



Verehrte Gäste,

unser Ziel ist es,
Ihnen eine Bewirtung mit gutem Essen und Trinken in einer
gemütlichen und entspannten Atmosphäre
- in der es Spaß macht zu Verweilen -
anzubieten.

Unsere Speisen werden für Sie stets frisch zubereitet
und unser Fleisch und Fisch wird mit besonderer Sorgfalt
ausgesucht. Gemüse und Obst stammen
aus regionalem Anbau.

Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Gasthof wohlfühlen
und angenehme Stunden
verleben werden.

Ihr Sven-Erik Ball & Team

Wir haben unsere Küchenzeiten
folgendermaßen geändert:

Warme Küche: 11:30 bis 21 Uhr
Letzte Bestellung 20.30 Uhr

Flammkuchen: 11:30 bis 17 Uhr



Immer mehr Auflagen, ständig steigende Personal- und
Energiekosten sowie Persnalknappheit machten den Schritt
der angepassten Öffnungszeiten leider notwendig.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Unsere Lieferanten:



Herzlich Willkommen

Aperitif-Essige

Diese Köstlichkeit wird Ihnen im speziell kreierten
Essigglas serviert

„Engel küssen die Nacht“

Wilde Kirschen, Aprikosen und Vanille sind die Grund-
essenzen, die den feinen - über 6 Jahre alten Essig -
im Barriquefass küssen. Eine weiche, voluminöse und
überaus elegante Weise, sich bei Engeln zu bedanken € 4,5

„Giacomo Casanova“

ist die romantische Verführung von edlem Weinessig mit
anregenden Kräutern und Essenzen. Mit dem Touch einer
Zeit der Lebensfreude, der Liebe und Koketterie. Die Lust
am Genießen und die Lust am Außergewöhnlichen. € 4,5

„Wenn Schmetterlinge lachen“

Die Passionsfrucht klingt nach exotischer Leidenschaft
und Frische. Exotischer und mediterraner Flair, eingetaucht
in feinsten Pfälzer Essig mit einem Hauch von Vanille € 4,5

„Ingwerbalsam“

Ingwer mit Doktorenhof-Balsam ist eine fruchtige und
würzige Kombination für Körper, Geist und Gaumen € 4,5

„Der Vatermörder“

Vatermörder war in der Zeit des 19. Jahrhunderts das
ultimative Schönheitssymbol der feinen Gesellschaft.
Essenz mit Kraft und Stärke aus 19 verschiedenen
Kräutern € 4,5

„Ficus - die Feige“

Paradiesische Verführung aus dem Garten Eden.
Die erste Frucht in der Bibel. € 4,5

Zelebriert als **APERITIF** regen diese Kreationen den Appetit an,
sensibilisieren die Geschmacksnerven und machen Laune auf das
bevorstehende Mahl. Als **ZWISCHENGANG** wirkt Essig stimulierend auf
den Magen und schafft Freiraum für den eigentlichen Hauptgang.
Gereicht als **DIGESTIF** wirkt er dem Völle-gefühl entgegen und
unterstreicht die leichte Verdaulichkeit des Essens.

Aperitif

... aus der Region

Regionale Spezialitäten

Winzersekt vom Riesling	10 cl	€ 5.5
Winzersekt vom Muskateller	10 cl	€ 6.0
Winzersekt mit Weinbergspfirsich	10 cl	€ 6.5
Prosito	10 cl	€ 5.0
Muskateller Secco	10 cl	€ 5.0
Pfälzer Sherry trocken	5 cl	€ 6.0

... die Klassiker

„Aperol-Sprizz“

Aperol, Secco, Orange, Mineralwasser	0,25 l	€ 7.5
--------------------------------------	--------	-------

„Hugo-Sprizz“

Holunderblütensirup (eigene Herstellung), Secco, Limette, Minze, Mineralwasser	0,25 l	€ 7.5
---	--------	-------

„Bunter-Hund-Sprizz“

Muskateller-Himbeer-Likör, Secco, Himbeeren, Mineralwasser	0,25 l	€ 7.5
---	--------	-------

Martini bianco oder rosso

4 cl € 5.5

Campari-Soda oder Campari-Orange

4 cl € 5.5

... alkoholfreie Cocktails

„Monin-Bitter-Sprizz“ - ohne Kater

Monin-Bittersirup, alkoholfreier Secco, Orange, Minze, Mineralwasser	0,25 l	€ 7.0
---	--------	-------

„Hugo“ - ohne Kater

Holunderblütensirup (eigene Herstellung), alkoholfreier Secco, Limette, Minze, Mineralwasser	0,25 l	€ 7.0
---	--------	-------

Weinschorle

mit Riesling, Weißherbst oder Dornfelder	 € 3.5	 € 5.5
mit allen anderen Weißweinen	€ 4.0	€ 7.0

offene Weissweine

	<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>	
2023 Müller-Thurgau Q.b.A feinherb 11,5% Vol. Restzucker 19,7 g/Ltr.Säure 6,4 g/Ltr.	€ 3.5	€ 6.5	€ 20
2024 Riesling Q.b.A. trocken 12,5% Vol. Restzucker 8,5 g/Ltr.Säure 7,4 g/Ltr.	€ 3.5	€ 6.5	€ 25
2023 Riesling Quarzsand „Federleicht“ 12,0% Vol. Restzucker 8,3 g/Ltr.Säure 7,4 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2023 Muskateller Q.b.A. feinherb 11,5% Vol. Restzucker 19,9 g/Ltr.Säure 7,7 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2024 Muskateller Q.b.A. trocken 12,5% Vol. Restzucker 8,3g/Ltr.Säure 6,7 g/Ltr. Goldene Kammerpreismünze / Goldener DLG Preis	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2024 Cuveé Riesling & Muskateller Q.b.A. trk. 12,5% Vol. Restzucker 9,1 g/Ltr.Säure 7,1 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2023 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken 12,0% Vol. Restzucker 7,7 g/Ltr.Säure 6,4 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2024 Chardonnay Q.b.A. trocken 12,5% Vol. Restzucker 7,5 g/Ltr.Säure 4,8 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2023 Weißer Burgunder Classic trocken 12,5% Vol. Restzucker 9,5 g/Ltr.Säure 6,5 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2023 Gewürztraminer lieblich Q.b.A. trocken 9,5% Vol. Restzucker 47,0 g/Ltr.Säure 5,4 g/Ltr. Goldene Kammerpreismünze	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2024 Grauer Burgunder Classic trocken 12,5% Vol. Restzucker 8,9 g/Ltr.Säure 4,5 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze	€ 4.0	€ 7.0	€ 20

OBEN AUFGEFÜHRTE WEINE: ABFÜLLER SVEN-E. BALL, GLEISZELLEN

Alle Weine enthalten Sulfite



Das Weinbauggebiet Pfalz ist Deutschlands zweitgrößtes Anbauggebiet. Es verläuft südlich von Worms bis an die französische Grenze und von den Hängen des Pfälzerwaldes in die Rheinebene. Einmalig ist die Geschlossenheit des Weinbaugebietes über 85 Kilometer. Es setzt sich aus zwei Bereichen zusammen: Mittelhaardt und Südliche Weinstraße.

Rotweine *offene*

	<u>0,1 L</u>	<u>0,25 L</u>	
2023 Rosé Q.b.A lieblich 11,5% Vol. Restzucker 19,2 g/Ltr.Säure 6,4 g/Ltr. Bronzene Kammerpreismünze / DLG Bundesweinprämierung Bronze	€ 3.5	€ 6.5	€ 25
2023 Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken 12,0% Vol. Restzucker 8,4 g/Ltr.Säure 6,9 g/Ltr. Bronzene Kammerpreismünze / DLG Bundesweinprämierung Bronze	€ 4.0	€ 7.0	€ 20
2022 Dornfelder Q.b.A. trocken 12,0 % Vol. Restzucker 6,9 g/Ltr.Säure 5,2 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 27
2022 Dornfelder Q.b.A. feinherb 12,0 % Vol. Restzucker 20,8 g/Ltr.Säure 5,2 g/Ltr.	€ 4.0	€ 7.0	€ 27
2022 Spätburgunder Q.b.A. trocken 13,0% Vol. Restzucker 6,3 g/Ltr.Säure 5,1 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze / Bronzener DLG Preis	€ 4.0	€ 7.5	€ 21
2022 Merlot Q.b.A. trocken 13,5% Vol. Restzucker 2,7 g/Ltr.Säure 5,4 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze / Silberner DLG Preis	€ 4.0	€ 7.5	€ 21
2022 Cuveé „Sagenhaft rot“ Q.b.A. trk. 13,5% Vol. Restzucker 4,8 g/Ltr.Säure 5,4 g/Ltr. Silberne Kammerpreismünze / Silberner DLG Preis / AWC Silber	€ 4.5	€ 8.5	€ 25

oben aufgeführte Weine: Abfüller Sven-Erik Ball

2022 Dunkelfelder Eichenfassausbau Q.b.A. trk.	€ 4.5	€ 8.5	€ 25
12,0 % Vol. Restzucker 5,8 g/Ltr.Säure 6,1 g/Ltr. Weingut Schunck - Leinsweiler			

Alle Weine enthalten Sulfite

ÜBERRAGENDE QUALITÄT DER PFÄLZER ROTWEINE

Fast vierzig Prozent der Pfälzer Rebfläche sind mit roten Sorten bepflanzt, die Region ist damit Deutschlands größtes Rotweingebiet. Die überragende Qualität der Pfälzer Rotweine belegt Jahr für Jahr der Deutsche Rotwein-Preis, bei welchem die roten Gewächse von der Deutschen Weinstraße regelmäßig

Getraenke

Biere vom Fass

	<u>0,30 L</u>	<u>0,50 L</u>
Paulaner Pils	€ 4.0	€ 5.5
Paulaner Oktoberfestbier	€ 4.0	€ 5.5
Paulaner Hefeweizen naturtrüb	€ 4.0	€ 5.5
Radler	€ 4.0	€ 5.5

alkoholfreie Flaschenbiere

	<u>0,30 L</u>	<u>0,50 L</u>
Warsteiner Pils	€ 4.0	-
Paulaner Hefe oder Paulaner Weißbier-Zitrone	-	€ 5.5

alkoholfreie Getraenke

	<u>0,25 L</u>	<u>0,50 L</u>	<u>0,75 L</u>
Tönissteiner Mineralwasser Classic	€ 2.5	-	-
Tönissteiner Classic, Medium oder Still	-	-	€ 5.0
Schorle mit Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Holundersirup (eigene Herstellung) oder Johannisbeernektar	€ 3.0	€ 5.0	-
Säfte unvermischt mit Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeernektar	€ 3.5	€ 6.0	-
Coca Cola oder Coca Cola Zero	Flasche 0,33 l	€ 4.0	
Paulaner Limo Zitrone	Flasche 0,33 L	€ 4.0	
Paulaner Limo Orange	Flasche 0,33 L	€ 4.0	
Paulaner Limo Spezi	Flasche 0,33 L	€ 4.0	

warme

	<i>Getraenke</i>	
Espresso einfach / doppelt	€ 3.0	€ 5.0
Espresso Macchiato		€ 3.5
Tasse Kaffee / Kännchen Kaffee	€ 3.5	€ 5.0
Cappuccino, Milchkaffee		€ 4.0
Latte Macchiato		€ 4.5
Heiße dunkle oder weiße Schokolade mit Milch		€ 4.5
Tee der Firma Ronnefeldt		€ 4.0

... unser Tipp

„Amazonen-Gedeck“	€ 8.5
Ein Espresso gepaart mit einer Bernstein Marille	
„Herren-Gedeck“	€ 8.5
Ein Espresso gepaart mit einem Tresterbrand	

Braende der Destillerie Scheibel

- Waldhimbeer Geist 41 % 2 cl € 4.5
Vielschichtiges elegantes Bukett. Himbeere in reinsten Form
in einer wundervollen Kombination mit blumigen Noten.
Angenehm samtiger Abgang.
- Wildschlehen Geist 41 % 2 cl € 4.5
Die wild gewachsenen Schlehen entfalten einen feinnuancierten
Duft von Marzipan. Dezent Noten von Chili und Wacholder gehen
in kräftige Noten von Kirsche und Mandel über.
- Edle Himbeere 40 % 2 cl € 7.0
Zartes Aroma von Kirschen und Trauben. Der Abgang ist
geschmeidig, weich und elegant.
- Williams-Christ Birnen Brand 40 % 2 cl € 5.0
Schöne Frucht in der Schwebel. Im Abgang dezente Töne
von rotem Pfeffer.
- Premium -
ueber Gold destilliert*
- Moor Birne 40 % 2 cl € 5.5
Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen.
Diese werden in Birnen Brand eingelegt und ergeben den
feinen Frucht Auszug.
- Neue Zeit -
ueber Gold destilliert*
- Edles Fass 350 Gold-Marille 41 % 2 cl € 7.0
Die langsame gekühlte Gärung sorgt für zarte
Fruchtaromen. Seine besondere Note bekommt dieser
Brand durch die Lagerung in Akazienfässern.
- Edles Fass 350 Nussler 40 % 2 cl € 7.0
Durch die Monatelange Lagerung im Eichenfass erlangt der
Nussler seine intensive Farbe und Geschmacksstruktur.
- Alte Zeit - ueber
Holzfeuer destilliert*
- Apricot-Brandy 35 % 2 cl € 11.0
Ein Geschmacksfeuerwerk, in dem jedes Element seinen Platz hat.
Durch die schonende und langsame Kühlgärung der Aprikosen
beim Brennen des Aprikosenbrands und der anschließenden
Ruhezeit, entwickelt dieser Edelbrand seine besondere
Geschmacksstruktur. Abgerundet wird der Brandy mit
Jamaica-Rum und Cognac
- Edel Williams 40 % 2 cl € 11.0
Einnehmendes Birnenaroma, das kaum Platz für die leichten
Vanille- und Honigtöne lässt. Ein leichter Muskatton gesellt sich zu
einer Spur Limette und einem Anklang von reifen Honigmelone

Braende & Likoere

Hausbraende

Obstler 40 %	2 cl	€ 3.0
Weinhefebrand 40 %	2 cl	€ 3.5
Altpfälzer „Quetschewasser“ 40 %	2 cl	€ 3.5
Mirabellenwasser 40 %	2 cl	€ 3.5
Gleiszeller Kirschwasser 40 %	2 cl	€ 5.5
Tresterbrand (im Holzfass gereift) 42 %	2 cl	€ 6.0

... Kraeuter

Averna Kräuterlikör 29 %	4 cl	€ 6.0
Ramazotti Kräuterlikör 30 %	4 cl	€ 6.0
Saumagen Kräuterlikör 32 %	2 cl	€ 5.0
Fernet Branca Kräuterlikör 39 %	2 cl	€ 4.0
Pfaffentrunk Kräuterlikör 40 %	2 cl	€ 4.0
Magenputzer Kräuterlikör 42 %	2 cl	€ 4.0

und Andere

Calvados Apfelbranntwein 40 %	2 cl	€ 4.0
Amaretto Mandellikör 28 %	2 cl	€ 4.0
Malteser Aquavit 40 %	2 cl	€ 4.0
Jubiläums Aquavit 40 %	2 cl	€ 4.5

... edle Likoere

Weinberg-Pfirsich Likör 22%	2 cl	€ 5.0
Bernstein-Marille 35%	2 cl	€ 6.0

Aus dem Suppentopf

Pfälzer Leberknödelsuppe mit Croutons	€ 7
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 7
Kartoffelsuppe mit Blutwurstscheiben	€ 8

Vorspeisen

Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert mit frischem Stangenweißbrot	1/2 Dutzend € 9 1 Dutzend € 17
Carpaccio vom argentinischen BLOCK-HOUSE Rind mit Parmesanspänen, Pinienkernen an Wildkräutersalat, dazu frisches Stangenweißbrot	€ 16

Salate

Salatteller „Lam“ ... mit Lammrücken, Lammsalami und gratiniertem Ziegenkäse	€ 22
--	------

Gut zu wissen:

Wir servieren unsere Salate mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, wahlweise mit Essig & Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing. Gerne reichen wir zu den Vorspeisen und Salaten frisches Stangenweißbrot.

Vorspeisen und Salate

Spezialitäten des Hauses

Hähnchenbrust „Winzerinnen Art“
mit angeschwenkten Trauben und Speck
in Rieslingrahm auf Bandnudeln € 20

Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit Pilzrahmsoße, Pommes frites und Salat € 22,5

Schweinebäcken in Rotwein Geschmort
besonders zart und aromatisch,
mit Rotkraut und Kartoffelknödel € 23

Hausgemachter Sauerbraten
mit Rotkraut und Kartoffelknödel € 24

Schweinekotelette
mit Keschde und Rotkraut € 24

Rumpsteak
ein erstklassiger Zuschnitt
vom ausgewählten jungen
BLOCK-HOUSE Rind mit kleinem
Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart.

wahlweise mit: Pfälzer Zwiebeln
hausgemachte Kräuterbutter
in Olivenöl geschwenktem Knoblauch
Meerrettichsoße



ca. 180 g € 24
ca. 240 g € 26

Die Gewichtsangabe der Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht!!

Beilagen:

Bunter Salatteller klein € 5.0
groß € 9.0

Pommes frites, Nudeln oder Spätzle € 4.5
Bratkartoffeln € 5.5

Spezialitäten des Hauses

Traditionelle Pfälzer Spezialitäten

Hausmacher Bratwurst mit Kraut und Brot	€ 13.5
Hausgemachte Leberknödel mit Kraut, Specksoße und Bauernbrot	€ 13.5
Saumagen angebraten mit Kraut und Bauernbrot	€ 16.0
„Hooriche“ mit Blut- und Leberwurst gefüllte Kartoffelknödel auf Sauerkraut mit Sauerrahmsauce	€ 17
„Pälzer Deller“ Bratwurst, Leberknödel, Saumagen und Specksoße mit Kraut und Bauernbrot	€ 18.5
Rindfleischsalat „pikant“ Zwiebeln, Paprika, grüne Pfefferkörner mit Bratkartoffeln	€ 18.5
Meerrettichteller Rindertafelspitz mit Fläschknop, Meerrettichsoße, fein garniert und Bratkartoffeln	€ 20.5
Ihr wänn Brodkadoffle un kä Brod?	Uffpreis € 4.0

Pfälzer Spezialitäten

Vegetarisch

Gemüsecurry (pikant) mit Reis	€ 16
„Knödel-Duo“ Spinatknödel mit Bergkäsefüllung & Rote-Beete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung, Käsesoße und Blattsalat	€ 17
„Knödel-Trio“ Spinatknödel mit Bergkäsefüllung, Rote-Beete-Knödel mit Ziegenkäsefüllung & Kaspressknödel, Käsesoße und Blattsalat	€ 19

Vesperkarte

Portion Wurstsalat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	€ 16
Portion Hausmacher Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen mit Bauernbrot	€ 13
Hausgemachte Sülze fein garniert - mit Bratkartoffeln und Soße Remoulade	€ 15

Hammkuchen

Flammkuchen

nur bis 17 Uhr

Der Flammkuchen wurde ursprünglich einmal in der Woche gebacken, nämlich am „Brotbacktag“. Der Holzbackofen musste erst angefeuert werden und während dieser Zeit konnten die Frauen ihren Brotteig kneten und gehen lassen. Um die Hitze im Backofen zu testen, kamen sie eines Tages auf die Idee, ein Stück Teig hauchdünn auszurollen. Später begannen Sie es mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck zu belegen und es in dem noch lodernden Feuer zu backen. Daher der Name „Flammkuchen“ oder auch „Tarte Flambée“ in Frankreich.

Die Großmutter von Sven-Erik Ball belegte ihren Flammkuchen mit Sauerrahm und Pfälzer Schlotten aus dem Garten. Heute finden Sie die alte Spezialität als „Oma´s Schlottenkuchen“ auf der Speisekarte.

„Omas Schlottenkuchen“ nach uraltem Rezept	€ 10.0
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	€ 12.0
Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse	€ 13.0
Flammkuchen „Lam“ mit Speck, Schlotten und Winzerkäse	€ 15.0
Vegetarischer Flammkuchen mit verschiedenem Gemüse und Käse	€ 13.0

Flammkuchen

Dessert

Schokoladensoufflé Dunkles Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern und einer Kugel Vanilleeis	€ 10.0
„Pfälzer Schokotraum“ Dunkles Schokoladeneis mit Sahne und Schokolade	€ 8.0
Zimteis mit Heißen Zwetschgen und Sahne	€ 8.5
Flammkuchen „Calvados“ Dünner Teigboden mit Rahm, Äpfeln und Zimtzucker belegt und mit Calvados	€ 12.5
Flammkuchen „Quetsch“ Dünner Teigboden mit Rahm, Zwetschgen und Zimtzucker belegt und mit Quetscheschnaps	€ 12.5
Gemischtes Eis** - 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne	€ 6.5
ohne Sahne	€ 5.0
Haben Sie Lust auf ein Sorbet (vegan)? Unser Servicepersonal erteilt gerne Auskunft	Preis auf Anfrage
Käseauswahl mit Stangenweißbrot	€ 14.0

Für unsere Kleinen

„Zwergnase“ 1 Kugel Eis** nach Wahl, garniert mit Sahne und Smarties	€ 3.5
„Naseweis“ 2 Kugeln Eis** nach Wahl garniert mit Smarties und Waffel	€ 4.5

** Vanille - Schokolade - Erdbeere - Walnuss - Stracciatella

Spezialitäten des Hauses

