



MENÜ - MANDELHOF

Gruß aus der Küche

Rhabarber-Salat (Scheurebe)

*mit Picandou-Ziegenfrischkäse und Himbeer-Pfeffer-Sauce
oder*

Gerösteter Grüner Spargel „Carbonara“ (Veltliner)

mit Eigelb-Parmesan-Schaum und geröstetem Speck

Crémige Spargelsuppe mit Spargelstücken und Olivenöl

Gefüllte Maispoulardenbrust (Riesling)

*mit Kräutersauce, Zitronenrisotto und Orangenfenchel
oder*

Gebratenes Lachsforellenfilet (Riesling)

mit Kräutersauce, Zitronenrisotto und Orangenfenchel

Erfrischendes Joghurtmousse

*mit zweierlei von der Erdbeere
oder*

Dreierlei Käse aus unserer Vitrine

Chutney und Mandel-Feigen-Brot

als 3 Gang zu 46 / als 4 Gang zu 52

als vegetarisches Menu - 5

Weinbegleitung á 0,1l in 3 Gläsern zu 18 / in 4 Gläsern zu 24

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:

Yannick ((Held am Herd, hoch koch-begabt, jung und mutig)

und Olga (kreativ, ruhig, toller Geschmackssinn)

Sie kochen stets frisch, einfallsreich und mit ganz viel Liebe für Euch.

Wünsche, zu bestimmten Ernährungsformen nehmen sie gerne an.

... und im Service:

Meinolf (der Chef des Hauses als Serviceleitung, mit Herz & weinaffinität)

herzlich und professionell,

***mit einem offenen Ohr für eure Wünsche. Er 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 :-)

Wir leben und lieben die Pfalz mit Ihrer Vielfalt!

Ein kleiner Auszug unserer Partner

Brot / Brötchen / Backwaren – Bäckerei Liebenstein aus Neustadt

Wurst / Pfälzer Spezialitäten – Metzgerei Hambel aus Wachenheim

Käse – Käseglocke in Neustadt

Obst und Gemüse – Weiller aus Herxheim bei Landau

Alle Preise sind in €uro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Aperitif zum Ankommen

Unsere prickelnden Team-Lieblinge

2022 Blanc de Blancs Brut Nature - Weissburgunder
animierend, elegant, frisch und würzig, Krack, Deidesheim
0,1 l 7,50 / 0,75 l 39

2024 Secco trocken von Lukas Reinhardt, Ruppertsberg 0,1 l 5,50 / 0,75 l 29

KLASSIKER

Wermut Rosé - auf Eis mit Orange serviert 4cl 5,50
→ **als Tonic Rosé** Wermut, Tonic Water, Eis und Orange 9,50

Gin Tonic „NeedleGin“, Tonic Water und Eis

TIPP: Mandel-Rhabarber Spritz
Mandelsirup, Rhabarber, Secco, Eis, Wasser

Limoncello Spritz - Limoncello, Eis, Secco, Wasser

Aperol Spritz - Aperol, Eis, Secco und Wasser je 9,50

Alkoholfreier Genuss

Prosecco alkoholfrei von Mille Bolle 0,1 l 6,50

Limoncello Spritz alkoholfrei Limoncello alkoholfrei, Eis, Wasser

Gin Tonic alkoholfrei mit Needle Gin 0,0%, Eis und Tonic Water je 9,50

VORSPEISEN – LECKERER EINSTIEG

Duett Mandelhof

Hausgemachte Dip´s und zweierlei Brot von Liebenstein 8

Knackig frischer Blatt- und Wildkräuter -Salat

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

zum Salat schmeckt besonders gut:

karamellisierter Ziegenkäse +5

hausgebeizter Lachs + 5

marinierter Pfälzer Spargel + 5

Olga´s Lieblingsvorspeise: Rhabarber-Salat

mit Picandou-Ziegenfrischkäse

und Himbeer-Pfeffer-Sauce 14,50

Zarte Scheiben vom 24 Stunden Rinder-Tafelspitz

mit Estragon-Senfcrème und mariniertem Spargel 14,50

Aus dem Suppentopf:

Crémige Spargelsuppe mit Spargelstücken und Olivenöl 9,50 €

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 mit Aufstrich

→ Alle Vorspeisen gerne auch als „große“ Portion für noch mehr leichten Genuss je + 7

HAUPTGERICHTE - FRÜHLINGSCHAFT & WARM

Großes „Vitamin B“ - Knackig frischer Salat
mit Preiselbeerdressing, Tomaten, Radieschen und gerösteten Kernen 14,50
So schmeckt´s noch besser: mit gebratenem Lachsforellenfilet + 9
mit karamellisiertem Ziegenkäse + 7

Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle
mit Kräutersauce, Orangenfenchel und Zitronenrisotto 28

Rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken
mit Kräuterbutter, geschmorten Balsamico-Zwiebeln und Drillingen 34

Vegetarisch: Unsere geliebten Spinatknödel
mit cremigen Pfälzer Spargelragout und Grana Padano-Käse 22

Gegrillter Kräuterseitling (Pilze)
mit Kräutersauce und Zitronenrisotto 19

Pfälzer - - Essen

Gebratener Saumagen mit Spargelragout
kräftiger Sauce und Kartoffelpüree 22

Gebratene Pfälzer Grumbeere (Kartoffeln)
mit „weißem Käs“ (angemachter Quark) und Olivenöl 13,50
mit unserem hausgebeizten Lachs (kalt) + 6

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

NACHSPEISE – DAFÜR IST IMMER NOCH PLATZ

Käseauswahl aus unserer Käse-Vitrine

***besten Käse geliefert von der Käseglocke aus der Innenstadt (5 Stück)
mit fruchtigem Chutney und Brot 15***

Crémig-nussiges Haselnusseis

mit eingelegten Zwetschgen & Schoko-Nusscrunch 10,50

Leichtes Joghurtmousse mit zweierlei von der Erdbeere 11,50

Gäste-Liebling

„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 5,90

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

Unsere Nachtisch-Variation – süßes Glück ab zwei Personen p.P. 12,50

Beliebter Klassiker :

Vanille-Crème-Brûlée mit Rhabarbersorbet 10

Cool – unsere EIS und SORBET

Eis: Vanille, Haselnuss

Sorbet: Aprikose, Zitrone, Himbeere je Kugel 2,90

WEIN-TIPP: 2018 Riesling Bürgergarten Spätlese edelsüß

von Müller-Catoir 0,1 l zu 7,00

Kaffee & Tee

Kaffee / Espresso 3,20 Doppelter Espresso 4,20

Milchkaffee / Cappuccino 3,90

jeweils mit frisch gemahlene Kaffeebohnen von Black Soul, Neustadt

Frisch aufgegossen, unsere losen Tee 3,90

→ Schwarz, Grün, Kräuter oder Früchte

„Seelenwärmer“ -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 Glashauss

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 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 je 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 trocken 6,50

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

2024 Riesling Haardt trocken 6,00

*Filigran und saftig mit wunderbar eingebundener Säure & Frucht!
Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen*

2024 Riesling Win Win trocken 7,50 Meinolf's Liebling!

*Harmonisch, druck- & anspruchsvoll. Bester Riesling!
von Winning, VDP, Deidesheim*

2024 Riesling halbtrocken 6,00

Feine Frucht, saftiges Süße-Säure-Spiel - Estelmann, Neustadt-Gimmeldingen

2025 Weissburgunder „Hauswein“ trocken 7,50

*Super saftig und harmonisch mit enormem Trinkfluss!
Pfeffingen, VDP, Bad Dürkheim*

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

2024 Grauburgunder trocken 7,00

Runder, frischer Typ, wenig Säure - sehr fein- Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2025 Grüner Veltliner Terrassen 7,50

Animierend & saftig und typisch Veltliner - Domäne Wachau, Wachau / Österreich

2024 Sauvignon Blanc trocken Sonderfüllung 7,50

Duftig klassisch: Limette, Grapefruit & Holunder - Oliver Zeter, Neustadt-Haardt

2024 Scheurebe trocken 7,50

*Einfach einer DER Frühlingsweine überhaupt. Ausladender Duft trifft vollen Saft!
Steinbock Weinmanufaktur, Neustadt-Haardt*

Offene Roséweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2024 Rosé halbtrocken 6,00

*Saftig & süffig! Geschmack nach Him- und Erdbeeren
Margarethenhof, Forst*

2025 Merlot Rosé trocken 7,00

Der passt einfach immer! - Borell Diehl, Hainfeld

2024 Cabernet Franc Rosé trocken 7,00

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

***In Vino Veritas - im Wein liegt die Wahrheit :-)* Und diese besagt:
Meinolf ist zurück im Service!
pure Gastfreundschaft und Fachwissen rund um Wein & Speisen**

Offene Rotweine im Pfälzer Viertel 0,25l

2023 Pinot Noir trocken 7,00

*Eleganter Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht. Edelstahlausbau
Margarethenhof, Forst*

2023 Cuvée Noir trocken 7,00

*Internationale Cuvée aus Cabernet, Merlot und etwas Syrah
Samtig & harmonisch. Kirsche & Waldbeeren. Immer top!
Oliver Zeter, Neustadt-Haardt*

2023 Sankt Laurent trocken 7,50

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

2023 Dornfelder feinherb 6,00

*Nicht zu trocken, nicht zu süß mit der typischen dunklen Saftigkeit!
Borell Diehl, Hainfeld*

Sie suchen nach einem netten Geschenk?

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



Dazu empfehlen wir:

2025 Weissburgunder „Hauswein“ 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