



## **HERZLICH WILLKOMMEN.**

KOCHEN MIT LIEBE, ESSEN MIT FREUDE & TRINKEN MIT GENUSS

Gemütlichkeit und Genuss wird bei uns großgeschrieben, denn genau dafür steht die Winzerstube Mussbach. Inspiriert durch die Produkte unserer Heimat - vereint mit hervorragendem Service und pfälzischer Gastfreundschaft - freuen wir uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ich - Stefan Schaich - koche leidenschaftlich im Einklang mit unserer Umgebung und der Natur, die uns umgibt und möchte Ihnen zeigen, wie wundervoll sich die bodenständige, pfälzer Küche mit modernen Einflüssen kombinieren lässt.

Besonderen Wert lege ich darauf, Sie stets mit wechselnden Gerichten und saisonalen Empfehlungen zu überraschen. Meine gesamte gastronomische Erfahrung und viel Herzblut bringe ich daher in die Winzerstube ein.

Unser Service-Team ist Leib und Seele unseres Restaurants. Es wird Ihnen gerne aufzeigen, wie die hervorragenden Weine der Weinbiet Manufaktur und andere Getränke mit unseren wunderbaren Speisen harmonieren.

Herzlichen Dank, genießen Sie Speis' & Trank!

### **Ihre Familie Schaich**

[Stefan, Kristina, Leon, Amelie]

&

das Team der Winzerstube Mussbach






## ■ APERITIF ■

<b>Martini Royal Rosato</b>	7.90
<b>Lillet Wild Berry</b>	7.90
<b>Lillet White Peach</b>	7.90
<b>Lillet Citrosé</b>	7.90
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup></b>	7.90
<b>Sandemann Sherry</b> medium/trocken	4.90
<b>Campari Orange</b>	7.90

## ■ SEKT & SECCO ■

Für feinperligen Gaumenkitzel.

			
	10cl	25cl	75cl
2024 <b>Riesling-Sekt</b> extra trocken <b>Mussbacher Eselshaut</b> Flaschengärung, intensive Frucht mit feiner Perlage.	4.20	■	24.00
2024 <b>Sauvignon Blanc Sekt</b> brut <b>Buntsandstein</b> Traditionelle Flaschengärung, intensive Aromatik mit feiner Perlage – rundum stimmiges Geschmackserlebnis.	4.80	■	26.00
<b>Sommertänzer Secco</b> Die verlockende Sommererfrischung mit feinen Zitrusnoten, Pfirsicharomen und eleganter Perlage.	3.30	■	15.00
<b>Sommertänzer Secco</b> rosé Die verlockende Sommererfrischung mit Aromen von Himbeeren, süßen Kirschen und Cassis.	3.30	■	15.00
<b>FreeDolin</b> alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.50	■	15.50



## ■ MINERALWASSER ■

**Schwollener Gourmet**  
Still



25cl 3.20



75cl 7.20

**Schwollener Gourmet**  
Feinperlig

25cl 3.20

75cl 7.20

**Weissensteiner Classic**

70cl 6.20

## ■ SOFT ■

**Coca Cola | Fanta | Spezi**



25cl 3.30



40cl 5.20

**Coca Cola Zero**

25cl 3.30

40cl 5.20

**Schweppes Bitter Lemon**

25cl 3.30

40cl 5.20

**Schwollener Lecker Limo** Zitrone

25cl 3.30

40cl 5.20

**Bionade**

33cl 3.90

Orange naturtrüb | Zitrone naturtrüb | Kräuter

Schwarze Johannisbeere-Rosmarin | Ingwer-Orange | Holunder

## ■ SAFT ■

**Lösch's Säfte & Nektar**

Orange | Apfel naturtrüb | Johannisbeer

PUR

20cl 3.20

ALS SCHORLE

25cl 3.50

40cl 4.90

**Pfälzer Traubensaft** weiss oder rot  
Weinbiet

25cl 3.20

25cl 3.00

50cl 5.00



## ▪ BIER ▪



30cl



40cl



50cl

**Bellheimer Lord Pils**

3.90

4.90



**Bellheimer Weizenbier**

3.90



5.20

**Bellheimer Lord Fresh** alkoholfrei

3.90



**Valentins Hefeweißbier** alkoholfrei



5.20

Alle Biere auch als Radler.

## ▪ WEINSCHORLE ▪



25cl



50cl

**Rieslingschorle** trocken

**Mussbacher Eselshaut**

3.80

5.50

**Rieslingschorle** halbtrocken

3.80

5.50

**Weißherbstschorle** lieblich

3.80

5.50

**Rieslingschorle** alkoholfrei  
mit entalkoholisiertem Wein

3.80

5.50

## ▪ GUTSWEINE ▪

Weingenuss zum fairen Kurs.



10cl



25cl



100cl

### weiß

2024	<b>Riesling trocken</b> <b>Mussbacher Eselshaut</b> Der typische Pfälzer.	▪	3.80	▪
2024	<b>Riesling halbtrocken</b> <b>Qualitätswein</b> Feine, erfrischende Frucht.	▪	3.80	▪

### rosé

2024	<b>Portugieser Weißherbst</b> lieblich <b>Qualitätswein</b> Fruchtbetont & elegant, mit ansprechender Süße.	▪	3.80	▪
------	---	---	------	---

## ▪ ALKOHOLFREI ▪

100% Geschmack – 0% Alkohol.

	<b>FreeDolin</b> alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.50	▪	15.50
	<b>Riesling</b> alkoholfrei Entalkoholisierter Wein Riesling-Eleganz, ausgewogene Süße-Säure-Balance.	3.80	6.20	16.50

Jahrgänge können variieren.

**WINZERSTUBE**  
MUSSBACH



**WEINBIET**  
MANUFAKTUR

## Herzlich Willkommen in der Winzerstube der WEINBIET Manufaktur



**NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT** - zertifiziert nach FAIR'N GREEN leben 35 Winzer eine nachhaltige Gemeinschaft im Herzen der Pfalz. In der Weinbiet Manufaktur treffen Erfahrung auf Dynamik, jung auf alt und Handwerk auf Technik. Unterschiedliche Charaktere, verbunden durch einen Anspruch: Weine zu schaffen, die Spaß machen und unsere individuelle Handschrift tragen.

Alle in der Winzerstube ausgeschenkten Weine stammen aus den Weinbergen der Weinbiet Manufaktur und sind vegan.

**UNSERE WEINE HABEN IHNEN GESCHMECKT?**

**BESUCHEN SIE UNSERE VINOHEK**

Montag bis Freitag 9.00 - 18.00 Uhr

Samstag 10.00 - 16.00 Uhr

Kommen Sie gerne vorbei und verkosten Sie unser ausgezeichnetes Weinsortiment. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**WEINBIET MANUFAKTUR**

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt/Weinstraße

info@weinbiet.de | Tel. 06321 67970

[www.weinbiet.de](http://www.weinbiet.de)



## ▪ REBSORTENWEINE ▪

Weine mit unverwechselbarer Handschrift.



10cl



25cl



75cl

### weiß

2024	<b>Pure Sensation</b> trocken Qualitätswein – Cuvée aus Rivaner & Sauvignon blanc Aromatisch, erfrischend.	3.00	5.50	15.00
2024	<b>Weißburgunder</b> trocken Qualitätswein Aromatisch, erfrischend, rund.	3.50	5.80	15.50
2024	<b>Grauburgunder</b> trocken Qualitätswein Würzig, weich, gehaltvoll.	3.50	5.80	15.50
2024	<b>Sauvignon blanc</b> trocken Qualitätswein Exotisch, grünlich, komplex.	3.80	6.20	16.50
2024	<b>Muskateller</b> feinherb Qualitätswein Holunder, feinfruchtig, vollmundig.	3.80	6.20	16.50

### rosé

2024	<b>Blanc de Noir</b> trocken Qualitätswein Birne, balanciert, weich.	3.50	5.80	15.50
2024	<b>Pink Temptation</b> trocken Qualitätswein Himbeere, fruchtig, elegant.	3.00	5.50	15.00

### rot

2024	<b>Mighty red</b> trocken Qualitätswein Cassis, Brombeere, Süßholz, Schokolade, vollmundig.	3.00	5.50	15.00
------	---	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

**WINZERSTUBE**  
MUSSBACH

## ■ LAGENWEINE ■

Charakter aus sensationellen Lagen.



10cl



25cl



75cl

### weiß

2023	<b>Riesling trocken</b> <b>Haardter Herrenletten</b> Qualitätswein - Apfel, mineralisch, ausgewogen. Gewachsen auf Kalkmergel.	3.80	6.50	18.00
2024	<b>Riesling trocken</b> <b>Haardter Schlossberg</b> Qualitätswein - Quitte, feingliedrig, charakterstark. Gewachsen auf Kalkmergel & Dolomit.	4.00	6.80	19.00
2024	<b>Kerner Kabinett halbtrocken</b> <b>Buntsandstein</b> Prädikatswein - Grüner Apfel, herzhaft, vollmundig.	3.00	5.50	15.00
2024	<b>Gewürztraminer Spätlese fruchtig</b> <b>Mussbacher Eselshaut</b> Prädikatswein - Rosen, wuchtig, opulent.	4.00	6.80	19.00

### rot

2024	<b>Spätburgunder trocken</b> <b>Mussbacher Eselshaut</b> Qualitätswein - Kirsche, geradlinig, weich.	3.80	6.50	18.00
2023	<b>Sankt Laurent trocken</b> <b>Gimmeldinger Meerspinne</b> Qualitätswein - Brombeere, vollmundig, langanhaltend.	3.80	6.50	18.00

Jahrgänge können variieren.

## ▪ VON ERSTEN LAGEN ▪



10cl



25cl



75cl

### weiß

2024	<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay trocken</b> VON ERSTEN LAGEN Gelbe Früchte, cremig, intensiv.	3.80	6.50	18.00
------	---	------	------	-------

### rosé

2024	<b>Merlot Rosé trocken</b> VON ERSTEN LAGEN Rote Beeren, würzig, vielschichtig.	3.80	6.50	18.00
------	---	------	------	-------

### rot

2024	<b>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon trocken</b> VON ERSTEN LAGEN Dunkle Beeren, Tabak, komplex. Im Holzfass gereift.	3.80	6.50	18.00
------	--	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

## ▪ RÉSERVE & GRANDE RÉSERVE ▪

Limitierte Weine aus bester Herkunft.



10cl



25cl



75cl

### weiß

2024	<b>Riesling Réserve trocken</b> Qualitätswein Apfel, Kräuter, mineralisch, intensiv.	4.60	9.10	25.00
2024	<b>Chardonnay Réserve trocken</b> Qualitätswein Reife gelbe Früchte, vollmundig, nachhaltig.	4.60	9.10	25.00

### rot

2022	<b>Spätburgunder Réserve trocken</b> Qualitätswein Cassis, dicht, samtig.	5.00	9.80	27.00
------	---	------	------	-------

## ▪ DIGESTIF ▪

Aus der WEINBIET MANUFAKTUR

	<b>Roter Dornfelder Traubenlikör</b>	2 cl	3.80
	<b>Weinbergpfirsichlikör</b>	2 cl	3.80
	<b>Gewürztraminer Tresterbrand</b>	2 cl	3.80
1999	<b>Weinhefebrand</b> Jahrgangsbrand aus eigener Weinhefe, im kleinen Holzfass gereift.	2 cl	4.90

Jahrgänge können variieren.

**WINZERSTUBE**  
MUSSBACH



## ■ DIGESTIF ■

<b>Ramazotti</b>	2 cl	3.50
<b>Obstler</b>	2 cl	3.50
<b>Waldhimbeer</b>	2 cl	3.50
<b>Williams</b>	2 cl	3.50
<b>Zwetschge</b>	2 cl	3.50
<b>Mirabelle</b>	2 cl	3.50
<b>Kirsch</b>	2 cl	3.50

Edles von der Brennerei SCHEIBEL aus dem Schwarzwald

<b>GoldWilli</b> PremiumPlus	2 cl	6.00
<b>Haselnuss</b> Edles Fass	2 cl	5.50
<b>Edle Himbeere</b> PremiumPlus	2 cl	5.50
<b>Williams</b> Premium	2 cl	5.50
<b>Altes Pflümle</b> PremiumPlus	2 cl	5.50
<b>Nussler aus Walnüssen</b> Edles Fass	2 cl	6.00
<b>Mirabelline</b> PremiumPlus	2 cl	5.50
<b>Ingwer Royal</b> PremiumPlus	2 cl	5.50
<b>Moor-Birne</b> PremiumPlus	2 cl	6.00



## ▪ UNSER VORSPIEL ▪

Vorspeisen und kleine Gerichte



### SCHAUMIGES IMMERGRÜN

Leichtes Sauerampfer-Kerbelcrème-Süppchen mit Pilz-Wan-Tan und Karotten-Öl – 7.90



### KEIN NORMALER CRÊPE

Filo-Knuspercrêpe mit Stilton Blauschimmelcrème, Cassis-Gelee, Senfcrème und Pflücksalat mit Feigendressing – 13.90

### EIGENE RÄUCHERUNG

Dünne Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit karamellisiertem Orangen-Chicorée, Reispapier, Sesam und grünem Spargel – 15.50

### ABER JETZT ANS EINGEMACHTE

Leicht gegrilltes und eingelegtes Lachsforellenfilet mit Früchtesalsa, Ingwer und Kräuter-Bruschetta – 15.90



### QUER DURCHS KLEINE BEET

Kleiner, bunter Jahressalat mit Hausdressing, Körnern und Croûtons, dazu alles, was die Saison zu bieten hat – 7.50



### QUER DURCHS GROSSE BEET

Großer, bunter Jahressalat mit Hausdressing, Körnern und Croûtons, dazu alles, was die Saison zu bieten hat – 14.50

**wahlweise mit rosa gebratenen Rinderstreifen – zuzüglich 8.20**

**oder mit knuspriger Maispoularde – zuzüglich 6.00**

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.

#### Information für Allergiker:

Für eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.



## ▪ HAUPTGÄNGE ▪

aus Meer, Wiese & Garten

### **KNUSPRIGES SCHWEINESCHNITZEL**

mit Panko paniert, dazu Bratkartoffeln, kleiner Salat, Preiselbeeren und Zitrone – 18.90

### **CORDON BLEU VOM KALB**

aus der Oberschale - gefüllt mit Kochschinken und Bergjausenkäse,  
dazu Kartoffelgratin und buntem Spargelgemüse – 29.90

### **PFÄLZER DREIERLEI**

Bratwurst, Leberknödel und Saumagen auf Rieslingkraut, mit Brot und Senf – 18.90

Gerne auch als 2erlei – 16.90 oder als 1erlei – 14.90

### **UNSER ZARTES RUMPSTEAK**

mit Bratkartoffeln und kleinem Quer durchs Beet –  
wahlweise mit Pfeffersoße, Portweinjus, Zwiebeln oder Kräuterbutter – 31.90

### **ZARTES BÄCKCHEN**

Zehn Stunden bei Niedertemperatur in Spätburgunder geschmorte Schweinebäckchen,  
mit Selleriepüree und gebackenen Kartoffel-Lamellen – 27.50

### **EIN STÜCK TOSKANA**

Parmesan-Picatta von der Maispoulardenbrust auf selbst hergestellter Pasta, mit Tomaten-Basilikum-Soße,  
Rucola, Kalamata-Oliven und ofengeschmorten Kirschtomaten – 25.90

### **ER BEISST NICHT, ER TUT NUR SO**

Gebratenes Knurrhahn-Filet mit Beurre Rouge, gebratenem grünem Spargel und Curry-Risotto – 31.00



### **EINE TASCHE, ABER NICHT ZUM TRAGEN**

Kartoffel-Teig-Tasche gefüllt mit Hüttenkäse, auf sautiertem Blattspinat, Kirschtomaten  
und getrüffeltem Pilzschaum – 25.50

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote und Empfehlungen auf der Tafel.

# **WINZERSTUBE**

MUSSBACH



## ▪ ZUM ABSCHLUSS ▪

### UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS

Fragen Sie unseren Service nach den tagesaktuellen Sorten. Je Kugel – 3.20

### EINE KUGEL SORBET

nach Wahl, aufgefüllt mit Vodka, Sommertänzer Secco oder FreeDolin (alkoholfrei) – 7.90

### SISSI VERMISST IHREN ...

FRANZ-Brötchen mit Calamansi-Sorbet, Erdbeer-Minz-Salat,  
Mascarpone- Vanillecrème und Erdbeer-Baiser – 12.00

### EINFACH AUF DER ZUNGE ZERGEHEN LASSEN

Lassen Sie sich von unserer Dessertvariation überraschen – 12.00

### EINE KUGEL EIS von CLAUDIO'S EISMANUFAKTUR

Schokolade, Vanille oder Erdbeere – 3.20

### GEMISCHTES EIS von CLAUDIO'S EISMANUFAKTUR

Schokolade, Vanille, Erdbeere – ohne Sahne 8.20 / mit Sahne 9.00

## ▪ ZUM WEIN ▪

### KÄSEVARIATION

Drei erlesene Käsesorten mit karamellisierten Kernen, Feigensenf und Gebäck – 11.00

### KLEIN ABER WEIN (VORNEWEG ODER DANACH)

Ein Tapas-Schälchen mit Oliven, Salami, Käse und Gebäck – 5.90

Bestellen Sie sich ¼ Wein Ihrer Wahl dazu und wir servieren es Ihnen  
direkt auf dem Glas (zzgl. dem Weinpreis)

Gerne stellen wir Ihnen die Tapas auch für mehrere Personen zusammen.



## ■ KAFFEE ■

aus Bio-Fairtrade Kaffeebohnen

<b>Café<sup>10</sup></b> - auch koffeinfrei		3.20
<b>Cappuccino<sup>10M</sup></b>		3.80
<b>Milchkaffee<sup>10M</sup></b>		3.50
<b>Latte Macchiato<sup>10M</sup></b>		3.80
<b>Espresso / Doppelter Espresso<sup>10</sup></b>	2.60 /	4.00
<b>Espresso Macchiato<sup>10M</sup></b>		2.80
<b>Heiße Schokolade mit Sahne<sup>8M</sup></b>		4.20

## ■ TEE ■

Eilles-Tee von J.J. DARBOVEN

**Verschiedene Sorten** je 2.60

- Earl Grey Bergamotte (Schwarztee)
- Kräutergarten
- Asia Grüntee
- Pfefferminze
- Kamille
- Darjeeling Royal (Schwarztee)
- Sommerbeere
- Ingwer-Orange

### Legende:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst  
8: Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle 9: Phosphat 10: koffeinhaltig 11: chininhaltig M: enthält Milch

### Information für Allergiker:

Für eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

**WINZERSTUBE**  
MUSSBACH



▪ **VERANSTALTUNGEN** ▪  
& gesonderte Öffnungszeiten

