



Weihnachten 2016

im weintor

Unsere weihnachtliche Menüempfehlung

Cremesuppe von der gerösteten Marone

Geräucherte Entenbrust

mit einem Spritzer Kürbispüree

Feines vom Rind in Merlot & Mire poix geschmort

mit Herbstgemüse und Serviettenknödel serviert

oder

Deftiger Wildschweingulasch

mit Waldpilzgemüse, Maronenspätzle und Preiselbeerbirne

Winterlicher Bratapfel

mit Vanillesauce und einer hausgemachten Buchtel

im Menü nur

29,50



Willkommen
im weintor

Rinderbrühe mit Klöschen und Röschen	4,80
Cremesuppe von der gerösteten Marone	5,80
Das kleine Duett von der Ente	8,80
Brust geräuchert und Creme geflammt	
Tagliatelle mit Pinienkernen und Basilikum	9,80
lauwarm im Parmesankorbchen angerichtet	
Lauwarmer Münsterkäse, Zwiebeln, pikantes Dressing	7,80
Der winterliche Salatteller	7,80
mit in Knoblauch gebratenen Champignons	9,80
mit Trauben und Nüsse	9,80
mit gegrillten Ochsenfetzen	12,80
mit gegrilltem Kalbsstreifen	12,80

Schon mal probiert ?

2015 Grauer Burgunder QbA trocken

Ein gehaltvoller, würziger Wein mit voller Frucht und geschmeidiger	0,1 l	2,80
Note, dessen Bukett an süße Honigmelonen erinnert.	0,25 l	4,50
... Einfach ein samtiger und charmanter Pfälzer.	Fl. 0,75 lt	12,50





Semmelknödel in Waldpilzrahm, dazu Salate	12,80
Der Pfälzer Topf: Saumagen, Bratwurst, Blutwurst, Leberknödel ⁽⁵⁾ , auf Kraut mit Kartoffeln	13,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Rieslingsauce, Mandelspinat und Bandnudeln	16,80
Mediterran angeschwenktes Gemüse im Topf	11,80
mit gerösteten Kastanien	13,80
mit saftigen Schweinemedallions	16,80
Schweinemedallions mit gerösteten Kastanien in Calvadosrahm, dazu Herzoginkartoffeln & Salate	15,80
Deftiger Wildschweingulasch mit Wintergemüse, Maronenspätzle und Preiselbeerbirne	16,80
Zarter Hirschbraten mit Serviettenknödel, Speckbohnen ⁽²⁾ und Preiselbeerbirne	17,80

Schon mal probiert ?



2014 Spätburgunder "blanc de noir", trocken

Der "weiße aus der dunklen Traube" ist im Geschmack kräftig und voller Extrakt. Trotz heller Farbe wird er fachlich den Roséweinen zugeordnet und ist wie diese ein guter Begleiter zu hellem Fleisch.

0,1 l	2,80
0,25 l	4,50
Fl. 0,75 lt	12,50



Rinderstreifen "Stroganoff"	17,80
Roastbeef in Streifen in einer milden Senfsoße mit Zwiebeln, Champignons und Gewürzgurken. Dazu Spätzle und Salat.	
"Magret de canard - au pinot noir"	17,80
Entenbrust französisch gebraten "außen knusprig, innen saftig-rosa", klassisch deutsch serviert: Spätburgunder, Rotkohl, Knödel, Bratapfel	
"Boeuf merlot"	16,80
Feines vom Rind in Merlot & Mire poix geschmort mit Wintergemüse und Serviettenknödel serviert	
Der Pfälzer	19,80
Deftiges Rumpsteak 250g im Fettrand gegrillt dazu Bratkartoffeln ⁽²⁾ , Röstzwiebeln und Speckbohnen ⁽²⁾	
Die Pfälzerin	19,80
Feines Kalbsrückensteak 200g dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Salate	

Schon mal probiert ?

2014 Weinmacher Unerhört Cuvée QbA, trocken

Dornfelder mit Cabernet Sauvignon aus dem Barrique? Cassis, Kirschen,
Pflaumen und Vanille steigen aus dem Glas. Eine elegante, feine Würze:
Finesse berührt die Zunge, viel samtene Tannin hallt im Gaumen nach.

DIE WEINMACHER



Fl. 0,75 lt

19,50



Eis geht immer	
3 große Kugeln mit Sahne, süß verziert	5,80
dazu heiße Beeren	6,80
Süßes Weintorkarussell	6,80
Mousse, Eis & mehr für die Hüften	
Winterlicher Bratapfel	5,80
mit Vanillesauce und einer hausgemachten Buchtel	
Kaiserschmarrn	6,80
mit Gartenkompott und Vanilleeis	
Internationale Käseauswahl	7,80
mit Brot und Trauben	

Schon mal probiert ?

Zangmeisters Obstbrände

Familie Zangmeister bewirtschaftet ihren Obstgarten seit Generationen mit Liebe statt Chemie und Opa Emil brennt aus Birne, Traubentrester und Mirabelle die köstlichsten Brände. Tochter Jessi arbeitet bei uns - und hat uns infiziert ...



0,02 lt
3,00



Pfälzer Kleingedrucktes

Beilagenwechsel	0,00
Brotkörbchen	2,00
Kinderwunsch (der Teller für die Kleinen)	6,80
Spätzle & Soß (Beilage mit Soße für die ganz Kleinen)	3,80
Senioren sparen pro Portion	2,00

alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld

(* diese Artikel enthalten auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe

... und zwar ganz genau:

der Speck in/um/auf Bratkartoffeln, Speckbohnen, Flammkuchen:

(2) Antioxidationsmittel und die Leberknödel: (5) Phosphat

... und diese Zusatzstoffe verwenden wir nicht:

(1) Konservierungsstoff / (3) Farbstoff /

(4) Geschmacksverstärker / (6) Süßungsmittel

Bitte sprechen Sie unsere Bedienung auf enthaltene Allergene an.



Noel 2016
im weintor

Menu du Noel du Weintor

Soupe crémeuse de châtaigne

magret de canard fumé

accompagnés du purée de citrouille

Boeuf braisé au Merlot et Mire poix

avec des légumes d'automne et boulettes de pain

ou

Goulasch de sanglier

accompagné des légumes d'hiver, Spätzle et aïelles

Pomme au four

avec sauce vanille et beignets fait masion

Le Menu

29,50



Bienvenue
im weintor

Bouillon de boeuf avec choux colorés	4,80
Soupe crémeuse de châtaigne	5,80
Le petit duo de canard	8,80
magret de canard fumé et crème brûlée au foie de canard	
Tagliatelles avec pignons de pins et pesto au basilic	9,80
servi tiède dans une corbeille de parmesan	
Munster tiède avec un assaisonnement intense	7,80
Salade d'automne	7,80
avec champignon frit et de l'ail	9,80
avec raisins et noix	9,80
avec du bœuf grillé	12,80
avec des lamelles de veau grillées	12,80

déjà dégusté?

2013 Pinot gris QbA sec	0,1 l	
Plein d'extraits, épicé, fruité	0,25 l	4,50
avec un goût qui rappelle le cantaloup	Btl. 0,75 lt	12,50





Boulet de pain aux champignons forestiers accompagnés de salade 11,80

La marmite du Palatinat: Estomac de porc, Saucisse blanche, ...

Boulette de foie sur choucroute et pommes de terres 13,80

Filet de sandre rôti sur la peau 16,80

accompagné d'une sauce au Riesling,
servi sur un lit d'épinard et tagliatelles.

La marmite aux légumes 11,80

avec châtaignes grillées 13,80

avec filet mignon juteux 16,80

Filet de porc mignon 15,80

à la crème au calvados, concombre au châtaignes grillées
accompagné du pommes de terre duchesse et une petite salade

Goulasch de sanglier 16,80

accompagné des légumes d'hiver, Spätzle et airelles

Rôti de cerf 17,80

accompagné des boulettes de pain,
avec fagots de haricots verts au jambon cru et airelles

déjà goûté?

2014 Morio Muskat QbA doux

Parfumé, coloré, senteur de roses envoûtant, expressif, charmeur

Goût intensif aux arômes fruités, épicés, douceur distrayante

Accompagne les fromages épicés et assaisonne notre "Coq au morio".

Btl. 0,75 lt

12,50





Lamelles du filet de Boeuf "Stroganoff"	17,80
Lamelles du filet de Boeuf rôti dans une sauce à la moutarde accompagnés du champignons, cornichons, Spätzle et une petit salade	
"Magret du canard - au pinot noir"	17,80
croustillant à l'extérieur, tendre et juteux à l'intérieur, accompagné d'une sauce au pinot noir, chou rouge et boulets de pain	
"Boeuf merlot" -	16,80
Boeuf braisé au Merlot et Mire poix avec des légumes d'automne et boulettes de pain	
Le „Pfälzer“	19,80
Rumsteak rustique 250g accompagné de pommes de terre grillées, légumes et oignons grillés	
La „Pfälzerin“	19,80
Steak de veau 200g accompagné de pommes frites, légumes et beurre maître d'hôtel	

déjà goûté?

2014 Weinmacher Unerhört Cuvée sec QbA

Dornfelder avec du Cabernet Sauvignon du Barrique?

Les cassis, les cerises et la vanille enchantent le verre.

Epices élégants et fines:

DIE WEINMACHER



Btl. 0,75 lt

19,50



Glace pour les grands "Pfälzer"	
3 boules avec chantilly et décoration sucrée	5,80
avec des baies chaudes	6,80
Manège sucré du Weintor	6,80
mousse, glace et plus pur les hanches	
Pomme au four	5,80
avec sauce vanille et beignets fait maison	
Kaiserschmarrn	6,80
avec compote jardinière et glace à la vanille	
Assortiment international de fromages	7,80
avec pain et raisin	

Déjà goûté?

Eau de vie Zangmeister

La famille Zangmeister exploite leur verger avec amour au lieu de chimie depuis des générations et Grandpere Emil distille poires, raisins et mirabelles... des spiriteux exquis. La fille Jessi travaille chez nous - et nous a contaminé...



0,02 lt
3,00



Petit plus

Changement d'accompagnement	0,00
Corbeille de pain	2,00
Menu enfant	6,80
Spätzle & sauce (pour les tout petits)	3,80
Portion pour Senior	2,00

tous les prix en euro avec 19% de taxe incluse

(*) ces articles contiennent des additifs

... et plus exactement :

jambon dans les "haricots bacon" et cordon bleu (2) : antioxydants

... et nous n'utilisons pas ces additifs :

(1) conservateurs, (3) colorants, (4) exhausteurs de goût

(5) phosphates, (6) édulcorants