



Ausblick genießen – Relaxen

Profiter de la vue – se relaxer

Weintrinken – Lachen – Schlemmen

Boire du vin – Rire – Savourer

Feiern – Übernachten

Fêter – Sêjourner

Einfach mal selbst erleben ...

Faire l'experience soi-même ...

Schon unsere Events entdeckt?

z.B.: 26.12: der Brunch plus Popmusik mit Hans & Fux

Hier E-Mail-Adresse eintragen und Programminfo bequem per mail erhalten



erleben!





Zum Wein und für davor

Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen	4,80
Elsässer Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	6,80
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,80
Lauwarmer Münsterkäse, Zwiebeln, pikantes Dressing	7,80
Wurstsalat Straßburger Art	9,50
Hausgemachte Flammkuchen - klassisch ⁽²⁾ /vegetarisch	8,80
2 hausgemachte Flammrollen je eine klassisch ⁽²⁾ & vegetarisch	8,80
Der herbstliche Weintorsalat	8,80
mit Trauben und Kernen	10,80
mit gegrillten Ochsenfetzen	13,80
mit marinierten Kalbsstreifen	13,80
mit Tranchen vom Zander	13,80
mit gebratenen Garnelen	13,80
Tagliatelle mit Pinienkernen und Basilikum	12,80
lauwarm als kleine Portion im Parmesankorbchen	

Schon mal probiert ?

2017 Morio Muskat QbA lieblich

Duftig, bunt, betörender Rosenduft, ausdrucksvoll ... ein intensiver	0,1 l	3,50
Geschmack mit würzig-fruchtigen Aromen, unterhaltsamer Süße.	0,25 l	4,80
Passt zu pikantem Käse und würzt bei uns den "Coq au morio".	Fl. 0,75 lt	13,80



erleben!





Pfalz trifft Elsass

Der Pfälzer Topf: Saumagen, Bratwurst und Leberknödel ⁽⁵⁾ auf Kraut mit Kartoffeln	14,80
"Boeuf merlot" Feines vom Rind in Merlot & Mire poix geschmort mit Marktgemüse und Serviettenknödel serviert	17,80
Kleine Semmelknödel in Waldpilzrahm mit herbstlicher Salatauswahl serviert	14,80
Der Pfälzer Deftiges Rumpsteak 250g im Fettrand gegrillt Pommes frites, Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Grillgemüse	22,80
Die Pfälzerin Feines Kalbsrückensteak 200g mit Waldpilzrahm, Rösti und Salatauswahl	22,80

Schon mal probiert ?

2017 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	3,50
0,25 l	4,80
Fl. 0,75 lt	13,80



erleben!





Küchenklassiker



Cordon bleu vom Kalb	21,80
würzig gefüllt mit Schinken und Emmentaler dazu Bratkartoffeln ⁽²⁾ und eine kleine Salatauswahl	
Rinderstreifen "Stroganoff"	17,80
Streifen vom Roastbeef mit Champignons, Gewürzgurke, Paprika und Schmandhaube, dazu Tagliatelle und Salate	
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	17,80
Kalbsrückenstreifen in würziger Rahmsauce dazu Rösti und Marktgemüse	
Zander auf der Haut gebraten	17,80
mit Rieslingschaum, Rahmsauerkraut, Rosmarinkartoffeln	
Saftiges Schweinefilet mit Waldpilzrahm	17,80
dazu Maronenspätzle und ein Salate	
Tafelspitz in Meerrettichrahmsöße	15,80
dazu Weingemüse und Salzkartoffeln	

Schon mal probiert ?

2016 Merlot, trocken

Ein fülliger, dunkler, samtig weicher Rotwein mit üppiger Frucht

und dezentem Tannin. Macht Schluck für Schluck Lust auf mehr.

Wunderbar - zur Not auch ohne Brot.



0,1 l	3,50
0,25 l	4,80
Fl. 0,75 lt	13,80



erleben!





Echtes Hüftgold



Eis geht immer

3 Kugeln Eis mit Sahne, süß verziert	5,80
dazu heiße Beeren	6,80

Süßes Weintorkarussell	7,80
------------------------	------

Mousse, Eis & mehr für die Hüften

Dreierlei Tiramisu	6,80
--------------------	------

klassisch, mit Pflaumen und mit Eierlikör

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen	6,80
--	------

dazu Pflaumenkompott

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

3,50



erleben!





Pfälzer Kleingedrucktes

Beilagenwechsel	0,00
Brotkörbchen	2,00
Kinderwunsch (der Teller für die Kleinen)	7,80
Spätzle & Soß (Beilage mit Soße für die ganz Kleinen)	4,80
Seniorenportionen gibt's nicht überall	-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, Flammkuchen, Cordon bleu, Roulade:

(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.



erleben!

 im **weintor**