

Vorweg und Zwischendurch

- „Frischmarktsalat“  € 6,00
Bunte gemischte Salate der Saison mit Hausdressing und Baguette 3,9,15,A,C,G,I,J,P
- ½ Dutzend Achatschnecken A,F,G,K,P,R € 9,50
Mit Knoblauchkräutern und Baguette
- „Gemüseröllchen & Salat“  € 14,50
Bunte Saisonsalate mit Gemüseröllchen, Asia-Dip,
Hausdressing und Baguette 3,9,15,A,C,G,I,J,P
- „Thunfischsalat“ € 14,80
Bunte gemischte Salate der Saison mit Thunfisch,
Oliven und Baguette 3,9,15,A,B,CD,G,I,J,P
- „Pfälzer Wurstsalat“ € 11,50
in Streifen geschnittene Jagdwurst mit Cornichons
Zwiebeln, Hausdressing und Baguette 3,9,15,A,C,G,I,J,P

Was zum Löffeln






- Kraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern A,C,I, € 6,00
- Knoblauchrahmsuppe mit Croutons und Kräutern ^{15,A,G,I,P} € 6,00

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel vom Schwein, ^{3,9,15,A,C,G,I,J,K,P,}
mit Pommes frites € 15,00
- Winzersteak vom Schwein ^{3,9,15,G,I,J,K}
mit Kräuterbutter und Pommes frites € 15,00
- Poulardenbrustfilet ^{15,A,C,G,J,K}
in Pommeroy-Honig-Senfsauce, dazu Spätzle € 16,00
- Schweinemedallions gebraten ^{3,9,15, G,I,J,K}
mit Pfeffersauce, dazu Kartoffelrösti € 18,90
- Geschmorte Ochsenbäckchen ^{3,9,15,A,C,G,I,J,K,P}
in Burgundersauce mit Spätzle € 18,00
- Kalbsspieß vom Grill ^{3,9,15, G,I,J,K}
mit Pfeffersauce dazu Kroketten € 21,00
- Angus Rumpsteak ^{3,9,15,A,C,G,I,J,K,P}
Mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, dazu Pommes frites € 24,90
- Auf Dampf gegarte Norweger Lachstranche
an Dillrahmsauce mit Reis ^{15,C,D,G,P,J} € 21,00
- Pochierte Filets vom Loup de Mer
auf Dillsauce, mit Kartoffeln ^{3,9,15,A,C,D,G,J,K} € 21,00
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{3,9,15,A,C,F,G,O,}  € 12,50
- Käsespätzle mit Zwiebeln ^{1,2,9,15,A,C,F,G,I}  € 12,50

Extras

Pommes frites 	€ 5,00	Ketchup, Mayo, Senf	€ 0,60
Reis 	€ 4,00	Spätzle 	€ 5,00
Kartoffeln 	€ 4,50	Gemüse 	€ 6,50
Bratkartoffeln	€ 6,00	Soße nach Wahl	€ 1,80

Dessert

1 Kugel Eis <Bourbon Vanille> <Cremeeis Walnuss> <Sorbet Maracuja>	€ 2,00
Affogato, Espresso mit Vanilleeis ^{1,2,3,9,15,A,C,G,H}	€ 4,00
Espresso Flip, mit Vanilleeis und Eierlikör ^{1,2,3,9,15,A,C,G,H}	€ 4,50
Sorbet Schloss Wachenheim ^{2,3,9,15,A,C,F,G} mit Eis Maracuja und Sekt Edition	€ 7,80
Nussknacker Walnusseis mit Schokosoße und Sahne ^{2,3,9,15,A,C,F,G,H}	€ 8,50
Eierlikörbecher ^{1,2,3,9,15,A,C,G,H} Eis Vanille und Walnuss mit Eierlikör und Sahne	€ 8,50
Amarenabecher mit Vanilleeis und Sahne ^{1,2,3,9,15,A,C,F,G}	€ 8,50
Apfelstrudel mit Cremeeis  Vanille und Sahne ^{9,15,A,C,F,G,O}	€ 8,50
Käseauswahl mit Baguette ^{2,15,A,G,F,H,K} 	€ 12,00

Ein genussvoller Auftakt als Aperitif empfehlen wir

Goldbäichel Cocktail alkoholfrei ^{2,9,14,}	0,1 l	€ 4,80
Glas Sekt Schloss Wachenheim Edition ^{5,0}	0,1 l	€ 4,80
Aperol Spritz ^{2,5,0,}	0,25l	€ 6,50
Limoncello Spritz ^{2,5,0}	0,25l	€ 6,50
Campari-Orange ^{2,}	0,25l	€ 6,50
Sambalutscher ^{2,5,0} (Campari, O-Saft, Sekt)	0,25l	€ 7,20
Martini Rosso	5 cl.	€ 4,50

Sekt Flaschengärung 0,75l

Schloss Wachenheim EDITION Crémant Sekt Pfalz, brut ^{5,0}		€ 33,00
Schloss Wachenheim EDITON Weißburgunder Sekt extra trocken ^{5,0}		€ 33,00
Schloss Wachenheim EDITION Pinot Rosé Sekt Pfalz, trocken ^{5,0}		€ 33,00
Schloss Wachenheim Weidmanns Heil Riesling Sekt extra trocken ^{5,0}		€ 29,00

Weinschorle

Nr. 17 Rieslingschorle ^{5,0} süß/sauer	0,5l	€ 5,70
Nr. 18 Rieslingschorle ^{5,0} süß/sauer	0,25l	€ 3,50
Goldbäichel Trollschoppen ^{5,0} (Sekt und Wein)	0,5l	€ 14,00

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Weißwein & Rosé

1/4 l 0,75 l

Nr. 1 Rivaner trocken	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 4,90	
Nr. 2 Riesling trocken	Weingut Zimmermann 5,0	€ 6,50	
Nr. 3 Chardonnay trocken	Weingut Peter 5,0	€ 7,00	€ 20,50
Nr. 4 Grauburgunder trocken	Weingut 1601 Keller 5,0	€ 7,00	€ 20,50
Nr. 5 Hofstück Riesling trocken	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 4,90	
Nr. 6 Riesling halbtrocken	Weingut Zimmermann 5,0	€ 6,00	
Nr. 7 Weißburgunder trocken	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 5,50	
Nr. 8 Gewürztraminer mild	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 6,50	
Nr. 9 Spätburgunder Rosé halbtrocken	Weingut Keller 5,0	€ 4,90	
Nr. 10 Portugieser Rosé trocken	Forster Winzer 5,0	€ 4,90	

Rotwein

1/4 l 0,75 l

Nr. 11 Portugieser mild	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 5,00	
Nr. 22 Tempranillo trocken	Vier Jahreszeiten 5,0	€ 7,00	€ 20,50
Nr. 23 Spätburgunder SL trocken	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 7,00	€ 20,50
Nr. 24 Spätburgunder halbtrocken	Wachtenburg Winzer 5,0	€ 6,00	€ 17,50
Nr. 25 Cabernet Franc trocken	Weingut 1601 Keller 5,0	€ 7,00	€ 20,50
Nr. 27 Lagrein Premium trocken	Weingut 1601 Keller 5,0	€ 9,00	€ 26,50
Nr. 29 Merlot trocken	Forster Winzer 5,0	€ 7,00	€ 20,50

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Bier-Kultur

Schierlinger Pils vom Fass ^A 0,3 l € 3,50

Schierlinger Pils vom Fass ^A 0,5 l € 4,90



Eine Brauerei im Ursprungsland des Bieres und mit den besten Rohstoffen direkt vor der Haustür. Mit Braurecht seit 1300 zählt Kuchlbauer zu den ältesten Brauereien der Welt. Der Hallertauer Hopfen gibt unseren Bieren seinen besonderen Geschmack. Die schweren Böden des Gäubodens (Kornkammer Bayerns) bieten ideale Voraussetzungen für unseren Brauweizen. Wir verwenden Braugerste aus dem bayerischen Jura, die dort auf den kargen Böden besonders gut gedeiht. Das Brauwasser aus unserem hauseigenen Brunnen macht unsere Biere mild und rund. Die aufwändigste aber auch schonendste Methode um die Weißbierspezialitäten herzustellen ist die Flaschenreifung. Wie Champagner lagert das frische Jung Bier 4 Wochen lang in klimatisierten Kammern bis zur endgültigen Reife. Danach sind unsere Weißbiere fertig und ein Genuss für Kenner und Genießer.

Kuchlbauer Weißbier ^A 0,5 l € 4,90

Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei ^A 0,5 l € 4,90

Alte Liebe Weißbier dunkel ^A 0,5 l € 4,90

Schierlinger alkoholfrei ^A 0,5 l € 4,90

Radler ^A 0,5 l € 4,90

Bier mit Bitter Lemon ^{11,14,A} 0,5 l € 4,90

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Kaffeespezialitäten Dallmayr

Espresso Palazzo ¹³	€ 2,40
Espresso Palazzo doppio ¹³	€ 4,20
Cappuccino Palazzo ^{13,15,G}	€ 3,30
Latte Macchiato ^{13,15,G}	€ 4,50
Tasse Kaffee Palazzo ¹³	€ 2,30
Kännchen Kaffee Palazzo ¹³	€ 4,50
Pott Kaffee entkoffeiniert	€ 4,30
Pott Milchkaffee ^{13,15,G}	€ 4,30
Glas „Winzer Kaffee“ mit Weinbrand und Milchschaum ^{13,G,0,}	€ 5,50
Glas Palazzo „Amaretto“ mit Mandellikör u. Milchschaum ^{13,15,G}	€ 5,50
Glas Palazzo „Kirsch“ mit Kirschwasser u. Milchschaum ^{13,15,G}	€ 5,50
Glas Chioccolino mit Espresso Palazzo u. Schokolade ^{13,15,G}	€ 4,30

Teespezialitäten Teekanne

Glas Schwarzttee Klassik aromatisch	€ 2,40
Glas Früchtetee exklusive Früchte-Mischung ²	€ 2,40
Glas Kamillentee mild-aromatisch	€ 2,40
Glas Kräutertee ausgewählte Kräutermischung	€ 2,40
Glas Pfefferminztee frisch-würzig	€ 2,40
Glas Grüner Tee angenehm mild und erfrischend	€ 2,40

Heißes für kalte Tage

Pott heiße Milch ^{15,G}	€ 2,80
Pfälzer Winzer Glühwein ^{5,0}	€ 5,00
Pott heiße Milch mit Eierlikör ^{2,9,15,G}	€ 4,00
Glas Grog	€ 4,00
Glas Tee mit Rum	€ 5,00
Pott Schokolade mit Schlagsahne ^{2,9,15,G}	€ 4,00
Lumumba Schokolade mit Rum und Sahne ^{2,9,15,G}	€ 5,50



<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Alkoholfreie Getränke	0,25l	0,5l	0,7l
Mineralwasser Classic/Medium/Still	€ 2,80		€ 5,90
Kuchlbauer Cola-Mix ^{2,3,13}		€ 4,50	
Sinalco Cola ^{2,3,13,}	€ 2,80	€ 4,90	
Sinalco Cola Zero ^{2,3,11,13,}	€ 2,80	€ 4,90	
Sinalco Orange ^{2,3,}	€ 2,80	€ 4,90	
Sinalco Zitrone ^{3,11}	€ 2,80	€ 4,90	
Bitter Lemon ^{11,14}	€ 2,80	€ 4,90	
Saftschorle	€ 2,80	€ 4,90	
Apfelsaft	€ 2,80		
Orangensaft	€ 3,00		
Traubensaft rot	€ 3,00		
Johannisbeernektar	€ 3,00		
Grapefruitsaft ²	€ 3,00		

Digestives

Pfälzer Saumagenlikör	2 cl	€ 4,00	Pfälzer Weinbrand	2 cl	€ 4,00
Grappa Nonino	2 cl	€ 5,00	Alte Williams-Birne	2 cl	€ 5,00
Alte Wald-Himbeere	2 cl	€ 5,00	Kirschwasser	2 cl	€ 4,00
Alte Marille	2 cl	€ 5,00	Fernet Branca	2 cl	€ 4,00
Underberg	2 cl	€ 4,00	Ramazotti	2 cl	€ 4,00
Jack Daniel's	4 cl	€ 9,90	Remy Martin	2 cl	€ 6,00
Jägermeister	2 cl	€ 4,00	Zirbenschnaps	2 cl	€ 4,00

<Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.>

Hotel  



Goldbäichel



— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

Geburtstagsfeiern

Verl **O** bungen

Jubi **L** äen

Einla **D** ungen

Betrie **B** sfeiern

Kl **A** ssentreffen

Hochz **E** iten

Kamerads **C** haftsabende

Weihnac **H** tsfeiern

Kommunion **E** n und Konfirmationen

Fami **L** ienfeiern

Seit jeher schätzen wir gutes Essen. Diese Leidenschaft teilen wir gerne mit Ihnen.

pfälzisch, gemütlich, modern

Gutes Essen lebt aus der Qualität und Herkunft der dabei verwendeten Produkte.

Verfeinert mit einer liebevollen Zubereitung und gekonnten Handgriffen unseres Küchenteams bietet Ihnen unsere Küche eine große Vielfalt an Gerichten, die sowohl das Beste aus heimischen Kochbüchern, als auch Kreatives aus aller Welt umfasst.

Unser Team ist: Di, Mi, Do, Fr: von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Samstag: von 13:00 Uhr bis 21:00 Uhr für Sie im Einsatz.
Ruhetag: Sonntag und Montag

Feste feiern...

Für Ihre Geburtstagsfeier, traumhafte Hochzeit oder den exklusiven Geschäftsempfang, vom Frühlingsfest bis hin zur Weihnachtsfeier stehen wir Ihnen mit unserem kompetenten Service-Team zur Seite. Ob köstliche Häppchen oder Gala-Menü, ob im kleinem Rahmen oder Top-Event – lassen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Fest werden!



Unser Service-Team informiert Sie gerne

Tel. 06322 / 94050

Fax 06322 / 5068

www.goldbaechel.de

info@goldbaechel.de

Hotel  



Goldbäckel



WACHENHEIM — WEINSTRASSE

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie erkennen dies an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

1. Konservierungsstoffe: mit „Konservierungsstoff“, bzw. „konserviert“
2. Farbstoffe: „mit Farbstoff“
3. Antioxidationsmittel: „mit Antioxidationsmittel“
4. Geschmacksverstärker: „mit Geschmacksverstärker“
5. Schwefeldioxid und Sulfide über 10 mg/kg (E 220 - E 224, E 226 - E 228): „geschwefelt“
6. Eisen-II-gluconat und Eisen-II-lactat (E 795, E 585): „geschwärzt“
7. Wachse und Schellack (E 901 - E 904, E 912 - E 914): „gewachst“
8. Phosphate (nur bei Fleischerzeugnissen, E 338 - E 341, E 450 - E 452): „mit Phosphat“
9. Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe: „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)“
(ausgenommen Tafelsüßen)
10. Tafelsüße „auf Grundlage von...“ i.V.m. Verkehrsbezeichnung
11. Tafelsüßen und Lebensmittel die Aspartam enthalten: „enthält eine Phenylalaninquelle“
12. Tafelsüßen mit E 420, E 421, E 953, E 965, E 967 mit mehr als 100 mg/kg
„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
13. Coffein
14. Chininhaltig
15. Milcheiweiß



Goldbäichel

















— WACHENHEIM — WEINSTRASSE —

>> Allergen-Management machen wir vor allem für unsere Gäste <<
Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)



Symbol-Übersicht

- | | | | |
|---|---|---|---|
| A  | Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) und Erzeugnisse daraus | B  | Krebstiere und Erzeugnisse daraus |
| C  | Eier und Erzeugnisse daraus | D  | Fische und Erzeugnisse daraus |
| E  | Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | F  | Soja und Erzeugnisse daraus |
| G  | Milch und Erzeugnisse daraus | H  | Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse) und Erzeugnisse daraus |
| I  | Sellerie und Erzeugnisse daraus | J  | Senf und Erzeugnisse daraus |
| K  | Sesam und Erzeugnisse daraus | O  | Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr |
| P  | Lupinen und Erzeugnisse daraus | R  | Weichtiere und Erzeugnisse daraus |

Bei Umbestellungen bitte beachten!

Anmerkung:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.