



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 ■

Martini Royal Rosato	7.90
Lillet Wild Berry	7.90
Lillet White Peach	7.90
Lillet Citrosé	7.90
Aperol Spritz¹	7.90
Sandemann Sherry medium/trocken	4.90
Campari Orange	7.90

■ SEKT & SECCO ■

Für feinperligen Gaumenkitzel.

			
	10cl	25cl	75cl
2022 Riesling-Sekt extra trocken Mussbacher Eselshaut Flaschengärung, intensive Frucht mit feiner Perlage.	4.20	■	24.00
2023 Sauvignon Blanc Sekt brut Buntsandstein Traditionelle Flaschengärung, intensive Aromatik mit feiner Perlage – rundum stimmiges Geschmackserlebnis.	4.80	■	26.00
Sommertänzer Secco Die verlockende Sommererfrischung mit intensivem Beerenaroma.	3.30	■	15.00
Sommertänzer Secco rosé Die verlockende Sommererfrischung mit intensivem Beerenaroma.	3.30	■	15.00
FreeDolin alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.50	■	15.50



■ MINERALWASSER ■

Schwollener Gourmet

Still

Schwollener Gourmet

Feinperlig

Weissensteiner Classic



25cl 3.20



75cl 6.90

25cl 3.20

75cl 6.90

70cl 5.90

■ SOFT ■

Coca Cola | Fanta | Spezi

25cl 3.30

40cl 5.20

Coca Cola Zero

25cl 3.30

40cl 5.20

Schweppes Bitter Lemon

20cl 2.90

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 3.00

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

3.80

5.50

Mussbacher Eselshaut

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	Riesling trocken Mussbacher Eselshaut Der typische Pfälzer.	▪	3.80	▪
2023	Riesling halbtrocken Qualitätswein Feine, erfrischende Frucht.	▪	3.80	▪

rosé

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

▪ ALKOHOLFREI ▪

100% Geschmack – 0% Alkohol.

	FreeDolin alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.50	▪	15.50
	Riesling 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 ausgesenkten 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/WeinstraÙe

info@weinbiet.de | Tel. 06321 67970

www.weinbiet.de



■ REBSORTENWEINE ■

Weine mit unverwechselbarer Handschrift.



10cl



25cl



75cl

weiß

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

rosé

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

rot

2023	Mighty red trocken Qualitätswein Cassis, Brombeere, Süßholz, Schokolade, vollmundig.	3.00	5.50	15.00
------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

■ LAGENWEINE ■

Charakter aus sensationellen Lagen.



10cl



25cl



75cl

weiß

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

rot

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

Jahrgänge können variieren.

■ VON ERSTEN LAGEN ■



10cl



25cl



75cl

weiß

2023	Weißburgunder & Chardonnay trocken VON ERSTEN LAGEN Gelbe Früchte, cremig, intensiv.	3.80	6.50	18.00
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------	-------

rosé

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

rot

2023	Merlot & Cabernet Sauvignon trocken 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

2023	Riesling Réserve trocken Qualitätswein Apfel, Kräuter, mineralisch, intensiv.	4.60	9.10	25.00
2023	Chardonnay Réserve trocken Qualitätswein Reife gelbe Früchte, vollmundig, nachhaltig.	4.60	9.10	25.00

rot

2022	Spätburgunder Réserve trocken Qualitätswein Cassis, dicht, samtig.	5.00	9.80	27.00
------	---------------------------------------------------------------------------------	------	------	-------

▪ DIGESTIF ▪

Aus der WEINBIET MANUFAKTUR

	Roter Dornfelder Traubenlikör	2 cl	3.80
	Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3.80
	Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	3.80
1999	Weinhefebrand Jahrgangsbrand aus eigener Weinhefe, im kleinen Holzfass gereift.	2 cl	4.90
1997	Gewürztraminer Tresterbrand Jahrgangsbrand aus eigenem Gewürztraminer-Trester.	2 cl	4.90

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ DIGESTIF ■

Ramazotti	2 cl	3.50
Obstler	2 cl	3.50
Waldhimbeer	2 cl	3.50
Williams	2 cl	3.50
Zwetschge	2 cl	3.50
Mirabelle	2 cl	3.50
Kirsch	2 cl	3.50

Edles von der Brennerei SCHEIBEL aus dem Schwarzwald

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



▪ UNSER VORSPIEL ▪

Vorspeisen und kleine Gerichte

ÜBERSCHÄUMENDER KÜRBIS

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kernen, Kernöl-Gel und Amaretto-Schaum – 7.90

EINE JAKOBSMUSCHEL, DIE IM WALD WÄCHST

Gebratener Kräuterseitling im Weißwein-Sud mit kraftvoller Kürbiscrème und Kürbis-Focaccia – 14.50

GEFANGEN IM STRUDEL

Pfälzer Strudel gefüllt mit Blut- & Leberwurst, mit herbstlichem Apfel, Püree auf Rahmkraut & Jus – 15.90

TADAAAA

Feinstes Tatar vom Kalb mit Carpaccio vom Kohlrabi, karamellisierten Maronen & Zweierlei vom Feldsalat – 17.50

VOM PFÄLZER ACKER

Feldsalat mit gerösteten Körnern, Croûtons, Speck und Apfelspalten – 9.90

 – wahlweise ohne Speck –

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

oder mit mariniertem Garnelenspieß – zuzüglich 9.00

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 sautierte Buttermöhrrchen – 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



DAS ANDERE DREIERLEI

Variation vom Muskatkürbis – bestehend aus: Kürbispuffer, Kürbishumus und geschmortem Ofenkürbis
mit sautiertem Babyspinat und luftigem Pecorinoschaum – 25.90

IM ANFLUG

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohlpüree, Thymian-Gnocchi, Shiitake-Pilz & Orangen-Maronen-Jus – 29.90

DAS AUFEINANDERTREFFEN

Filet vom Kabeljau & Garnele mit Fregola Sarda, gebratene Rosenkohlblätter, Salzlimentte
und Beurre blanc vom Krustentier – 32.50



EINE TASCHE, ABER NICHT ZUM TRAGEN

Mit Grieß und Ricotta gefüllte Blätterteigtasche, herzhafter Rote Bete und sämigem Steckerrübenpüree – 24.50

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

DURCHAUS EIN ETWAS ANDERS DESSERT

Geflämmter Camembert mit Cassis, Daniels Honigbrot und Kompott von der Orange mit würzigem Szechuan Pfeffer – 13.50

SÜSSE MARONE

Maronenmousse mit Kern – getarnt als Pilz auf Zimtbiskuit und Glühweingranité – 13.00

EINFACH AUF DER ZUNGE ZERGEHEN LASSEN

Karamell-Ganache mit Mandel-Florentiner, Rotweinbirne und Glüh-Gin-Sorbet – 12.50

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.

WINZERSTUBE

MUSSBACH



■ KAFFEE ■

Bio-Fairtrade Kaffeebohnen von BURKHOF aus Sauerlach

Café¹⁰ - auch koffeinfrei		3.20
Cappuccino^{10M}		3.80
Milchkaffee^{10M}		3.50
Latte Macchiato^{10M}		3.80
Espresso / Doppelter Espresso¹⁰	2.60 /	4.00
Espresso Macchiato^{10M}		2.80
Heiße Schokolade mit Sahne^{8M}		4.20

■ TEE ■

Eilles-Tee von J.J. DARBOVEN

Verschiedene Sorten	je 2.60
<ul style="list-style-type: none">• 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.



▪ **VERANSTALTUNGEN** ▪
& gesonderte Öffnungszeiten

