

Allergenkennzeichnung

Ich bitte alle betroffenen Gäste, welche unter Allergien leiden, mich zu kontaktieren, um so die Zutaten und Inhaltsstoffe für Ihre Auswahl zu erfahren, damit Sie auf einer sicheren Vertrauensbasis Ihr Essen genießen können.

Diese Zutaten sowie die Erzeugnisse davon, lösen 90 Prozent aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

- Eier
- Erdnüsse
- Fisch
- Glutenhaltige Getreide
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- Krebstiere
- Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- Schwefeldioxid und Sulfite
(bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Soja
- Süßlupinen
- Weichtiere (Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern)

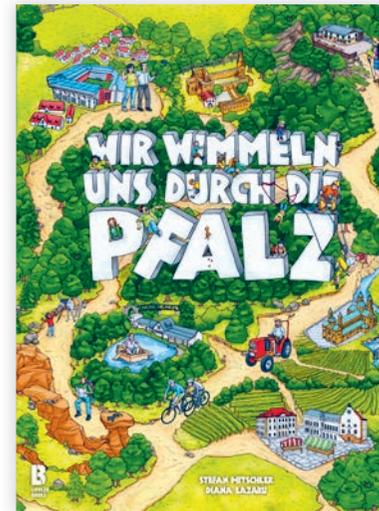
Die gesetzlich festgelegten Allergene, welche sich in meinen Zutaten und Gerichten befinden, sind schriftlich dokumentiert und können bei Bedarf eingesehen werden.

Ich bedanke mich für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserer Weinstube.

Ursula Hitschler

Juni 2024 / 27.06.2024

Hier im Spelzenhof erhältlich:



Wimmelbuch Pfalz

Wir wimmeln uns durch die Pfalz

Sieben große Wimmelbilder mit liebevollen Alltagsgeschichten und Pfälzer Sehenswürdigkeiten als Hintergrundkulisse

Für Kinder und Erwachsene

Pappbuch
16 Seiten
23,5 x 31,5 cm
ISBN 978-3-948880-18-7
19,99 Euro



Wimpelpuzzle Landau Wochenmarkt

Wir puzzeln uns durch die Pfalz

Stundenlanger Puzzlespaß und ein Must-have für Pfälzer Puzzlefans

Für Kinder (ab 10 Jahren) und Erwachsene

Puzzle mit 1.000 Teilen
68 x 48 cm Endformat
ISBN 978-3-948880-20-0
24,99 Euro



EIN STÜCK PFALZ FÜR ZUHAUSE

Vorspeisen

kleiner warmer Ziegenkäse

in Olivenöl mit Kräuteroliven
und Baguette

7,00

kleine Kräuter-Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl
und Baguette

11,90

kleiner Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette,
Sprossen und Kresse

5,40 → *vegan* ↩

kleiner grüner Salat

grüne Blattsalate mit
hausgemachtem Dressing
und frischen Kräutern

4,50 → *veggie* ↩

Beilagensalat

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie,
Karotte, Rettich, Tomaten, Mais,
Salatgurke, Rote Bete, Paprika,
Sprossen, Kresse, Kohlrabi,
Basilikum-Mozzarella-
Würfel, Radieschen

6,80 → *veggie* ↩

Den Beilagensalat können
wir für Sie auch vegan/
vegetarisch zubereiten.

Beilagen

Bratkartoffeln

mit mediterranen Kräutern

4,40 → *vegan* ↩

Pommes frites

4,40 → *vegan* ↩

hausgemachte Spätzle oder Gnocchi

4,40 → *veggie* ↩

Tagliatelle

4,30 → *veggie* ↩

Soßen

Pfefferrahmsoße, Bratensoße,
Käsesoße, Rahmsoße

4,90

Pfifferlingsoße

5,60

Jägersoße

5,20

Ketchup, Mayo

1,00

Hauptspeisen

Lauwarmer Ziegenkäse

auf gebratenen Jonagold-
Apfelfringen mit Honig
gratiniert mit gerösteten
Pinienkerne und
Parmesanhobel dazu
ein kleiner Wildkräutersalat
mit Himbeer-Vinaigrette

16,80 → *veggie* ←

Wildkräutersalat

mit Himbeer-Vinaigrette
und geräucherten Lachs,
einem kleinen Ziegenkäse
sowie geröstete Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

18,60

Eingelegter Schafskäse

überbacken mit buntem
Paprika-Tomaten-Ratatouille,
dazu Baguette

15,80 → *veggie* ←

Der große vielfältige Spelzenhof Salatteller

Blattsalate mit hausgemachtem
Dressing, Lauch, Sellerie, Karotte,
Rettich, Tomaten, Mais, Salatgurke,
Rote Bete, Paprika, Ei,
Kresse, Kohlrabi, Basilikum-
Mozzarella-Würfel, Radieschen,
Wassermelone, Kräuter-
Knoblauch-Soße sowie
knuspriges Baguettebrötchen

17,50 → *veggie* ←

Tiroler Spinat- Serviettenkloß

mit Käsesoße, Pinienkerne
und gehobeltem Parmesan

16,60 → *veggie* ←

Käse-Spätzle

hausgemacht, frisch aus
der Spätzle-Presse, mit
gerösteten Zwiebeln und
einem Beilagensalat

17,80 → *veggie* ←

mit Hähnchenbrust

19,80

Pfälzische Klassiker

Kartoffelteigtaschen

hand- und hausgemacht aus der Berber-Kartoffel, mit pikanter Pilzfüllung, Rahmsoße und einem kleinem grünen Salat

19,90

Gnocchi

hausgemacht aus der Quarta-Kartoffel mit rotem Tomaten-Bio-Walnuss-Pesto von Walnüssen aus dem Spelzen-garten, Rucola, gehobeltem Parmesan und kleinem grünen Salat

18,90 → *veggie* ←

Kräuter-Lachsfilet

mit Tagliatelle und pikanter Soße

22,90

Tagliatelle

mit Rahmpfifferlingen und kleinem grünen Blattsalat

17,90

Zwei große Semmelknödel

hausgemacht mit frischen Pfifferlingen und Rahmsoße

19,90

Ein paar Pfälzer Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

14,10

Ein paar Pfälzer Leberknödel

mit hausgemachter Bratensoße, Sauerkraut und Brot

16,70

Pfälzer Saumagen

2 angebratene Scheiben, Sauerkraut und Brot

14,10

Spelzenhof Teller

Bratwurst, Saumagen, Leberknödel mit hausgemachter Bratensoße, Sauerkraut und Brot

18,30

Hähnchengerichte

Hähnchenstreifen

panierte Hähnchen-Streifen
mit pikanter Currysoße und
Pommes frites

22,30

Hähnchenbrust Toskanisch

natur gebraten, mit Tomaten-
Paprika-Mix und Schafskäse
dazu Pommes frites

22,80

Hähnchenbrust exotisch

natur gebraten mit
Ananas, Trauben und
Tilsiter-Käse überschmelzt
dazu Pommes frites

22,30

Kräuter- Schweinerückensteak

natur gebraten, hausgemachter
BBQ-Soße und Drillingen

22,80

gefüllte Schweine- rückentaschen

brasilianisch, mit einer Farce
(aus Semmeln, gekochtem
Schinken, Goudakäse)
dazu Brasilsoße und
Kartoffelkühle

22,80

Ochsenbäckchen

geschmort in Burgundersoße
dazu Kartoffelkühle und kleinem
grünen Blattsalat

25,90

Wurstsalat mit Brot

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

10,90

Wurstsalat mit Bratkartoffeln

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

13,80 → *glutenfrei* ←

Wurstsalat mit Pommes

mit Tomate, roten Zwiebeln,
Gurken, Mozzarellawürfeln,
Ei und Kräutern

13,80 → *glutenfrei* ←

Unsere beliebten Schweine-Schnitzel

Schnitzel Camembert

paniertes Schnitzel mit Preiselbeeren
und Camembert überschmelzt

21,90

Schnitzel Wiener Art

paniertes Schnitzel
mit Zitronen und Beilagensalat

21,90

1 Portion Preiselbeeren

1,80

Schnitzel Margaritha

paniertes Schnitzel mit
geschälten Fleischtomaten, haus-
gemachten Basilikumpesto und
Mozzarella überschmelzt

22,90

Schnitzel Art Cordon bleu

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken
und Raclette-Käse

21,90

Schnitzel Strammer Max

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken,
Raclette-Käse und Spiegeleiern

22,90

Schnitzel Hawaii

paniertes Schnitzel mit
gekochtem Schinken, Ananas
und Tilsiter-Käse überschmelzt

21,90

Schnitzel Salbei

paniertes Schnitzel mit
Salbei-Rahm und Parmesan

21,90

Sommer-Schnitzel

paniertes Schnitzel mit
Tomaten-Paprika-Mix (Ratatouille)
und Schafskäse

22,90

Schnitzel Jäger Art

paniertes Schnitzel
mit frischen Champignons
und Rahmsoße

21,90

Schnitzel Pfifferlinge

paniertes Schnitzel
mit frischen Pfifferlingen
und Rahmsoße

22,90

Schnitzel Pfeffer

paniertes Schnitzel mit
Grüner-Pfeffer-Rahmsoße

21,90
