

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*

Aperitif

Mandel Royal <i>Pfälzer Mandellikör mit Sekt aufgegossen</i>	0,1 l	7,50 €
2022 Blanc et Noir Brut <i>Weissburgunder & Spätburgunder</i> <i>anspruchsvoll, elegant, frisch, würzig!</i> <i>Andres, Deidesheim</i>	0,1 l	7,50 €
2024 Secco trocken <i>die Pfälzer Antwort auf Prosecco! Margarethenhof, Forst</i>	0,1 l	5,50 €
Bürklin-Wolf Wermut Rosé <i>auf Eis mit Orange serviert</i>	4cl	5,50 €
Bürklin-Wolf Wermut Rosé & Tonic <i>Wermut, Tonic Water, Eis und Orange</i>	0,24 l	9,50 €
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Eis, Secco, Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Eis, Secco und Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic „Herbst“ <i>„NeedleGin“, Tonic Water und Eis</i>	0,24 l	9,50 €

Alkoholfreier Genuss

Zero Hero Bubbly 0,0 alkoholfrei <i>Secco von Sauvignon Blanc - Oliver Zeter, Haardt</i>	0,1 l	5,50 €
Limoncello Spritz alkoholfrei <i>Limoncello alkoholfrei, Eis, Zero Hero, Wasser</i>	0,3 l	9,50 €
Gin Tonic alkoholfrei <i>auf Eis serviert mit Siegfried Gin 0,0% und Tonic Water</i>	0,24 l	9,50 €

Wasser

Haardter Wasser gefiltert <i>still / medium / classic</i>	0,25 l / 2,00 € 1,00 l / 5,90 €
Original Selters Mineralwasser <i>still / classic</i>	0,75 l / 5,90 €

Soft, Limonade & Schorle

Soft pur	0,25 l / 3,50 € 0,5 l / 6,50 €
----------	-----------------------------------

Apfelsaft naturtrüb	<i>Obstgut Reinhardt, Niederkirchen</i>
Traubensaft weiss	<i>Weinbiet, Mussbach</i>
Rhabarbernektar	<i>Rauch, Planegg</i>
Schwarze Johannisbeere	<i>Rauch, Planegg</i>

Softschorle <i>aus unseren Säften</i>	0,25 l / 2,90 € 0,5 l / 5,50 €
---------------------------------------	-----------------------------------

BIONADE

in den Sorten:	0,33 l / 3,90 €
<i>Orange naturtrüb, Zitrone naturtrüb</i>	

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

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

Bier

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 - Genießer - Menü



Gruß aus der Küche

Pfälzer Brotsalat „Mandelhof“

Roggenbröutons, Bratwurst, Saumagen mit Senfdressing und Radieschen

Geflammtes Lachstartar

mit Kürbiscrème, marinierten Zucchini und geräucherter Paprika

Gegrillter Kräuterseitling

mit Pfifferlingsrahm und Parmesan

Pfälzer Fleischknopp

mit Meerrettichsauce und Roter Bete

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken

mit Jus, Herbst-Gemüse & Pfälzer Kartoffeln

oder

Gebratenes Doraden-Filet

mit „Karotto“-Risotto, Kürbissauce und Salzmandeln

Zwetschgentraum

Vanille-Mascarpone mit Zwetschgenragout und Amaranth

oder

Dreierlei Käse mit fruchtigem Chutney und Brot

Menü in 3 Gängen 42,00 €

4 Gängen 49,00 €

5 Gängen 55,00 €

6 Gängen 62,00 €

Wein in passender Begleitung pro Gang 0,1l 7,00 €

Kein Wein?! Kein Problem!

Alkoholfreie Begleitung pro Gang 0,1l 6,00 €

Riesling

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Weisse Cuvée

Rote Cuvée

Weissburgunder

Fruchtsüss

Fruchtsüss

Vorspeisen – kulinarischer Start

Duett Mandelhof *vegetarisch* 7,80 €
Kräuter-Crème und geröstete Salzmandeln mit Zweierlei Brot

Kürbis-Kokos-Suppe *vegan* 9,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Olivenöl verfeinert

Pfälzer Herbstsalat *vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei* 9,50 €
mit Preiselbeer-Dressing, Tomaten, Radieschen und Kernen

Brotsalat „Mandelhof“ - Roggencrôutons mit Saumagen & Bratwurst
mariniert mit Senfdressing, Radieschen und Kräutern

als Vorspeise 11,50 €
als Hauptgericht 17,50 €

Unser Evergreen: Karamellisierte Ziegenkäse *vegetarisch, laktosefrei*
mit Zwetschgen-Chutney und Salatbukett

als Vorspeise 13,50 €
als Hauptgericht 19,50 €

Geflammtes Lachstartar *glutenfrei*
mit Kürbiscrème, mariniertem Zucchini und geräucherter Paprika

als Vorspeise 14,50 €
als Hauptgericht 19,50 €

Unsere Empfehlung – auch zum Glas Wein:

Vorspeisen-Variation „Mandelhof“ ab 2 Personen 14,50 € p.P.
Auswahl verschiedener Vorspeisen zum gemeinsamen Genuss
serviert mit zweierlei Brot

Hauptgerichte – Herbstlich und warm

Gegrillter Kräuterseitling (Pilz) vegetarisch	18,50 €
<i>mit Pfifferling-Rahmsauce, buntem Gemüse, Nudeln und Parmesan</i>	
„Karotto“ Crémiger Risottoreis mit Karotten & Quinoa vegan, glutenfrei	18,50 €
<i>mit Kürbissauce, Erbsen, Salzmandeln und Meerrettich</i>	
Gebratenes Doraden-Filet glutenfrei	26,50 €
<i>mit Karotto-Risotto, Erbsen, Salzmandeln und Meerrettich</i>	
Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken glutenfrei	29,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Herbst-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln</i>	

Pfälzer Klassiker

Pfälzer Kartoffeln glutenfrei, vegetarisch	13,50 €
<i>mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl</i>	
<i>zusätzlich mit gebeiztem Lachs (kalt)</i>	18,50 €
Grobe Pfälzer Bratwürste vom Metzger Hambel	18,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl-Gemüse und Kartoffeln</i>	
Gebratener Kalbs-Saumagen mit schwarzem Trüffel	21,50 €
<i>mit kräftiger Sauce, Spitzkohl-Gemüse und Kartoffelpüree</i>	
Pfälzer Fleeschknäpp (gekochte Fleischknödel)	18,50 €
<i>mit Meerrettich-Sauce, Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree</i>	

Unsere Pfälzer Fleischprodukte beziehen wir von der Familienmetzgerei Hambel

Dessert – Süß und herzhaft

Mit Liebe von der Chefin gebacken:

Schokoladen-Mandel-Tarte *glutenfrei* 11,50 €
mit Zwetschgenröster und Schokoladeneis

„Zwetschgentraum“ 11,50 €
Vanille-Mascarpone mit Zwetschgenragout und Amaranth

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

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

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.*

Für den kleinen süßen Magen, EIS in folgenden Sorten

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

Sorbet: Erdbeer, Aprikose, Mango

Herzhaft und passend zum Wein:

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

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: Mandelmilch als Alternative zur Kuhmilch

	<u>Digestife</u>	2cl
Burgunder Tresterbrand	Rebholz, Siebeldingen	5,80 €
Pfälzer Weinbrand	Back, Dudenhofen	4,50 €
Altes Pflümle im Holzfass gereift	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Haselnussgeist Edles Fass	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Marille Edles Fass	Scheibel, Schw.wald	5,80 €
Pfälzer Brombeerbrand	Johannitergut, NW	5,80 €
Pfälzer Orangengeist	Johannitergut, NW	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 €

<u>Weissweine</u>	0,25 l
2024 Riesling Gutswein trocken ~ der geht immer ~ <i>Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!</i> <i>Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen</i>	5,80 €
2024 Riesling trocken <i>Parade-Riesling aus Neustadter Lagen. Frisch & mineralisch.</i> <i>Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt</i>	6,80 €
2023 Riesling Forst trocken <i>Aus den Lagen Musenhang, Ungeheuer und Stift</i> <i>Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Pfälzer Riesling!</i> <i>Margarethenhof, Forst</i>	7,50 €
2023 Riesling halbtrocken <i>Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel</i> <i>Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt</i>	6,00 €
2023 Pinot Blanc & Chardonnay trocken <i>Elegante, dezente Säure & saftiger Trinkfluss mit zartem Holzeinsatz!</i> <i>Matthias Gaul, Grünstadt-Asselheim</i>	8,50 €
2024 Grauburgunder trocken <i>Runder, frischer Typ mit geringer Säure – sehr fein</i> <i>Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen</i>	7,00 €
2024 Silvaner trocken <i>Animierend & saftig. Dabei seriös und im besten Sinne spannend!</i> <i>Weegmüller, Neustadt-Haardt</i>	7,00 €
2024 Sauvignon Blanc trocken <i>Sonderfüllung</i> <i>Duftiger Klassiker mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunder</i> <i>Oliver Zeter, Neustadt-Haardt</i>	7,50 €
2023 Cuvée 3 S feinherb <i>Grauburgunder, Weissburgunder & Scheurebe</i> <i>Kultig, saftig, florale Cuvée der drei Schwestern.</i> <i>Steinbock Weinmanufaktur, Neustadt-Haardt</i>	7,50 €
2024 Scheurebe fruchtsüss <i>Exotische Frucht von Maracuja und Grapefruit mit feiner Süße.</i> <i>Estelmann – Neustadt-Gimmeldingen</i>	6,00 €

Roséweine

0,25 l

2024 Rosé halbtrocken

6,00 €

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren
Weegmüller, Neustadt-Haardt*

2024 Blanc de Noir trocken Ortswein

7,00 €

*vom Spätburgunder – saftig und ausgewogen mit Spannung!
Lukas Metz, Meckenheim – erster Jahrgang von diesem Talent!*

2024 Rosé „Free Run“ trocken

7,00 €

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

Rotweine

0,25 l

2023 Pinot Noir trocken

7,00 €

*Eleganter Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht. Edelstahlausbau
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

2022 Merlot M trocken

Ortswein

7,50 €

*Sanft und vollbeerig mit rundem Körper und kräftigem Abgang.
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

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*

DAS besondere Glas

0,1l 5,00 – 8,50 €

*Sie sind auf der Suche nach dem besonderem Schluck?
Wir haben stets noch den ein oder anderen besonderen Wein geöffnet.*

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

Mandelhof-Menu

Amuse Bouche

„Brotsalat“ by Mandelhof

rye croutons, Saumagen, Bratwurst, radish and mustard vinaigrette

Flamed tartar of salmon

with pumpkin sauce, zucchini and smoked pepper

Grilled herb mushroom

with creamy chanterelles sauce

Fleischknäpp (boiled dumplings of pork)

served with horseradish sauce and beet root

Grilled steak of beef

with sauce, autumn vegetables and potatoes

or

Grilled filet of dorade

with carrot-risotto, peas and salted almonds

Plums dream

curd and mascarpone with vanilla, plums and amaranth

or

Tripple of cheese

with chutney and bread

Riesling

Sauvignon Blanc

Chardonnay

White Cuvée

Red Cuvée

Pinot Blanc

Sweet Stuff

Sweet Stuff

Menu	3 courses	42,00 €
	4 courses	49,00 €
	5 courses	55,00 €
	6 courses	62,00 €

Wine recommendation by glas 0,1l 7,00 €

No wine? No problem!

Non alcoholic recommendation by glas 0,1l 6,00 €

Starters

Duo Mandelhof	<i>Vegetarian</i>	7,80 €
<i>herbal curd cheese, salted almonds and twice of bread</i>		
Creamy soup of pumpkin and coconut	<i>Vegan</i>	9,50 €
<i>flavoured with roasted pumpkin seeds and olive oil</i>		
Mixed autumn salads	<i>Vegan, gluten free</i>	9,50 €
<i>with cranberry dressing, radish and roasted seeds</i>		
“Brotsalat” by Mandelhof		
<i>rye croutons, Saumagen, Bratwurst, radish and mustard vinaigrette</i>		
	Starter	11,50 €
	Maincourse	17,50 €
Our signature: caramelized goat cheese	<i>Vegatarian, gluten free</i>	
<i>served with plum chutney and salads</i>		
	Starter	13,50 €
	Maincourse	19,50 €
Flamed tartar of salmon		
<i>with creamy pumpkin, zucchini and smoked pepper</i>		
	Starter	14,50 €
	Maincourse	19,50 €
Variation of mixed starters for sharing	p.p.	14,50 €
<i>served with two kinds of bread</i>		

Main courses

Grilled herb mushroom 18,50 €
with chanterelles sauce, mushrooms, noodles and Parmesan

“Karotto” (Risotto rice and Quinoa) 18,50 €
vegan, gluten free
served with pumpkin sauce, carrots, peas and salted almonds

Grilled filet of dorade 26,50 €
gluten free
with chervil sauce, summer vegetables and Gnocchi

Grilled steak of beef 29,50 €
gluten free
served with port sauce, mixed autumn vegetables and potatoes

Palatinate classics

Palatinate potatoes 13,50 €
vegetarian, gluten free
with „weißem Käs“ (flavoured curd cheese) and olive oil
topped with gravled salmon 18,50 €

Fried Palatinate Bratwurst 18,50 €
with sauce, pointed cabbage and potatoes

Fried “Saumagen” of veal with truffle – regional meal 21,50 €
served with sauce, pointed cabbage and mashed potatoes

Fleeschknäpp (boiled dumplings of pork) 18,50 €
served with horseradish sauce, beet root salad and mashed potatoes

Dessert

Chocolate almond tarte *gluten free* 11,50 €
with plum compote and chocolate ice cream

„Plum dream” 11,50 €
curd and mascarpone with vanilla, plums and amaranth

Tipsy apricot 7,50 €
Apricot Sorbet and palatinate Orange schnaps

Best hazelnut ice cream with plum liqueur and crunch 7,50 €

Hearty and suitable to a glass of wine

Triple of cheese by Neustader Käseglocke 14,50 €
with fruity chutney and bread

Ice ice baby

Ice: Chocolate, Vanilla, Hazelnut *per scoop* 2,90 €

Sorbet: Strawberry, Apricot , Mango

Hot and Sweet 5,90 €
Espresso or coffee with two pralines

5 Pralines “yum yum” 8,50 €
*Pralines are from Confiserie DreiMeister,
who is specialized to high end praline products*

Unsere Vesperkarte bis 17:00 Uhr

Duett Mandelhof	<i>vegetarisch</i>	7,80 €
<i>Kräuter-Crème und geröstete Salzmandeln mit Zweierlei Brot</i>		
Pfälzer Herbstsalat	<i>vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei</i>	9,50 €
<i>mit Preiselbeer-Dressing, Tomaten, Radieschen und Kernen</i>		
Pfälzer Brotsalat - Roggencrôutons mit Saumagen & Bratwurst		
<i>mariniert mit Senfdressing, Radieschen und Kräutern</i>		
	als Vorspeise	11,50 €
	als Hauptgericht	17,50 €
Unser Evergreen: Karamellisierter Ziegenkäse	<i>vegetarisch, laktosefrei</i>	
<i>mit Zwetschgen-Chutney und Salatbukett</i>		
	als Vorspeise	13,50 €
	als Hauptgericht	19,50 €
Cous-Cous-Salat mit Paprika und Zucchini	<i>vegetarisch, glutenfrei</i>	
<i>Büffel-Mozzarella, geräucherter Paprikasauce und Tomaten</i>		
	als Vorspeise	12,50 €
	als Hauptgericht	18,50 €
Hausgebeizter Lachs	<i>glutenfrei, laktosefrei</i>	
<i>mit mariniertem Fenchel, Roter Bete und Apfel</i>		
	als Vorspeise	14,50 €
	als Hauptgericht	19,50 €
Pfälzer Kartoffeln	<i>glutenfrei, vegetarisch</i>	13,50 €
<i>mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl</i>		
<i>zusätzlich mit gebeiztem Lachs (kalt)</i>		
Beschwipste Pfälzer Aprikose		7,50 €
<i>Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit Pfälzer Orangengeist</i>		
Bestes Haselnusseis mit Quetschelikör		7,50 €
<i>Eine Kugel mit Likör und Nusscrunch</i>		
Heiß & Süß		5,90 €
<i>Ein Espresso oder ein Kaffee mit zwei Pralinen</i>		
Dreierlei Käse mit fruchtigem Chutney und Brot		14,50 €