

HAUERS

GUTSAUSSCHANK



WEISSWEINE

TROCKEN

11	2020 ARME SAU Riesling	0.25	5.20
13	2019 Weissburgunder	0.25	5.10
14	2019 GUTSRIESLING	0.25	5.00
15	2019 Chardonnay	0.25	5.20
16	2018 STEINBERG Riesling	0.25	6.10
26	2020 ROSASAU Blanc de Noir	0.25	5.00
30	2019 Gewürztraminer	0.25	5.70
33	2018 Rieslaner	0.25	4.90
36	2020 Cabernet Blanc	0.25	5.80
46	2019 Goldmuskateller	0.25	6.00

WEISSWEINE

FEINHERB BIS MILD

17	2018 Kerner halbtrocken	0.25	4.80
18	2020 Riesling halbtrocken	0.25	4.80
19	2020 Rivaner mild	0.25	4.70
20	2019 SAUBANDE mild Weissburgunder x Cabernet Blanc	0.25	5.20
21	2018 Gewürztraminer halbttr.	0.25	5.10
22	2018 Gewürztraminer mild	0.25	5.40
25	2020 GLÜCKSAU feinherb Gewürztraminer x Rieslaner	0.25	5.80

ROTWEINE

HALBTROCKEN BIS MILD

2	2019 ROTE KATHARINA mild Dornfelder x Schwarzriesling	0.25	4.80
4	2020 Spätburgunder halbtrocken	0.25	5.00
5	2018 Dornfelder halbtrocken	0.25	5.00

ROTWEINE

TROCKEN

6	2018 Dornfelder Holzfass	0.25	5.20
6a	2018 Dornfelder	0.25	5.00
7	2019 Saint Laurent	0.25	5.00
8	2018 Spätburgunder Holzfass	0.25	5.50
9	2018 Schwarzriesling Holzfass	0.25	5.50

ROTE SCHÄTZE

TROCKEN | HOLZFASS

H9	2018 STÜCKFASS Schwarzriesling	0.25	6.30
10	2018 Cabernet Sauvignon	0.25	6.30
34	2018 GROSSE SAU(SE) Cabernet Sauvignon x Cabernet Mitos x Dornfelder	0.25	6.80
42	2018 Pinot Noir Auslese	0.25	7.00
44	2018 SAUSTARK Cabernet Mitos	0.25	6.20

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2.30
Tasse Kaffee	2.30
Cappucino mit Milchschaum	3.00
Latte Macchiato	3.50

ROSÉWEINE

TROCKEN BIS MILD

1	2020 GUTSROSÉ mild	0.25	4.70
24	2020 Spätburgunder Rosé trocken	0.25	5.10
43	2019 Cabernet Sauvignon Rosé im Barrique ausgebaut	0.25	6.30

SCHORLE & PRICKELNDES

29	Secco Blanc trocken	0.25	4.90
32	Secco Rosé trocken	0.25	5.00
40	Fläschchen Riesling Sekt extra tr.	0.375	10.90
	Weinschorle aus GUTSRIESLING oder GUTSROSÉ	0.25 / 0.5	2.70 / 4.90

ALKOHOLFREI

	Mineralwasser still oder mit Kohlensäure	0.25 / 0.75	2.40 / 4.30
	Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta ^{1,3,8}	0.33	3.00
	Johannisbeer oder Citrus-Ingwer Spritzer	0.33	3.50

	Apfelsaftschorle (naturtrüb)	0.25 / 0.5	2.10 / 4.00
	Traubensaftschorle (weiss)	0.25 / 0.5	2.40 / 4.20

DIGESTIF

	Hauers Apfelbrand im Holzfass ausgebaut	2cl	3.50
	Gewürztraminer Tresterbrand	2cl	3.30
	Williams Christ	2cl	3.10




HAUERS

GUTSAUSSCHANK



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und fluffigem Baguette 	7.90
Flammkuchen Elsässer Art ^{2,3} Der Klassiker - mit Speck und Zwiebeln	8.70
Flammkuchen Schafskäse Der Mediterrane - mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni 	8.90
Pfälzer Caprese ¹ Limburgerkäse aufgeschnitten mit Tomaten und Zwiebeln, dazu kräftiges Schwarzbrot 	8.90
Hausgemachtes Saumagencarpaccio ^{1,2,4,8,9} Saumagen hauch dünn aufgeschnitten, mit würziger Senfsauce, dazu kräftiges Schwarzbrot	10.90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Donald Duck ^{4,9} Eine Bratwurst mit Pommes Frites	7.00
Mickey Mouse Paniertes Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	7.50

 Vegetarische Gerichte

HAUPTSPEISEN

Argentinisches Rumpsteak ³ medium gebraten, wahlweise mit Pfannenzwiebeln, VinChili, Kräuter- oder Knoblauchbutter, dazu kräftiges Schwarzbrot	17.90
Hausgemachte Spinatknödel ⁴ mit geriebenem Parmesan, zerlassener Butter und Salatbouquet,  dazu fluffiges Baguette	13.50
Hauers Bunter Salat der Saison ⁴  dazu geröstete Kerne und fluffiges Baguette	8.50
- mit gebratenen Saumagenwürfeln ^{4,9} + 5.00	
- mit panierten Schnitzelstreifen + 5.00	
- mit mediterranen Schafskäsewürfeln ² + 4.50	
Der Klassiker - Pfälzer Teller ^{4,9} Leberknödel, Bratwurst und Saumagen, dazu Sauerkraut und kräftiges Schwarzbrot	13.50
Gerne auch gemischt oder als Paar ^{4,9}	10.50
Hähnchenbrust Toscana ^{3,4} in Knusperpanade gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und italienischen Kräutern, auf tomatisierten Bandnudeln und Salat der Saison	16.80
Schafskäse im Pfännchen ^{2,6}  in Olivenöl eingelegt, mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln und Oliven, dazu fluffiges Baguette	11.80

BEILAGEN

Beilagensalat der Saison ^{4,5,8}	4.50
Pommes Frites	3.90
Oma's hausgemachte Bratkartoffeln	4.20

**SCHON UNSERE AKTUELLE
TAGESTAFEL GESEHEN?!**

DER SÜSSE SCHLUSS

Eisbecher mit Sahne ¹ Drei Kugeln nach Wahl	4.20
Hausgemachtes Parfait auf die Saison abgestimmt	7.90
Lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, Walnusseis und Sahne	8.50
Portion Sahne	0.70

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Alle ausgeschenkten Weine enthalten Sulfite

Eine Liste der Allergenstoffe erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal

Kennzeichnung der Zusatzstoffe
1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt
6. Geschwärzt | 7. Gewachst
8. mit Süßungsmittel | 9. mit Phosphat