



## **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 Gast 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-Crème,  
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 Kirschragôut 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***  
*besten 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 Digestife 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 vollendeter 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