



MANDELHOF-SCHMANKERL-MENÜ

Wir überraschen Sie im neuen Jahr mit unserem

„SCHMANKERL-MENÜ“

~ausgezeichnet im „Pfälzer Restaurant-Führer 2026/2027~

*Lassen Sie sich von unserer kreativen Küche
mit auf eine kulinarische Reise nehmen!*

in 3 Gängen zu 42 / in 4 Gängen zu 46 / in 5 Gängen zu 49



Passend dazu ein gutes Glas Wein

oder

ganz „Dry January“ eine alkoholfreie Begleitung

Schön, dass Ihr uns besucht!

**Hier, in unserem familiären Gasthaus darf das Leben am Tisch stattfinden.
Trinkt, esst, lacht und unterhaltet euch.**

*Schmiedet Pläne, lasst den Kinder freien Raum,
in unserer Kinderecke, genießt die Gemeinsamkeit am Esstisch
und kommt ganz bald wieder vorbei .*

Das sind wir für Euch in der Küche:

***Meinolf (Chef und wein-begeistert bis auf die Knochen)
und Olga (kreativ, ruhig)***

*Sie kochen stets frisch, einfallsreich
und vor allem mit ganz viel Liebe für Euch. Wünsche, zu bestimmten
Ernährungsformen oder Allergien nehmen sie gerne an.*

... und im Service:

***Sandra (als Serviceleitung, mit Herz & Hund) herzlich und professionell,
mit einem offenen Ohr für eure Wünsche. Sie kann euch zum Essen und
zum Wein beraten und sorgt zusammen mit unseren Aushilfen dafür,
dass ihr als Guest gerne wieder kommt.***

***Janette (Ehefrau, Chefin) stets morgens für die Gäste zum Frühstück im
Einsatz und immer dann, wo „Not an der Frau“ ist :-)***

Alle Preise sind in €uro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitif

2024 Pfälzer Secco trocken - Estelmann, Gimmeldingen 0,1 l 5,50

Bürklin-Wolf Wermut Rosé - auf Eis mit Orange serviert 4cl 5,50

→ als Tonic Rosé Wermut, Tonic Water, Eis und Orange 0,24 l 9,50

Gin Tonic „Winter“ „NeedleGin“, Tonic Water und Eis 0,24 l 9,50

Unser prickelnder Team-Liebling

2022 Win Win Brut vom Weissburgunder

animierend, elegant, frisch und würzig, von Winning aus Deidesheim

0,1 l 7,50 / 0,75 l 39

und die Süßen mögen: Mandel Royal Winzer-Sekt mit Pfälzer Mandellikör + 1

Spritzige Klassiker:

Limoncello Spritz - Limoncello, Eis, Secco, Wasser 0,3 l 9,50

Aperol Spritz - Aperol, Eis, Secco und Wasser 0,3 l 9,50

Sandra's Winterspezial: Per Se (Wermut) mit Birnensaft, Secco und Zimtlikör 9,50

Alkoholfreier Genuss

Mirabellengold 0,0 alkoholfrei von Jörg Geiger, Schlat 0,1 l 6,50

Limoncello Spritz alkoholfrei

Limoncello alkoholfrei, Eis, Wasser 0,3 l 9,50

Gin Tonic alkoholfrei

auf Eis serviert mit Siegfried Gin 0,0% und Tonic Water 0,24 l 9,50

FISCHWOCHEN BIS 20. FEBRUAR

VORSPEISEN

*Tatar vom Thunfisch
mit Sesamsauce und Salatbukett 16*



*Bester Winter-Matjes
mit Apfel-Meerrettich-Créme,
saurer Gurke und Salatbukett 12
im Hauptgericht reichen wir Kartoffeln zum Matjes*

als Hauptgericht jeweils + 7

HAUPTGERICHTE

*Gebratenes Doradenfilet
mit Estragon-Limetten-Sauce
Petersilienwurzel und Gnocchi 28*

*Auf der Haut gegartes
Filet vom Winterkabeljau (Skrei)
mit Parmesan-Risotto, Erbsen und Meeresspargel 24*

VORSPEISEN - LECKERER EINSTIEG

Duett Mandelhof

Kräuterquark und geröstete Salzmandeln mit zweierlei Brot von Liebenstein 8

Knackig frischer Salat

mit Preiselbeerdressing, Radieschen, Tomaten und gerösteten Kernen 9,50



- erwärmend:

Crémige Schwarzwurzelsuppe mit Birne und Mandel 9,50

Janette's Lieblingsvorspeise: Ziegenkäse Eifelmilde vom Vulkanhof

mit Balsamico-Linsen und Wintersalat 14

Gut zu wissen: Der Eifelmilde wurde als bester Ziegenkäse Deutschlands ausgezeichnet

Unser Tisch voller Köstlichkeiten – weil teilen glücklich macht!

ab 2 Personen 15 p.P.

*serviert mit vegetarischen Naschwerk aber auch Fleisch und Fisch, etwas Salat
zweierlei Brot von Liebenstein's und Aufstrich*

→ Alle Vorspeisen gerne auch als „große“ Portion für mehr leichten Genuss je + 6

**Neuigkeiten – gleich vorweg → Nur die LIEBE zählt!
Reserviert schon heute für unser Valentins-Menü am 14. Februar**

HAUPTGERICHTE – WINTERLICH & WARM

Großes „Vitamin B“ - Knackig frischer Salat

mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50

mit rosa gebratenem Rindersteak + 9,50

mit Thunfischtatar und Sesamsauce + 9,50

mit marinierten Garnelen + 9,50

Vegetarisch: Klassisches Risotto

mit Erbsen, Meersespargel und mildem Ziegenkäse 19,50

Gebratene Pälzer Grumbeere (Kartoffeln)

mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl 13,50

mit unserem hausgebeizten Lachs (kalt) + 6

Für Fleisch-Liebhaber: Zweierlei vom Rind

mit Portwein-Sauce, Winter-Gemüse und Pfälzer Kartoffeln 30

Pfälzer -  - Essen

Die Besten: Hambel´s Pfälzer Bratwürste (2 Stück)

mit kräftiger Sauce, Winter-Gemüse und Kartoffelpüree 17

Ein Paar Pfälzer Leberknödel

mit kräftiger Sauce, Rieslingkraut und Kartoffelpüree 17

→ Passend danach: Scheibel´s Williams Birnenbrand - 2cl zu 6,00 für die Verdauung

NACHSPEISE – DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ

**Bestes Haselnusseis ~crémig nussig~
mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 10,50**

**Gäste-Liebling
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 5,90**

Unsere Nachtischvariation - süßes Glück ab zwei Personen p.P. 11,50

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

Belgier in der Pfalz → 5 belgische Pralinen von „epralinchen“ aus Haßloch 7,50

**Mit Liebe von der Chefin gebacken
Schokoladen-Mandel-Tarte mit Kirschragout und Vanilleeis 11,50**

**Genuss-Plus zum Nachtisch: 2019 Riesling Kirchenstück Auslese edelsüß
von Bernhard Koch 0,1 l zu 6,00**

Cool – unsere EIS und SORBET
Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss, Zimt-Pflaume
Sorbet: Aprikose, Zitrone je Kugel 2,90

**Käseauswahl aus unserer Käse-Vitrine
bester Käse geliefert von der Käseglocke aus der Innenstadt (5 Stück)
mit fruchtigem Chutney und Brot 15**

Wärmende Getränke

Kaffee / Espresso 3,20 Doppelter Espresso 4,20 Milchkaffee / Cappuccino 3,90
jeweils mit frisch gemahlenen Kaffeebohnen von Black Soul, Neustadt

Frisch aufgegossen unsere losen Tee 3,90 → Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte

Oder was für das innere Glück? Heisse Schokolade 3,90

„Pfälzer Geister-Stunde“

Auswahl unserer aktuellen Digestive aus der Pfalz 2cl zu 5,50

Burgunder Tresterbrand / Pfälzer Weinbrand

Grappino aus Sauvignon Blanc / Eierlikör

Brombeerbrand / Orangengeist / Mirabellenbrand / Kirschwasser / Himbeergeist

Saumagen-Kräuterlikör halbbitter / Ramazotti-Kräuterlikör 4cl zu 5,50

Von der bekannten Brennerei „Scheibel“ aus dem Schwarzwald

Altes Pflümle im Holzfass gereift / Haselnussgeist Edles Fass / Marille Edles Fass

Williams-Birne im Glashaus

2 cl vollendet Genuss 6

Wasser

Haardter Wasser gefiltert

still / medium / classic 0,25 l / 2 oder 1,00 l / 5,90

Original Selters Mineralwasser still / classic 0,75 l / 5,90

Saft & Schorle

**Apfelsaft naturtrüb und Traubensaft weiss aus der Pfälzer Heimat
Rhabarbernektar / schwarze Johannisbeere Rauch, Planegg**

Saft pur 0,25 l / 3,50 oder 0,5 l / 6,50

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

Limonaden

Bionade Zitrone naturtrüb 0,33l / Orangina Blutorange 0,25 l

Latour's Hollerbrause 0,33 l / Cola Zero 0,33l

3,90

**Weinschorle (Riesling trocken – trinkt Meinolf auch gerne nach getaner Arbeit)
oder aus Riesling halbtrocken, Rosé, Rotwein 0,25 l / 2,90 oder 0,5 l / 5,50**

Bier

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

Tegernseer Helles 0,5 l / 5,20

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

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

Offene Weissweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Riesling Gutswein trocken ~ Einer wie deiner ~ 6,00

Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!

Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen

2024 Riesling trocken 6,80

Parade-Riesling aus Neustadt, mineralisch-frisch - Müller-Catoir, VDP, Neustadt-Haardt

2024 Riesling Forst trocken Aus den Lagen Ungeheuer, Pechstein und Jesuitengarten 8,50

Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Pfälzer Riesling! - Heinrich Spindler, Forst

2023 Riesling halbtrocken 6,00

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel - Schäfer, Neustadt-Mussbach & Haardt

2022 „Haus-Burgunder“ aus Weißburgunder & Chardonnay trocken 7,50

Exklusivfüllung „Edition Mandelhof“, Münzberg Landau-Godramstein

Auch ein tolles Geschenk: eine Flasche zum Mitnehmen 12,50

2024 Grauburgunder trocken 7,00

Runder, frischer Typ mit geringer Säure - sehr fein - Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen

2024 Cuvée PinOx trocken 7,00

Wundervolle Cuvée aus Chardonnay, Weissburgunder und Auxerrois

Animierend & saftig, spannend - Christian Nett, Duttweiler

2024 Sauvignon Blanc trocken Sonderfüllung 7,50

Duftig klassisch mit Noten von Limette, Grapefruit & Holunder - Zeter, Neustadt-Haardt

2023 Grüner Silvaner trocken 7,50

Silvaner geht immer! Nicht nur zum Spargel. Wiesenblumen mit Würze und Saft.

Weegmüller, Neustadt-Haardt

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Rosé halbtrocken 6,00

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren
Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen*

2024 Rosé Free Run trocken 7,00

*Cabernet, Merlot und etwas Syrah. Der passt einfach immer!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2024 Cabernet Franc Rosé trocken 7,00

*Rote Beeren, etwas Pfeffer und sehr seriös. Am besten gleich die Flasche nehmen!
Christian Nett, Duttweiler*

Schon gewusst? → *In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-)*

Und:

Wir sind im Januar & Februar Donnerstag bis Sonntag stets ab 16 Uhr für Euch da!

Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2023 Pinot Noir trocken 7,50

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

Cuvée trocken 7,50

*Internationale Cuvée aus verschiedenen Rebsorten von wechselnden Winzern.
Kräftig, samtig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Immer top!
Wir zeigen euch gerne, was aktuell glasweise ausgeschenkt wird!*

2023 Sankt Laurent trocken 7,50

*Sehr balanciert. Cassis, Fleisch und Waldhimbeere. Richtig gut!
Bioland-Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mussbach*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein, über Ihren Wunschbetrag aus.



Dazu empfehlen wir:

**2023 „Haus-Burgunder“ aus Weißburgunder & Chardonnay trocken
‘ eine Flasche zum Mitnehmen 12,50 €
oder / und
Hausgeröstete Mandelhof- Salzmandeln 6,50 €**

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.

Und wenn wir mal zu haben? Dann findet man uns hier:

Restaurant Spinne in Neustadt-Haardt

Eselsburg / Weiks Vinothek / Winzerstube alles in Neustadt-Mussbach

Weinlokal Turm Stübl / Restaurant Leopold in Deidesheim
Restaurant Spindler in Forst

Arens Restaurant / Kirchstübl / Weinhäusel in Sankt Martin