

Secco und Sekte:

	<u>0,1ltr.</u>	<u>Flasche</u>
LADrY Rosé	2,50 €	16,50€
DiVA Rosé Brut	3,00 €	19,50 €

	<u>0,25 ltr.</u>	<u>Flasche</u>
Mineralwasser	2,00 €	3,50 €
Traubensaftsaftschorle	<u>0,5 ltr</u>	3,50 €

Weinschorle:

	<u>0,25 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>
Riesling trocken	2,50 €	4,00 €

Weißwein feinherb:

	<u>0,1ltr.</u>	<u>0,25 ltr.</u>	<u>Flasche</u>
2016 Blanc de Noir feinherb	2,20 €	4,50 €	13,00 €
exotische Fruchtspiel			

2016 Weißburgunder feinherb	2,20 €	4,50 €	13,00 €
duftiger Aprikosengeruch			

Weißweine trocken:

	<u>0,1ltr.</u>	<u>0,25 ltr.</u>	<u>Flasche</u>
2015 Riesling grazile trocken	2,50 €	5,00 €	15,00 €
viel mineralisch Schmelz			

2016 Weißburgunder trocken	2,50 €	5,00 €	15,00 €
feines cremiges Aroma			

2016 Grauburgunder trocken	2,50 €	5,00 €	15,00 €
feines Spiel, reiches Fruchtaroma			

2016 Cabernet Sauvignon Blafränkisch Rosé trocken	3,00 €	6,00 €	18,00 €
kraftvoller Früchteduft			

2016 Sauvignon Blanc trocken	3,00 €	6,00 €	18,00 €
zarte frisch Paradiesfrucht			

2016 Semillion trocken	3,00 €	6,00 €	18,00 €
zarte frisch Limonenfrucht			

Rotweine:

	<u>0,1ltr.</u>	<u>0,25 ltr.</u>	<u>Flasche</u>
2013 Regent-Blafränkisch trocken	2,50 €	5,00 €	15,00 €
funkeldes Rot ,Zwetschke, Kirsche			

2012 Spätburgunder	2,50 €	5,00 €	15,00 €
trocken 42 Monate im Barrique gereift			

2012 Blafränkisch	2,50 €	5,00 €	15,00 €
trocken 48 Monate im Barrique gereift			

2012 Mythus	2,50 €	5,00 €	15,00 €
trocken 42 Monate im Barrique gereift			

2011 Cabernet Sauvignon Merlot	2,50 €	5,00 €	15,00 €
trocken 42 Monate im Barrique gereift alle Preise in Euro und inkl. Mwst.			

Heiße Getränke

Kaffee / Tee 2,00 € Espresso 2,00 €
Cappuccino 2,50 €

Dazu selbstgebackene Kuchenauswahl

Den Sonntagmorgen mit einem Frühstück genießen ab 11.00 Uhr

Nur auf Vorbestellung unter 0151-20138233

Wir bitten um Selbstbedienung

Speisen

Wein - Snack

Bunter Linsensalat, Tomatenkäseaufstrich
und Kickererbsenmousse
mit frischem Brot

6,50 €

Weintip : 2016 trocken

Flammkuchen

mit Zwiebeln und Speck
oder vegetarisch mit Käse, Peperoni

7,50 €

8,50 €

Weintip : 2016 Weißburgunder trocken

Pikanter Pfälzer Wurstsalat

mit Himbeerdressing
und frischem Brot

7,50 €

Weintip : 2016 trocken

Elsäßische Leberpatè

mit Chutney und frischem Brot

8,50 €

Weintip : 2016 trocken

In Riesling eingelegter Handkäse

mit Musik, Kümmel und marinierten Zwiebeln

6,50 €

Weintip : 2016 trocken

Gaumenschmaus

Comté, Münster, Le Rustique,
Ziegenfrischkäse, Bergkäsevariation
mit Chutney
und frischem Brot

12,50 €

Weintip : 2016 trocken

Fragen Sie nach unsere Tagesgericht

Straußwirtschaft

Adriane Moll

Wir bitten um Selbstbedienung

Kulinarische Weltenbummler als Gastgeber

Die Weinschmitts

Louis Schmitt und Elke Weinsheimer (die Weinschmitts) haben sich ausgiebig in der Welt umgeschaut, um sich als Gastgeber-Paar in der Pfalz niederzulassen. Mit ihren Fahrrädern haben sie zusammengenommen sieben Jahre lang - fünf Kontinente ca. 80000 km bereist und unterwegs stets die Besonderheiten aus Küche und Keller im Blick behalten. Louis Schmitt hat reichlich gastronomische Erfahrungen gesammelt, als Wirt im Ungsteiner „Herrenberg“, und als weinkulinarischer Berater der Pfalzweinwerbung. Er und Elke Weinsheimer haben das Weinbistro „Stachelvino“ in Maikammer, die Kulturkneipe das „Badehaisel“ in Wachenheim und die „Gut Stubb“ in Meckenheim bewirtet. Im Weingut Schäffer mit dem Weincafe „Im Geispitzgarten“ und im Weingut Adriane Moll bringen sie das alles auf den Punkt mit einer erfrischenden Kombination von Kunst, Kultur und Kulinarischem.

Öffnungszeiten :

Mittwoch – Freitag 17 – 22 Uhr

Samstag 15 - 22 Uhr

Sonntag 11 – 20 Uhr geöffnet

Wir planen gerne für Sie alle Festlichkeiten,

kulinarische Weinproben, Wein-, und

Kräuterwanderungen fragen Sie Louis oder Elke