

# GETRÄNKE

Weißweine		€	Rosé + Blanc de Noir		€
Riesling- / Weißherbstschorle	0,25 l	2,50	2017 Portugieser Weißherbst	trocken	
Schoppen	0,5 l	4,50	Niederkirchener Weinmacher	0,25 l	4,-
			Schoppen	0,5 l	7,50
2017 Forster Stift Riesling	trocken		2017 „Virtuoso“ Spätburgunder		
- Qualitätswein -	0,25 l	4,-	Blanc de Noir	trocken	
Lucashof, Forst	Schoppen	0,5 l	Eugen Müller, Forst	0,75 l	23,-
2017 Forster Schnepfenflug Riesling	halbtrocken		2017 „Bone Dry“ Rosé	trocken	
- Qualitätswein -	0,25 l	4,-	Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,75 l	23,-
Lucashof, Forst	Schoppen	0,5 l			
2017 Weißburgunder	trocken				
Lucashof, Forst	0,25 l	6,-			
2017 Hofstück Grauburgunder Kabinett	fruchtig				
Eugen Müller, Forst	0,25 l	6,-			
2017 Sauvignon Blanc	trocken				
Mosbacher, Forst	0,25 l	7,-			
2017 „Paradiesgarten“ Riesling Kabinett	trocken				
Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l	21,-			
2017 Deidesheimer Riesling					
- VDP.Ortswein -	trocken				
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l	22,-			
2017 „Pechstein“ Riesling Kabinett	feinherb				
Eugen Müller, Forst	0,75 l	24,-			
2017 „Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage -	trocken				
Georg Mosbacher, Forst	0,75 l	25,-			
2017 Grauburgunder	trocken				
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l	22,-			
2017 Weißburgunder	trocken				
Georg Mosbacher, Forst	0,75 l	23,-			

## Rotwein

2015 Spätburgunder	trocken	
Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,25 l	7,-
	0,75 l	20,-
2015 „Hakuna Matata“ Rotweincuvée	trocken	
Motzenbäcker, Deidesheim	0,25 l	7,50
	0,75 l	21,-

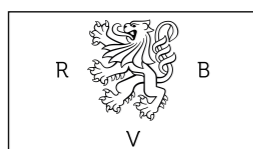
## Prickelndes

Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut	0,1 l	5,50
Sektgut Menger-Krug	0,75 l	31,-
Chardonnay brut	0,1 l	6,50
Sektgut Menger-Krug	0,75 l	37,-
„Träublein“		
erfrischend, biologisch, ohne Alkohol	0,1 l	4,-
Sektmanufaktur Schloss VAUX	0,75 l	21,-
Taunusquelle Mineralwasser	0,25 l	2,50
- Premium -	0,75 l	5,50
Karlsberg UrPils	0,33 l	3,90
Gründels Classic alkoholfreies Pils	0,33 l	3,90

### Gläserpfand

3,- € / Glas

Die Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



HOTEL RESTAURANT  
DEIDESHEIMER  
HOF

# Weinfest im Hofgarten 2018

*...in ist, wer drin ist!*

# SPEISEN

## Pfälzer Klassiker

	€
<b>In brauner Butter gebratene Leberknödel</b> mit Karotten-Erbсен Gemüse und Bauernbrot	13,-
<b>Pfälzer Lieblingsgericht</b> Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Weinkraut und Bauernbrot	16,80
<b>Gebratene Walnuss-Blutwurst</b> auf Rahmkraut mit Preiselbeeren, gebackenen Zwiebeln, Senfsauce und Bauernbrot	14,-
<b>Zwei Scheiben Saumagen</b> auf Lauchgemüse mit Meerrettichsauce und Bauernbrot	13,-
<b>Weißer Käse mit Paprika und Kümmel</b> dazu feine Zwiebelwürfel und eine Brezel	7,90
<b>Handkäse mit Rieslingvinaigrette</b> Zwiebelringen und kleinem Salatbouquet	9,90
Als zusätzliche Beilage: <b>Kartoffel-Sahne Püree mit Butterbröseln</b>	2,-

## Salate und mehr

<b>Sommerliche Blattsalate</b> mit Handkäsevinaigrette, Croûtons und geröstetem Speck	6,50
<b>Italienischer Burrata Käse</b> mit Basilikumpesto und Oliven an Salatbouquet und Baguette	10,-
<b>Wurstsalat von der Lyoner</b> mit Käsestreifen, Gewürzgurke und Holzofenbrot	9,50
<b>Gartensalate mit drei gebratenen Garnelen</b> mit unserem Hausdressing und Kirschtomaten	14,-

## Unsere Favoriten

<b>Hausgemachte Entenbratwurst</b> mit Kartoffel-Pfifferling Salat und Senfsauce	10,50
<b>Gebratene Serviettenknödel</b> mit Pfifferlingen à la crème und gehobeltem Parmesan	15,-
<b>Kalbfleischpflanzerl</b> mit Karotten-Erbсен Gemüse, Kartoffelpüree und Rahmsauce	15,-

## Süßer Abschluss

<b>Eisbecher</b> mit Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis, Früchten und Sahne	7,50
<b>Zwetschkuchen</b> mit Mandelsauce und Vanilleeis	8,-
<b>Ein Stück Zwetschkuchen mit einer Tasse Kaffee</b>	5,-

## Für Nachtschwärmer - ab 21 Uhr -

<b>Neugebauers Currywurst</b> mit Baguette und gebackenen Zwiebelringen	4,-
<b>Rädle von luftgetrockneter Pfälzer Bratwurst</b>	100g 4,50 150g 6,-
<b>Käsewürfel vom Gouda</b> mit kleinen Salzbrezeln	200g 6,-

Weinfest im Hofgarten  
**2018** ...in ist, wer drin ist!