



Ausblick genießen – Relaxen

Profiter de la vue – se relaxer

Weintrinken – Lachen – Schlemmen

Boire du vin – Rire – Savourer

Feiern – Übernachten

Fêter – Séjourner

Einfach mal selbst erleben ...

Faire l'expérience soi-même ...

Schon unsere Events entdeckt?

Just-Chill - ab 17.05 jeden Freitag abend Livemusik !

Brunch plus - zu Ostern am 21. und 22.04 zum Muttertag 12. und 26.05 !

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



erleben!





Pfälzer Sonnenaufgang



Spargel grün-weiß - zwei pfälzer Halbpfünder*

500 g erntefrischer Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	15,80
... das kleine Plus dazu	
mit einer Schinkenauswahl	18,80
mit gebratenenem Zander	21,80
mit Tranchen vom Schweinefilet	19,80
mit einem kleinen Kalbsschnitzel	21,80

* Spargel auf Wunsch auch einfarbig - weiß oder grün

Unser Tipp:

Gebratener Spargel grün-weiß	19,80
mit Tranchen vom saftigem Roastbeef dazu Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise	

Schon mal probiert ?

2018 Grauer Burgunder QbA trocken

Ein gehaltvoller, würziger Wein mit voller Frucht und geschmeidiger	0,1 l	3,50
Note, dessen Bukett an süße Honigmelonen erinnert.	0,25 l	4,80
... einfach ein samtiger und charmanter Pfälzer.	Fl. 0,75 lt	13,80



erleben!





Zum Wein und für davor



Rinderbrühe mit dreierlei Klößchen	4,80
Spargelcremesuppe	5,80
Elsässer Zwiebelsuppe	6,80
Lauwarmer Münsterkäse, Zwiebeln, pikantes Dressing	7,80
Hausgemachte Flammkuchen - klassisch ⁽²⁾ /vegetarisch	8,80
2 hausgemachte Flammrollen je eine klassisch ⁽²⁾ & vegetarisch	8,80
Der frühlingshafte Weintorsalat	8,80
mit Trauben und Kernen	10,80
mit gegrillten Ochsenfetzen	13,80
mit marinierten Kalbstreifen	13,80
mit Tranchen vom Zander	13,80
mit gebratenem Spargel	13,80
Tagliatelle mit Bärlauch und Kirschtomaten	13,80
in Weißweinsahne	

Schon mal probiert ?

2018 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





Pfalz trifft Elsass



Der Pfälzer Topf: Saumagen, Bratwurst und Leberknödel ^(S) auf Kraut mit Kartoffeln	14,80
"Boeuf merlot" Feines vom Rind in Merlot & Mire poix geschmort mit Marktgemüse und Serviettenknödel serviert	17,80
"Coq au morio" Coq-au-vin - in Wein und Würze geschmortes Hähnchen (bei uns in Morio Muskat), dazu Bandnudeln, Salate	17,80
Der Pfälzer Deftiges Rumpsteak 250g im Fettrand gegrillt dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Grillgemüse	22,80
Die Pfälzerin Feines Kalbsrückensteak 200g mit Sauce Bearnaise, Rösti und Salat	22,80

Schon mal probiert ?

2018 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
an Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Tagliatelle	

Schon mal probiert ?

2017 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 große Kugeln 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 Beeren und mit Eierlikör

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen

6,80

dazu heiße Beeren

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**