>	
<i>Rhabarber-Himbeer-Salat mit Ziegenkäse</i>		
	als Vorspeise	13,50 €
	als Hauptgericht	19,50 €

Hauptgerichte

Großer Caesar-Salat		21,50 €
mit gebratener Maispoulardenbrust		
<i>Caesar-Dressing, Kirschtomaten und Parmesan</i>		
Pfälzer Kartoffeln	glutenfrei	13,50 €
<i>mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Bärlauchöl</i>		
<i>zusätzlich mit gebeiztem Lachs (kalt)</i>		18,50 €
<i>mit gebratener Maispoulardenbrust</i>		18,50 €
Ragôut vom Pfälzer Spargel	vegetarisch	21,50 €
<i>mit Spinatpressknödel, Parmesan und Olivenöl</i>		
Rosa gebratenes Rumpsteak vom Rinderrücken		32,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, gegrilltem Spargel und Gnocchi</i>		

Pfälzer Klassiker

Saftgulasch von der Rinderbrust	gluten- & laktosefrei	24,50 €
<i>mit buntem Frühlingsgemüse und Gnocchi</i>		
Gebratener Pfälzer Saumagen		18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>		
Ein paar Pfälzer Bratwürste		18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>		
„Pfälzer Teller“		20,50 €
Saumagen, Leberknödel, Bratwurst		
<i>mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree</i>		

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

Dessert

Schokoladen-Mandel-Tarte *glutenfrei* 11,50 €
mit warmem Beerenkompott und Vanilleeis

„Rhabarberbar“ 12,50 €
Karamellisierter Rhabarber mit Vanille-Crème und Erdbeeren

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

Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör 7,50 €
Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch

Dreierlei Käse aus der Neustader Käseglocke 14,50 €
mit fruchtigem Chutney und Brot

Für den kleinen süßen Magen in folgenden Sorten

Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss *je Kugel* 2,90 €

Sorbet: Erdbeer, Aprikose

Heiß & Süß 5,90 €
Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen

5 feine Pralinen 8,50 €
*Die Pralinen stammen von der Confiserie DreiMeister,
welche auf handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte spezialisiert ist.*

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

2024 Riesling Gutswein trocken ~ der geht immer ~ 6,50 €
Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!
Völcker, Neustadt-Mussbach

2023 Riesling trocken 6,80 €
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

2023 Riesling Forst trocken 7,50 €
Aus den Top-Lagen Musenhang, Ungeheuer und Stift
Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Pfälzer Riesling!
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

2024 Silvaner trocken

6,50 €

Animierend & saftig.

Dabei seriös und im besten Sinne spannend!

J.J. Berizzi, Edenkoben

2024 Sauvignon Blanc trocken

Sonderfüllung

7,50 €

Duftiger Klassiker mit Noten von Limette,

Grapefruit & Holunder

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

2024 Scheurebe fruchtsüss

6,00 €

Exotische Frucht von Maracuja und Grapefruit

mit feiner Süße.

Estelmann – Neustadt-Gimmeldingen

Roséweine

0,25 l

2023 Hasen Rosé

7,00 €

*Saftig & süffig kommt dieser Frühlings-Rosé angehoppelt.
Geschmack nach Wald-Erdbeeren und Wiesen-Kräutern.
Kühling-Gillot, Bodenheim*

2024 Blanc de Noir trocken Ortswein

6,80 €

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

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 €

*Internat. 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 €

*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