

Willkommen



Mit gemeinsam über 100 Jahren Gastronomieerfahrung heißen wir Sie herzlich im Haardter Winzer willkommen. Neben regionalen und saisonalen Spezialitäten bieten wir Ihnen eigene Kreationen des Inhabers und Küchenchefs Andreas Ullrich.

Die Qualität der Lebensmittel steht bei uns an erster Stelle! Unsere Speisen werden ausschließlich aus frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet und verdienen den Zusatz „hausgemacht“.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und einen wundervollen Aufenthalt bei uns im Haardter Winzer.

„Lulu“ & Andreas Ullrich

Für Veranstaltungen, besondere Anlässe oder Feiern jeglicher Art sprechen Sie uns gerne an. Bis zu 75 Personen bewirten wir problemlos.





Spessittip

SEKT & SECCO

0,1l

Müller Secco , trocken saftig, milde Zitrusnote Weingut Müller Erben, Neustadt-Haardt	3,50 EURO
Rosé Secco , trocken erfrischend fruchtig Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim	4,00 EURO
Riesling Sekt Maikammer Heiligenberg , brut frisch, fruchtig, rassig Weingut Schädler, Inh. Steffen Mugler, Maikammer	4,50 EURO
„Federleicht“ alkoholfreie Alternative zum Secco Weingut Nicoe Graeber, Edenkoben	4,00 EURO
•	
Martini weiß , 5cl	3,50 EURO
Aperol Sprizz , 0,2 l Secco, Aperol & ein Schuß Mineralwasser	6,00 EURO
Hugo , 0,2 l Secco, Holunderblütensirup & ein Schuß Mineralwasser	6,00 EURO
Hugo „Federleicht“ , 0,2 l „Federleicht“, Holunderblütensirup & ein Schuß Mineralwasser	6,00 EURO
Campari Soda	4,50 EURO
Campari Orange	6,00 EURO
Sherry	4,00 EURO





SCHORLE

Weinschorle vom Riesling

0,25 l / 0,50 l

2,50 / 4,50 EURO

Weinschorle vom Rosé

2,50 / 4,50 EURO

Weinschorle vom Rotwein

3,50 / 6,00 EURO

HÖPFNER – FRISCH VOM FASS

Pils oder Radler

0,30 l / 0,50 l

3,00 / 4,00 EURO

Weizen oder Weizenradler

3,00 / 4,00 EURO

HÖPFNER – AUS DER FLASCHE

Keller Weizen

0,33 l / 0,50 l

---- / 4,00 EURO

Pils alkoholfrei

3,00 / ---- EURO

Weizen alkoholfrei

---- / 4,00 EURO

MINERALWASSER

Taunusquelle Mineralwasser

0,25 l / 0,75 l

Classic, Medium oder Still

2,00 / 4,50 EURO

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

0,30 l / 0,40 l

3,00 / 4,00 EURO

SÄFTE

Traubensaft rot oder weiß

0,25 l / 0,50 l

2,50 / 4,50 EURO

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft

2,50 / 4,50 EURO

Schorle vom Saft

2,30 / 4,00 EURO





RIESLING

0,10 l / 0,25 l / Fl. 0,75 l

- 2016 **Gutsriesling**, trocken
kräftig, typisch, süffig
Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt 2,50 / 3,90 / ---- EURO
- 2016 **Gutsriesling**, feinherb
fein, fruchtig, saftig
Weingut Völcker, Neustadt-Mußbach 2,50 / 3,90 / ---- EURO
- 2016 **MC Riesling**, trocken
Pfirsich, Apfel, konzentriert
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt 3,50 / 5,90 / 17,50 EURO
- 2016 **Riesling**, Clos Mühlberg
leicht und mineralisch
Weingut Nicole Graeber, Edenkoben 3,50 / 6,40 / 19,00 EURO

ANDERE REBSORTEN

0,10 l / 0,25 l / Fl. 0,75 l

- 2016 **Müller-Thurgau**, trocken
unkomplizierter Trinkgenuß, zart duftende Muskatnote
Weingut Völcker, Neustadt-Mußbach 2,80 / 5,00 / 15,00 EURO
- 2016 **Blanc de Noirs**, trocken
frische Ananas und Mango
Weingut Nicole Graeber, Edenkoben 3,50 / 6,40 / 19,00 EURO
- 2015 **Muskateller**, trocken
fruchtig, blumig, aromatisch – der Rosenkavalier
Weingut Siegrist, Leinsweiler 3,90 / 6,90 / 20,00 EURO
- 2015 **Auxerrois**, trocken
Pfirsich, dezente Säure
Weingut Stolleis, Neustadt-Mußbach 3,50 / 5,90 / 17,50 EURO





Offene Weißweine

ANDERE REBSORTEN

0,10 l / 0,25 l / Fl. 0,75 l

- 2016 **Grauburgunder**, trocken
würzig, weich und gehaltvoll
Weingut Schreieck, Maikammer
3,50 / 5,90 / 17,50 EURO
- 2016 **Weißburgunder**, trocken
fruchtig, saftig-frisch, Aromen von Birne und Apfel
Weingut August Ziegler, Maikammer
3,50 / 5,90 / 17,50 EURO
- 2016 **Weißburgunder**, trocken
elegant kühle Mineralität, herrlich guter Essensbegleiter
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt
3,50 / 5,90 / 17,50 EURO
- 2016 **Sauvignon blanc**, trocken
ein Sauvignon blanc der hohen Schule
Weingut Oliver Zeter, Neustadt-Diedesfeld
3,90 / 6,90 / 20,00 EURO
- 2016 **Muskaris Spätlese**, B10
Maikammer Mandelhöhe - Duft nach südländischen Früchten
Weingut Schädler, Inh. Steffen Mugler, Maikammer
3,50 / 6,00 / 18,00 EURO
- 2015 **Gewürztraminer Auslese**
feiner Rosenduft, würzig, gehaltvoll
Winzergenossenschaft Weinbiet, Mußbach
3,70 / 6,50 / 19,00 EURO

0,10 l / 0,25 l / Fl. 0,75 l

- 2016 **Rosé**, halbtrocken
sanfte Erdbeerfrucht
Weingut Müller Erben, Neustadt-Haardt
2,50 / 3,90 / ---- EURO
- 2016 **La Saignée du rouge**, trocken
ein kräftiger Roséwein – Syrah, Merlot, Cabernet franc
würzig, beeriger Duft, kräftig im Geschmack, zarte Pfeffernote
Weingut August Ziegler, Maikammer
2,80 / 4,50 / 13,50 EURO

Offene Roséweine





		0,10 l / 0,25 l / Fl. 0,75 l
2016	I. Rendezvous , Rotwein feinherb gelungene Liaison aus kräftigem Regent & fruchtigem Acolon Winzergenossenschaft Weinbiet, Mußbach	2,90 / 4,90 / 14,50 EURO
2015	Spätburgunder , trocken Haardter Bürgergarten - extrem süffig Weingut Müller Erben, Neustadt-Haardt	2,50 / 4,50 / ---- EURO
2015	Mara Sophie , trocken B10 Edition Papillon - Noten von Zartbitterschokolade, lebendige Frucht Weingut Schwarztrauber, Neustadt-Mußbach	3,50 / 6,50 / 19,50 EURO
2016	Spätburgunder , trocken rote Beeren, tiefgründig Weingut Völcker, Neustadt-Mußbach	3,90 / 6,90 / 20,00EURO
2015	St. Laurent , trocken Brombeeraromen, Kräuterwürze, vollmundig Weingut Mario Zelt, Laumersheim	4,90 / 7,90 / 23,00EURO
2015	Cabernet Sauvignon , Gutswein feinwürzig, Aromen von Waldbeeren, geschmeidig & kräftig zugleich Weingut Mario Zelt, Laumersheim	4,90 / 7,90 / 23,00EURO

Bei allen Weinen besteht die Möglichkeit, dass wir
mangels Verfügbarkeit auch Folgejahrgänge servieren!





Vorspeise

WEINBERGSCHNECKEN – TRILOGIE

überbacken mit selbstgemachter Knoblauch-, Dijonsenf- und Bärlauchbutter,
französisches Stangenweißbrot

9,50 EURO

KLEINER MARKTSALAT

mit Kracherl und gerösteten Kernen

3,50 EURO



Suppe

WEINSÜPPCHEN

vom Pfälzer Handkäse, mit Kümmelsahne

TOMATENSÜPPCHEN

mit Bärlauchpesto und Kracherl

FRISCHE RINDERBRÜHE

mit Pfannkuchenstreifen und Spinatknödel

SUPPENTASSE

5,00 EURO

ESPRESSOTASSE

3,00 EURO





Salat – frisch vom Markt

KLEINER MARKTSALAT

mit Kracherl und gerösteten Kernen

3,50 EURO

GOURMETSALAT VOM MARKT

Blatt- und Rohkostsalate mit Feigen-Senf-Dressing

11,00 EURO

GOURMETSALAT VOM MARKT

mit
überbackenem Sesam-Ziegen-Frischkäse und Feigensenf

14,00 EURO

GOURMETSALAT VOM MARKT

mit
kurzgebratenen, argentinischen Roastbeefstreifen am Spieß

17,00 EURO

GOURMETSALAT VOM MARKT

mit
fangfrischem, gebratenem Fischfilet, nach Tagesangebot

19,00 EURO





*Wirtschafts
Spezialitäten*

DIJONER PFANNKUCHEN

Kräuterpfannkuchen mit kurzgebratenen Scheiben vom Schweinefilet, Kräutersaitlinge, körnige Zwiebel-Dijonsenfrahmsauce, Salat vom Markt

19,00 EURO

SCHWEINEMEDAILLONS AM SPIß

Datteln und Pflaumen im Speckmantel, grüne Pfefferrahmsauce, hausgemachte Eierspätzle, Salat vom Markt

19,00 EURO

GESCHMORTER RINDERBRATEN

mit Dornfelder-Jus, Pfälzer Bandnudeln, Salat vom Markt

16,00 EURO



DAS KLEINE MEDAILLON

Kleines Rinderfilet, mediterranes Bio-Ursalz, hausgemachte Bärlauchbutter, Grillkartoffel mit Sour Cream, Salat vom Markt

22,00 EURO

PFÄLZER RUMPSTEAK

mit gebratenen Zwiebeln, Rosmarin-Röstkartoffeln, Salat vom Markt

23,00 EURO

RUMPSTEAK

mit hausgemachter Bärlauchbutter, Rosmarin-Röstkartoffeln, Salat vom Markt

23,00 EURO





ULLRICHS HAUSGEMACHTE KÄSEPÄTZLE

mit pikantem Apfelchutney, ein Schuß Sahne, Salat vom Markt

12,00 EURO

SPINATKNÖDEL ORIGINAL

geschmolzene Dijonsenfutter und Bergkäse aus Österreich

13,00 EURO

GÄSBOCKPFANNKUCHEN

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Cherrytomaten, marinierten Kräutersaitlingen und Rahmspinat

15,00 EURO



WEIBER KÄS'

Angemachter Quark mit frischem Schnittlauch und Zwiebeln, hausgemachtes Sauerteigbrot

7,00 EURO

RIESLINGSPATZ

Eingelegter Handkäse mit „Musik“, Kümmelvinaigrette, Zwiebeln und Butter, hausgemachtes Sauerteigbrot

7,00 EURO



Jeder Käse schmilzt anders...

Spätzer Revier



Pfälzer Revier

PFÄLZER GOURMET-BRATWURST

250g, mit frischem Rieslingsauerkraut

11,00 EURO

PFÄLZER LEBERKNÖDEL

frisches Rieslingsauerkraut und gebratene Zwiebeln

10,00 EURO

PFÄLZER SAUMAGEN

frisches Rieslingsauerkraut und gebratene Zwiebeln

10,00 EURO

WINZERTELLER

Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,
frisches Rieslingsauerkraut und gebratene Zwiebeln

12,00 EURO

Zu den Reviergerichten reichen wir hausgemachtes
Sauerteigbrot und auf Wunsch Bratensauce.

EXTRABEILAGEN NACH WUNSCH:

Hausgemachte Eierspätzle

3,50 EURO

Röstkartoffeln

3,50 EURO

Grillkartoffel mit Sour Cream

4,50 EURO





Bestzeit

MARILLENKNÖDEL

in Butterbrösel geschwenkt, Gourmeteis von Aprikosen

•
7,50 EURO

GUTE NACHT MARIE

Gourmeteis von Schokolade, hausgemachter
Vanille-Eierlikör, Schlagsahne

•
7,00 EURO

ORIGINAL KAISERSCHMARRN

warmer Zwetschgenröster

•
8,50 EURO

HAUSGEMACHTES PARFAIT

nach Saison

•
8,50 EURO

GOURMET-LÖFFELEIS

Vanille

Schoko

Zimt

Aprikose

•
Je Kugel 2,50 EURO

Sahne 1,00 EURO





Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,50 EURO
Espresso	2,00 EURO
Espresso doppio	3,50 EURO
Latte Macchiato	3,00 EURO
Cappuccino	2,50 EURO
Tee	2,00 EURO
Kamille, Pfefferminze, Roiboos, Darjeeling, grüner Tee	

Spirituosen

	Vol.	2 cl / 4 cl
Pfälzer Weinbrand	40%	3,90 / 7,00 EURO
Mirabellenbrand, Scheibel Premium	40%	3,90 / ---- EURO
Altes Pflümli, Scheibel Premium	40%	3,90 / ---- EURO
Williams Christ, Scheibel Premium	40%	3,90 / ---- EURO
Winzinger Kräuterelexir	32%	2,90 / ---- EURO
Ramazotti	30%	2,50 / 4,50 EURO
Baileys	17%	2,50 / 4,50 EURO

PROBIEREN SIE DEN HAUSGEMACHTEN EIERLIKÖR VOM KÜCHENCHEF

Eierlikör im Schoko-Waffelbecher	2 cl	2,50 EURO
In der Flasche zum Mitnehmen	0,1l	4,50 EURO
	0,5l	13,00 EURO





SÜSSWEINE

	Fl. 0,75 l
2006 Kallstadter Saumagen Riesling , Auslese konzentrierte, reife Früchte, Quitte, Mandel - großes Weinerlebnis Weingut Köhler-Rupprecht, Kallstadt	37,50 EURO
2014 Rieslaner , Haardter Auslese (0.375 l) edelsüß Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt	39,50 EURO

SEKT & SECCO

	Fl. 0,75 l
Müller Secco , trocken saftig, milde Zitrusnote Weingut Müller Erben, Neustadt-Haardt	19,50 EURO
Rosé Secco , trocken erfrischend fruchtig Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim	24,50 EURO
Riesling Sekt Maikammer Heiligenberg , brut frisch, fruchtig, rassig Weingut Schädler, Inh. Steffen Mugler, Maikammer	27,50 EURO





RIESLING

Fl. 0,75 l

- | | | |
|------|---|------------|
| 2015 | Riesling Haardter Herzog , trocken
klassischer, mineralischer Riesling
Weingut Stolleis, Neustadt-Gimmeldingen | 19,50 EURO |
| 2016 | Riesling Forster Musenhang, Erste Lage , trocken
brilliant, feinfruchtig, harmonisch
Weingut Acham-Magin, Forst | 27,50 EURO |
| 2015 | Riesling Forster Pechstein , trocken
klar, saftig, zarter Apfel und Pfirsich
Weingut Kimmich, Deidesheim | 27,50 EURO |
| 2015 | Riesling Bürgergarten , trocken
reifes Steinobst, mineralisch, kraftvoll
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt | 37,50 EURO |
| 2015 | Riesling Dachsberg , trocken
langes Erlebnis von exotischen Früchten
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler | 37,50 EURO |
| 2015 | Riesling Lorcher , trocken
Kastanien, Jasmin, reintönig, feste Struktur
Weingut Eva Fricke, Rheingau | 37,50 EURO |
| 2014 | Riesling Gimmeldinger Biengarten , trocken
salzige Kräuter, Feuerstein, geradlinig
Weingut Christmann, Neustadt-Gimmeldingen | 39,50 EURO |
| 2013 | Riesling Haardter Herrenletten , trocken
leuchtend, kräftig, typisches Terroir
Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt | 39,50 EURO |





BURGUNDER & CHARDONNAY

	FI. 0,75 l
2014 Pinot gris , trocken Wollmersheimer - Aromen von reifer Melone und Mirabelle Weingut Siegrist, Leinsweiler	35,50 EURO
2015 Weißer Burgunder Hummelbusch , trocken reife, gelbe Früchte, geschmeidig, unkompliziert Weingut Dr. Deinhard, Deidesheim	29,50 EURO
2014 Chardonnay Birkweiler Keuper , trocken Quitte, reife Mirabelle, kraftvoller Körper Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler	37,50 EURO
2013 Chardonnay , trocken endlose Länge und Konzentration Weingut Rebholz, Siebeldingen	47,50 EURO
2015 Chardonnay Domain Bengram , trocken reife Quitte, enorme Länge, großes Weinerlebnis Jean Thevenet, Macon, Burgund , Frankreich	49,50 EURO

WEITERE REBSORTEN

	FI. 0,75 l
2015 Sauvignon blanc Fumé , trocken in französischer Eiche ausgebaut, leicht rauchiges Aroma Weingut Oliver Zeter, Neustadt-Diedesfeld	35,00 EURO
2015 Blanc de noirs Pinot Meunier , trocken BIO etwas Vanille, Pfeffer Weingut Castel Peter, Bad Dürkheim	27,50 EURO
2013 Muskateller Haardt , trocken glasklar, würzige Minze Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt	27,50 EURO





ROTWEIN

		Fl. 0,75 l
2014	Spätburgunder Herzog , trocken feine Waldfrüchte, elegant, verwobene Tannine Weingut Müller-Catoir, Neustadt-Haardt	32,50 EURO
2012	Spätburgunder Rechtenbacher , trocken dunkle Beeren, Tabak, Waldboden Weingut Becker, Schweigen	57,50 EURO
2013	Pinot noir , trocken Kirsche und schwarze Johannisbeere Weingut Frank John, Neustadt-Königsbach	57,50 EURO
2014	Carbernet Sauvignon , trocken geschmeidig, kraftvoller Körper Weingut Völcker, Neustadt-Mußbach	54,50 EURO
2012	Cuvée Luitmar , trocken spannend, vielseitig, harmonisch Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	37,50 EURO
2014	Cuvée 8 , trocken brilliant Töne von Pflaumen und Schokolade Weingut Völcker, Neustadt-Mußbach	54,50 EURO

Bei allen Weinen besteht die Möglichkeit, dass wir mangels Verfügbarkeit auch Folgejahrgänge servieren!

