

Getränke

Weine...

Alkoholfreie Getränke

Fanta ^{2,5} , Spezi, Apfelsaft,		
Cola ^{5,6} , Cola Light ^{5,6,7,8} , Cola Zero ^{5,6,7,8}	0,25 l	3,70 €
	0,5 l	5,20 €
Bitter Lemon ^{2,10}	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	5,80 €
Traubensaft /-schorle rot / weiß	0,25 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Johannisbeersaft /-schorle	0,25 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Holunderschorle	0,25 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €
Mineralwasser „Bellaris classic“	0,25 l	3,70 €
	0,7 l	5,40 €
Mineralwasser „Bellaris medium“	0,7 l	5,80 €
Stille Quelle „Teinacher Gourmet“	0,5 l	4,90 €

Alkoholische Getränke

Bier (Bellheimer Lordpils)	Flasche	3,90 €
Alkoholfrei Bier	Flasche	3,90 €
Hefeweizen (Bellheimer)	Flasche	4,80 €
alkoholfreies Hefeweizen	Flasche	4,80 €
Schnaps 40% Vol. weiß		
(Williams Birne, Mirabelle,	2 cl	3,80 €
Obstler, Himbeer)		
Tresterbrand	2 cl	4,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,80 €
Likör		
(Pfälzer Saumagen, Weinbergspfirsich, Dornfelder)	2 cl	4,50 €
Aperol Spritz, Lillet, Hugo	0,3 l	5,80 €
Winzersekt	0,1 l	5,50 €
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	Flasche	25,00 €
Secco	0,1 l	4,50 €
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	Flasche	17,00 €

Weinschorle

Hausschorle	0,5 l	5,20 €
Müller-Thurgau	0,5 l	5,50 €
Morio-Muskat	0,5 l	5,80 €
Riesling	0,5 l	5,80 €
Portugieser Weißherbst	0,5 l	5,80 €

Rosé Weine

Portugieser Weißherbst (halbtrocken)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,50 €
Merlot rosé (trocken)		
Weingut Anselmann, Edesheim	0,25 l	5,90 €
Spätburgunder rosé (trocken)		
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern	0,25 l	5,90 €

Rotweine

Dornfelder lieblich (leicht, fruchtig)		
Weingut Dausque, Rohrbach	0,25 l	5,20 €
Dornfelder halbtrocken		
Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller,		
Bad Bergzabern	0,25 l	5,20 €
St. Laurent trocken (leicht, fruchtig)		
Weingut Werner Anselmann, Edesheim	0,25 l	5,80 €
Dornfelder trocken (kräftig, tiefrot)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,90 €
Merlot trocken (aromatisch, fruchtig, edel)		
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25 l	6,50 €
Spätburgunder Rotwein (elegant, vollmundig)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	6,20 €
„Mensch Meyer“ Cuvée-Rotwein (trocken, kräftig)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	6,20 €

Liebliche Weine

Morio-Muskat (fruchtig, würzig)		
Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern	0,25 l	4,20 €
Gewürztraminer (würziges Bukett)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,70 €
Muskateller (sehr fruchtig)		
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25 l	5,80 €

Halbtrockene Weine

Hauswein (leichter Wein)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	4,20 €
Müller-Thurgau (wenig Säure)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	4,80 €
Riesling feinherb (fein, fruchtig)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,80 €
Grauburgunder feinherb		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,80 €

Trockene Weine

Weißburgunder (spritzig, kraftvoll)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,80 €
Riesling (kräftig, ausgeprägte Säure)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,90 €
Grauburgunder (gehaltvoll, markant)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	5,90 €

Trockene Weine

Chardonnay (angenehme Säure)		
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25 l	5,90 €
Sauvignon blanc trocken (fruchtig)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	6,40 €
Blanc de Noir		
(vollmundiger, weißer Spätburgunder)		
Weingut Marius Meyer, Rhodt	0,25 l	6,50 €
Gewürztraminer		
(reiches Bukett, eigener Duft, trocken)		
Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim	0,25 l	6,50 €

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	3,00 €
Espresso	Tasse	2,70 €
Espresso Macchiato	Tasse	2,80 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato	Tasse	3,80 €
Milchkaffee	Tasse	3,80 €
Affogato	Tasse	3,80 €
Tee	Tasse	2,90 €
(Grün, Schwarz, Pfefferminze, Rooibos, Vanille, Früchte, Kamille)		

Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoff	7 = Süßungsmittel	A = glutenhaltig
2 = Antioxidationsmittel	8 = enthält eine Phenylalaninquelle	C = Eier und Eierzeugnisse
3 = Geschmacksverstärker	9 = Nährwert je 100 ml:	D = Fisch und Fischerzeugnisse
4 = Phosphat	Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal)	F = Soja und Sojaerzeugnisse
5 = Farbstoff	10 = chininhaltig	G = Milch und Milcherzeugnisse
6 = koffeinhaltig		I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
		J = Senf und Senferzeugnisse

„...und ganz zum Schluss!“

Die Ausrichtung von Geburtstagen, Familien- und Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und Jubiläen nehmen wir gerne für Sie in die Hand! Wir freuen uns schon heute, mit Ihnen feiern zu dürfen. Reservierungen nehmen wir auch außerhalb der Öffnungszeiten gerne entgegen. Wir beraten Sie gerne.

Verbringen Sie ruhige erholsame Nächte in unseren Ferienwohnungen und erleben Sie wunderschöne Tage in unserer Urlaubsregion. Selbstverständlich mit „Wohlfühl-Feeling“

Ihre Susanne Meyer und das Hofschänke-Team



Gourmet Genuss

in mediterranem Ambiente

SPEISEN & GETRÄNKE

Wir heißen Sie in unserem ehemaligen Bauernanwesen

Herzlich willkommen

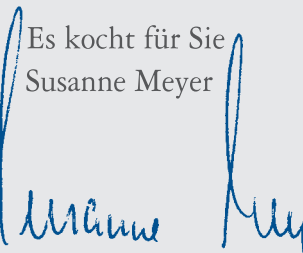
Wie hat alles begonnen...?

Die Gastfreundschaft meiner Vorfahren und die Liebe zum Kochen mit Anleitungen aus Oma's Küche haben mich inspiriert, im Anwesen meiner Großeltern Gäste zu bewirten. So begann im Jahr 1998 als kleines Gartenlokal die Geschichte der Hofschänke.

Bereits 2001 wurden aus den ehemaligen Stallungen Gästeräume geschaffen. Zur 700-Jahrfeier der Ortsgemeinde Winden begrüßten wir unsere Gäste im neu errichteten Kaminzimmer und in der Festscheune. Der endgültige Ausbau des Anwesens erfolgte im März 2008 mit der Eröffnung der neu gestalteten Scheune. Gemütliche Stuben, mit viel Liebe zum Detail, laden Sie zum Verweilen ein. Das komplette Anwesen und die Ferienwohnungen werden ausschließlich nach neuesten ökologischen Erkenntnissen mit Holzpellets und Solarenergie versorgt und beheizt.

Freundlichkeit, zuvorkommender Service, geschmackvolle Speisen – zubereitet aus heimischen Produkten, auserlesene Weine und zufriedene Gäste – das ist die Philosophie der Hofschänke!

Es kocht für Sie
Susanne Meyer





Genießen auf pfälzisch...

Vorspeisen

Vorspeisenteller ^{A,G} (Antipasti, Seranoschinken, Melone, italienische Salami, Bruschetta, Tomate, Mozzarella)	9,90 €
Gefüllte Champignons ^{G,J} (kleine Portion)	9,50 €
Bruschetta ^A	8,90 €
Reibekuchen mit Lachs ^{A,C,D}	10,90 €
Riesengarnelen ^{A,D,G} (4 Stück) mit Knoblauchbutter und Toastbrot	10,90 €



Suppen

Markklößchensuppe ^{A,C}	5,50 €
Klare Fleischsuppe mit Maultaschen ^{A,C}	4,90 €
Wildklößchensuppe ^{A,C}	5,80 €

Salate

Großer Salatteller ^G	
· mit gebackenen Rumpsteakstreifen ^{A,G}	19,90 €
· mit Putenstreifen ^G	17,90 €
· „griechisch“ mit Schafskäse ^G	17,90 €
· „pfälzisch“ mit Saumagenstückchen ^{A,G}	16,90 €
· mit Mozzarellasticks ^{A,G}	16,90 €
· mit Hähnchenbrustfilet ^{A,E,J} und Rösti ^A	19,90 €
Beilagensalat ^G	5,00 €



Pfälzer Gerichte

Rindfleisch und Fleischknopp mit Meerrettichsahnesoße ^{2,A,C,E,G,I,J} und Brot	16,50 €
„Pfälzer Fleischknopp“ mit Meerrettichsahnesoße ^{2,A,C,E,G,I,J} und Brot	13,90 €
Winzerschmaus ^{A,C,E,G,I,J} (Leberknödel ³ , Saumagen ^{3,4} , Bratwurst ^{3,4}) mit Sauerkraut und Brot	16,90 €
Ein Paar Bratwürste ^{3,4} mit Sauerkraut und Brot	13,90 €
Pfälzer Leberknödel ^{3,A,C,E,G,I,J} mit Bratensoße, Sauerkraut und Brot	14,50 €
Saumagen ^{1,2,3,4,5} mit Sauerkraut und Brot	14,50 €

Vom Schwein

Jägertoast ^{A,G} zwei Schweinerückensteaks mit Champignons und Käse überbacken	16,90 €
Zwei Schweinerückensteaks · mit Champignonrahmsauce ^{A,C,E,G,I,J} oder · mit Kräuterbutter ^G mit Beilagen und Salat ^G	19,90 €
Winzersteak mit Zwiebeln ^{A,C,E,I,J} mit Beilagen und Salat ^G	19,50 €
Schnitzel paniert ^{A,C} mit Beilagen und Salat ^G	17,90 €
Lendenspieß ^G mit feiner Käsesoße überbacken mit Beilagen und Salat ^G	23,50 €
Lendentöpfchen · mit Champignonrahmsauce ^{A,C,E,G,I,J} oder · mit Pfefferrahmsauce ^{A,G,J} mit Beilagen und Salat ^G	23,50 €



Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak ca. 300 g · nach „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln oder · mit Kräuterbutter ^G oder · mit Pfefferrahmsauce ^{A,G,J} · mit Whiskey-Sauce ^{A,G,J} (von September bis April) jeweils mit Beilagen und Salat ^G	32,00 €
Rinderstreifen mit frischen Pfifferlingen in Dornfeldersauce ^{A,G,J} mit Beilagen und Salat ^G	23,50 €
Rinder-Rouladen „hausgemacht“ ^{4,A,G,J} mit Knödel und Rotkraut (von September bis April)	24,90 €

„... etwas ohne Fleisch“

Schafskäse ^G gegrillt mit Baguette ^A und Salat ^G	14,90 €
Gefüllte Champignons ^{G,J} (Frischkäse, Schafskäse) mit Emmentaler Käse überbacken Salatgarnitur ^G und Baguette	15,50 €
Kartoffeltaschen gefüllt ^{A,C,G} mit Käsesoße überbacken und Salat ^G	15,50 €



Fisch

Lachsfilet-Würfel auf Tortellini ^{A,G} und Broccoli	20,50 €
Heilbutt-Filet ohne Gräten mit Tagliatelle, Salat und Riesling-Kräuter-Sahne-Sauce ^{A,G}	22,90 €
Garnelen mit Kräuter-Sahne-Sauce ^{A,G} , Tagliatelle ^A und gehobeltem Parmesan	19,90 €



Kalte Gerichte

Hausmacher Platte Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen und Brot ^A	9,90 €
Schinkenteller mit rohem Schinken, Butter ^G und Brot ^A	12,50 €
Weißer Käse ^G · mit Brot ^A · mit Bratkartoffeln	8,90 € 12,50 €
Wurstsalat ^{1,2,3,4,5} · mit Brot ^A · mit Bratkartoffeln	9,50 € 12,50 €

Beilagen nach Wahl

Pommes^A, Spätzle^A, Bratkartoffeln oder Kroketten^A

Fragen Sie nach unseren Zusatzkarten für weitere saisonale Gerichte.

