

Turm Stüb`l

Weinstube & Galerie



Lassen Sie sich von uns ein wenig ablenken vom Alltagsstress im warmen Sandsteinambiente unseres ehemaligen Kelterhauses. Und das sollten Sie in Zeiten von Corona auch wissen....

Unsere Raumlufte im Weinlokal wird ständig durch ein leistungsfähiges Lüftungssystem ausgetauscht. Frische Deidesheimer Luft rein...verbrauchte Luft raus !

Die Bilder im Turm Stüb`l sind übrigens alle von der Schwester des Wirts, der Deidesheimer Malerin Birgit Rau-Paquet. Mehr zur Künstlerin im mittleren Teil der Karte.

Auch wichtig:

Informieren Sie uns bitte im Vorfeld ihrer Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten & Allergien. Dann können wir mit unserem Küchenteam reagieren.

Eine Kenntlichmachung wichtiger Zusatzstoffe bzw. allergieauslösender Stoffe finden Sie im hinteren Teil unserer Speisekarte.

Um eine schnelle und unkomplizierte Abrechnung zu gewährleisten, erlauben wir uns im Bedarfsfall, gerade auch bei größeren Gruppen, tischweise bzw. tischübergreifend eine Gesamtrechnung zu stellen.

Alle nachfolgend genannten Preise sind Bruttoendpreise in EURO. Neben der obligatorischen Barzahlung akzeptieren wir EC-, Visa- und Master Card. Nach Vorabsprache stellen wir gerne auch eine Rechnung.

Nun aber viel Spaß bei uns.

Aperitifs

Euro
0,11 Glas
5,80

Riesling Sekt Brut ⁿ

*erfrischend fruchtig, feines Prickeln
Sekthaus Winterling, Niederkirchen*



Pinot Rosé Brut nature ⁿ

Feine Perlage mit Waldbeeraromatik, mkquadrat Kallstadt

5,40

Kir Royal (Sekt mit Cassislikör) ⁿ

6,20

Niepoort Portwein ⁿ, 4 cl

5,60

Träublein Sekt alkoholfrei, Schloß Vaux

6,50

Fruchtig pickelnde Sektalternative in der 0,2 l Flasche

Gin Tonic ¹⁰ 0,2 l mit Premium Gin

7,50

Pineau des Charentesⁿ, Wein & feinster Cognac, 4 cl

5,20

Martini Bianco ⁿ, 4 cl

4,50

Sherry Medium ⁿ, 4 cl

4,60

Cidre Pét Nature 0,75 l ⁿ

26,50

*von Odinstaler Kultweingut aus Streuobstwiesen mit Kohlensäure
der ersten Gärung, 6,5 % Alkohol, herbe Obstnote*

Sekte Spezial

Euro
0,75 l

Kimichs Secco Blanc ⁿ

18,50

*fruchtig & exotisch leicht wie ein sommerlicher Kuss...
Kimich, Deidesheim*

Kalkstein Riesling Sekt Bio Brut ⁿ

38,50

*gute Mineralität gepaart mit Frische, nicht gar zu trocken
Marie Menger-Krug, Deidesheim*

Cuvée Elena Brut ⁿ

48,50

*Chardonnay, Auxerrois, Schwarzriesling
cremig und elegant, mit frischer Würze und intensiver
Mineralität, Andres & Mugler, Ruppertsberg*

Blanc de noir Prestige Brut ⁿ

54,50

*vielschichtige Duftnoten nach Brioche, Kirsche, u.v.m., dabei
lebhaftige Perlage, Reichsrat von Buhl, Deidesheim*

Vorspeisen & Mehr

	Euro
Griebenschmalztopf mit Brot ^d	4,20
Weincremesuppe , (Hausrezept) ^{n, g, h}	6,20
Kraftbrühe mit Markklösschen ^{a, j, d}	6,50
Tagessuppe - siehe Tageskarte (wenn es eine gibt ☺)	
Saumagencarpaccio an Vinaigrette mit Brot , ^{d, j}	7,50
Großer Salat ^{d, j}	10,50
Käseteller z.B. mit Hart-, Weich- und Blauschimmelkäse, dazu Baguette ^{d, i, g}	11,50
Entenbrustcarpaccio mit Sonnenweizen-Kürbissalat & Apfel-Pflaumen Chutney ^{i, j, d, h}	15,20
Warmer Spitzbub - Spezialität des Hauses - ^{g, j, h} (Weinkäse mit Wildpreiselbeerdressing & Salatbouquet)	9,50
- große Portion Spitzbub mit 2 Weinkäse ^{g, j, h}	16,60
Hambel's Kaisersülze , zartes Schweinefleisch an Vinaigrette, Remoulade & Bratkartoffeln ^{2, j}	15,20

Kindergerichte

	Euro
Grosse Portion Pommes mit Ketchup	5,50
Spätzle mit dunkler Sauce ^d	5,30
Bratwurst mit Bratkartoffeln	6,50
Hähnchen Nuggets (hausgemacht & in Sesam paniert) ^k mit Pommes frites	6,50



- Hauptspeisen -

	Euro
Paar Bratwürste , hausgemacht mit Weinkraut & Brot ^{n, j, d}	14,40
Leberknödel mit Weinkraut & Brot ^{n, j, d}	13,80
Saumagenvariation ⁸ mit Weinkraut & Brot ^{n, j, d}	14,80
Turm Stüb'l Teller ^{n, j, d} (Bratwurst, Leberknödel, Saumagenmix ⁸ , Weinkraut & Brot)	16,40
Gegrillte Hähnchenbrust mit pikanter Salsa & Gemüse Couscous ^{j, d}	15,80
Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken ⁸	14,20
Spinatknödel mit zerlassene Butter & Parmesan ^{a, d, g}	15,20
Räucherpaprikabratwürste , hausgemacht mit Knoblauch & frischem Koriander dazu Kohlrabigemüse & Rösti ^d	16,50
Saumagenmaultaschen , gebraten, an Salatbouquet ^{a, d, g, j, 8}	16,80
Herbstsalat mit lauwarmen Blutwurstmedaillons, Senf-Honigdressing & Baguette ^{d, j}	15,40
Gratinierter Sesamziegenfrischkäse mit Salat & Baguette ^{d, g, j}	15,50
Rumpsteak , mit Brot, dazu wahlweise mit Zwiebeln, Kräuter- oder Chilibutter, ^{d, j}	22,60

Extra Beilagen:

	Euro		Euro
- Bratkartoffeln	4,50	- Spätzle ^d	4,50
- Grüner Salat (klein) ^j	4,50	- Pommes Frites	4,50
- Extra Portion Sauce, Zwiebeln, Kräuter- oder Chilibutter			0,80

Desserts & Eis

Euro

Warme Schokoladentarte <i>(französisches Rezept der Chefin)</i> <i>mit Vanilleeis & Orangenconfit</i> ^{a, b, d, g, h}	6,80
Espresso <i>mit Kugel Walnusseis</i> ^{2, 11, a, d, g, h, l}	4,20
Le Patron , <i>Kugel Erdbeereis mit Zwetschgengeist</i> ^{2, a, b, g, h, l}	4,60
Gemischtes Eis <i>mit Sahne*</i> <i>(3 Kugeln)</i> ^{2, a, g, b, d, h}	4,50
Tagesdessert – siehe Tageskarte (wenn es eine gibt 😊)	

*Dessertweine***

Euro
0,375 l

2017er Goldmuskateller Auslese Exotisch... <i>Süßwein der Extraklasse ! Üppige Aromen nach frisch geernteten Trauben, Blüten und exotischen Früchten. (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i>	34,50
2015er Riesling Forster Pechstein Auslese ⁿ <i>Kühle Basaltwürze und viel saftiger weißer Pfirsich, ein Hauch Zitrus, dichte Struktur. (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	38,50
2016er Riesling Forster Ungeheuer Auslese ⁿ <i>Wunderbares Zusammenspiel von Fruchtsüße, Säure und opulenter Extraktgehaltigkeit (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	38,50
2018er Rieslinger Auslese Schlossberg ⁿ <i>Blassgelbe goldene Reflexe, gelbe Frucht, Zitrone, Mango. Fruchtig süsse Anklänge begleitet Honig & Kräutern. Opulent mit viel Extrakt. Woanders schon lange ausverkauft. Bei uns noch 1, 2 Flaschen in der Schatztruhe (Odinstal, Wachenheim)</i>	46,50

* z.B. Vanille, Walnuß, Erdbeere, Schokolade

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen Speisen & Getränke siehe Seite 20

** *Nachfolgejahrgang möglich*

Weissweine**lieblich bis trocken*

		Nr.	Euro 0,25 l	Euro 0,1 l
2021er	Gewürztraminer Spätlese lieblich ⁿ <i>traubiger Typ, frische saftige Fruchtsäuren (Weingut Kimich, Familie Arnold, Deidesheim)</i>	204	5,90	3,30
2021er	Blanc de noir trocken ⁿ <i>saftig spritzig, dem Sommer im Glas nachschmecken.. (Weingut Markus Schädler, Ruppertsberg)</i>	205	5,80	3,20
2021er	Grauburgunder trocken ⁿ <i>leichter, frischer Typ mit dezenter Frucht (Weingut Kimich Familie Arnold, Deidesheim)</i>	208	5,40	3,00
2021er	Chardonnay trocken ⁿ <i>genial schöne gelbe Früchte, Grapefruit, Ananas, Litschi, wunderbar filigran, kann was de Buh... (Weingut Markus Schädler, Ruppertsberg)</i>	209	6,20	3,40
2021er	Weißburgunder trocken ⁿ <i>gelbfruchtige Aromatik, sehr süffig leicht... (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	212	5,40	3,00

Der Weissweintip:

2021er	Sauvignon Blanc QbA trocken ⁿ <i>kräutrig in der Nase, saftig, gut eingebundene Säure (Klemens Andres, Niederkirchen)</i>	218	5,80	3,20
--------	---	-----	------	------

Besondere Flaschenweine ab Seite 11 ff

* Nachfolgejahrgang möglich

Riesling -Spezial trocken *

		Nr.	Euro 0,25 l	Euro 0,1 l
2021er	Kore Riesling ⁿ <i>Riesling trocken knackig frisch, ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel mit viel Frucht (Laura & Fabian Kerbeck, Deidesheim)</i>	220	5,40	3,00
2021er	Riesling Gimmeld. Mandelgarten ⁿ <i>Mit ca. 8 Gramm Restsüsse an der Grenze zu halbtrocken, saftig knackig frisch (Rebenhof R. Kappner, Mußbach)</i>	221	5,20	2,90
2020er	Phillip`s Riesling ⁿ <i>Riesling trocken Anklänge Weinbergspfirsich & Aprikose grüner Apfel, ausgewogenes Frucht-Säurespiel (Weingut Phillip Jaillet, Ruppertsberg)</i>	206	5,60	3,10
2021er	Riesling Deidesh. Paradiesgarten ⁿ <i>fruchtig, nachhaltig, gute Mineralität, seine frisch Art begeistert (Kimich, Deidesheim)</i>	223	6,80	3,70
2021er	Bassermann Riesling ⁿ <i>Riesling trocken Süffig ohne Ende !!! (Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim)</i>	224	5,60	3,10
2021er	Riesling „Unplugged“ ⁿ <i>Deidesheimer Riesling trocken ursprünglich, unfiltriert, low intervention, pur Natur (Weingut Mehling, Deidesheim)</i>	226	5,60	3,10



Superburschi

Besondere Flaschenweine ab Seite 11 ff

* Nachfolgejahrgang möglich

Rotweine *
mild bis trocken

		Nr.	Euro 0,25 l	Euro 0,1 l
2021er	Rosé trocken ⁿ <i>feinherbe beerige Frucht, süffiger Typ (Weingut Kimich, Fam. Arnold)</i>	230	4,80	2,70
2020er	„Frobin`s Hauswein“ feinherb ⁿ <i>milde Säure & fruchtig (Weingut Bach Frobin Niederkirchen)</i>	233	4,60	2,60
2020er	Blaufränkisch (Lemberger) trocken ⁿ <i>süffiger Typ mit feinherber Frucht (Weingut Kimich, Deidesheim)</i>	234	5,40	3,00
2017er	Cuvée Rot trocken ⁿ <i>Spätburgunder, Merlot & Acolon mittelkräftig, rote Waldfrüchte, feine Tannine (Weingut mkquadrat, Kallstadt)</i>	235	5,80	3,20
2018er	Cabernet Sauvignon & Cubin trocken ⁿ <i>Ausgewogener fruchtbetonter Typ, gut eingebundene Säure & spürbare Gerbstoffe (Weingut Andres, Niederkirchen)</i>	236	5,80	3,20
<u>Der Rotweintip:</u>				
2017er	Spätburgunder trocken ⁿ <i>Vollmundiger Typ mit Duft nach roten Früchten. Kirsche, Brombeere, dezente Röstaromatik (Weingut mkquadrat, Kallstadt)</i>	237	6,50	3,60

Besondere Flaschenweine ab Seite 11 ff

* Nachfolgejahrgang möglich

Biere	Ltr.	Euro
Rothaus Tannenzäpfle Pils, Flasche ⁿ	0,33	2,80
Allgäuer Helles in der Bügelflasche ⁿ	0,50	3,50
Rothaus Hefeweizen hell, kleines Glas ⁿ	0,33	2,80
Paulaner Hefeweizen hell alkoholfrei ⁿ	0,50	3,20
Bellheimer „Lord fresh“ alkoholfrei ⁿ	0,33	2,80
Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ⁿ	0,33	2,80

Alkoholfreie Getränke	Ltr.	Euro
Peterstaler Wasser medium oder still	0,25	2,30
Peterstaler Wasser medium oder still	0,70	4,80
Zitronenlimonade	0,25	2,50
Orangina mit Fruchtfleisch	0,25	2,80
Cola-Mix ^{2,11}	0,25	2,50
Coca Cola ^{2, 8,11}	0,20	2,50
Coca Cola light ^{2, 6,7,11}	0,20	2,50
BIONADE Holunder	0,33	2,90
Tonic Water ¹⁰	0,20	2,50
Apfelsaft, naturtrüb (Apfelgut Zimmermann)	0,25	2,80
Traubensaft, weiss	0,25	2,80
Johannisbeersaft	0,25	2,80



Schorle	Euro	Euro
	0,25 l	0,50 l
Riesling Schorle, trocken ⁿ	2,80	5,00
Rosé Schorle ⁿ	2,80	5,00
Traubensaft-Schorle weiss	2,40	4,60
Johannisbeersaft-Schorle rot	2,40	4,60
Apfelsaft-Schorle, naturtrüb Apfelgut Zimmermann	2,40	4,60

Heisse Getränke	Euro
Espresso ¹¹	2,20
Doppelter Espresso ¹¹	3,20
1 Tasse Kaffee ¹¹	2,40
1 Tasse Tee *	2,40
Latte Macchiato ^{11, g}	3,60
Cappuccino ^{11, g}	2,80

* Teesorten: Schwarz ¹¹ , Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Früchte, Grün
 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen Speisen & Getränke siehe Seite 20

Destillate

	Euro 2 cl
Apfelbrand Tresterbrand  (harte „Nuss“ mit 54 %, dennoch „mild“ im Abgang)	6,20
Quittenbrand	4,80
Williams Christ Birne	3,80
Mirabellenbrand	3,60
Hefebrand (<i>mild im Abgang</i>)	3,20
Zwetschgenwasser	3,50
Kirschwasser	4,60
Obstler aus Apfel & Birne	3,80
Grappa Barbera 40%, mild mit gutem Körper	5,80
Himbeergeist	4,80
<u>Sonstige guttuende Brände & Liköre:</u>	
Saumagenlikör (<i>magenbekömmlicher Kräutermix</i>)	3,30
Pfirsichlikör	4,50
Fernet Branca	3,80
Malteser Aquavit	3,40
Ramazotti (<i>Kräuterlikör</i>)	3,80
Penderyn Welsh Single Malt Whisky	
Honigsüßer Start, dann Rauch, Menthol	6,50
Suntory Toki Whisky - Japan	
frische Zitrus- und Kräuternoten 	6,50




Veissweine aus der Schatzkiste

- zum Teil Einzelflaschen -




Euro
0,75 l

Platzhirsche 

2019er Riesling Forster Pechstein GG trocken ⁿ  85,00
*Berühmte Forster Weinlage. Gereifte Frucht mit druckvollem
 und langem Abgang. (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)*

2019er Riesling Forster Ungeheuer GG trocken ⁿ  72,50
*Ein Riesling mit mineralischer, würziger Kraft.
 (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)*

2020 Riesling Jesuitengarten GG trocken ⁿ  76,50
*Gülden im Glas, filigraner Pfirsich, voluminös am Gaumen.
 (Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*


2020er Riesling Deidesheimer Mäushöhle trocken ⁿ 28,50
*Toplage aus Deidesheim, Waldhangelage. Saftiger Riesling !
 Schmeckt nach Sommer...leicht und beschwingt !
 (Weingut Michael Andres, Ruppertsberg)*

2021er Bassermann`s Sauvignon Blanc trocken ⁿ 24,50
*Die Nase erinnert an sommerliche Kräuterwiese. Und so schmeckt er auch...
 nach Sommer...leicht und beschwingt ! Der Terrassenwein schlechthin !
 (Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*

2020 Riesling Kieselberg - N - trocken ⁿ 48,50
*Die N - Weine von Michael Andres werden aus kleinen Partien produziert.
 Mit traubeneigenen, wilden Hefen vergoren. Sie werden nicht filtriert
 und bekommen maximale Freiheit bei der natürlichen Entwicklung.
 (Weingut Michael Andres, Ruppertsberg)*

2020er Buhl Riesling trocken ⁿ 21,50
*Von Buhl Stilistik: Kühl, straff, präzise, mineralisch und knackig.
 Ein Riesling für Puristen (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)*



**Weissweine aus der Schatzkiste****- zum Teil Einzelflaschen -** Euro
0,75 l

- 2018er Riesling Kabinett „Armand“ lieblich ⁿ 21,50
*Fruchtige Aprikosennase, spektakuläres Aromen-Feuerwerk.
 Die präsenste Fruchtsäure wird von fast 60g/l Restzucker umgarnt.
 Eine herrliche Kombination, die dem Wein Frische trotz Süße garantiert“!
 (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)*
- 2021er Chardonnay Auxerrois Löss & Lehm trocken ⁿ 32,50
*Gelbfruchtig mit Birne und Quitte. Schlanker Typ.
 Super Essensbegleiter ! (Weingut Michael Andres, Ruppertsberg)*
- 2020er Riesling Forster Musenhang trocken ⁿ  34,50
*O-Ton: Man schmeckt die Fruchtigkeit der Sonne, die Nähe des
 Weinberges zum Wald und das kalkig, mineralische des Bodens.
 (Weingut Mehling Deidesheim)*
- 2021 Grauer Burgunder Quarz und Löss trocken ⁿ 35,50
*Birne, Quitte, dezente Honignote gepaaart mit Eleganz & Cremigkeit.
 (Weingut Michael Andres, Ruppertsberg)*
- 2019er Riesling Buntsandstein trocken  72,50
*Am Gaumen zeigt er sein mineralische Kraft mit leicht salzigen
 Anklängen. Seine Säure brilliert. Der **Nachhall** lang und Tief.
 Braucht viel Luft (Odinstal, Wachenheim)*
- 2020er Rieslaner 240 N.N. ⁿ  65,50
*Oberhalb der Wachenheimer Wachtenburg von Hand geerntet
 präsentiert er sich goldgelb im Glas. Reife Birne & Apfel, Aprikose,
 Mango. Rauchige mineralische und steinige Noten gesellen sich dazu
 und verleihen dem Wein Tiefgang.
 (Odinstal, Wachenheim)*





Rotweine aus der Schatzkiste - zum Teil Einzelflaschen -

Euro
0,75 l2018er Syrah QbA trocken ⁿ

52,00

Klasse Roter vom Weingut Schädler. Würzige rote Fruchtnoten, Tick Leder, Tabak, Gerbstoffe...ja. Stark wie ein kleiner Brummbär. (Weingut Markus Schädler, Ruppertsberg)

2016er Merlot trocken Barrique ⁿ

44,50

Geschmack von reifer, dichter Frucht, Cassis, Waldbeeren und Röstnoten - weich und dennoch wuchtig zugleich. Mein derzeitiger Liebling bei den Roten. Sehr knuffig ! (Weingut Kimich, Deidesheim)

2018er Syrah Réserve –Edition Horcher -trocken ⁿ

56,50

Kräftiger Syrah, mit Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Brombeeren leicht kräutrig im Abgang. Er weiß mit seinen kraftvollen Tanninen zu begeistern. (Weingut mkquadrat, Kallstadt)

2019er Spätburgunder Hamb. Schlossberg trocken ⁿ

22,50

Kräftiger Spätburgunder mit intensivem Duft nach Brombeeren, dunkler Schokolade, sehr dicht und geschmeidig. (Laura & Fabian Kerbeck, Deidesheim)

2019er Pinot Noir trocken Vater & Sohn ⁿ

26,50

Vollmundiger Geschmack und abwechslungsreiche Facetten machen diesen Roten zu einem ganz Besondern ! Eher leichte Tannine, nicht zu schwer. (Pillipp Jailett, Ruppertsberg)

2019er Spätburgunder N trocken ⁿ

32,50

Brombeere, Himbeere & Kirsche, kräutrige Noten mit harmonischer Tanninstruktur ! (Michael Andres, Ruppertsberg)

2017er Pithium trocken ⁿ

92,00

Cabernet Sauvignon. Handlese. Auf antike Art und Weise in der Amphore ausgebaut. Dichte, reife Tannine gepaart mit komplexer, dunkler Fruchtfülle und langem, samtigem Abgang. (Weingut Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)

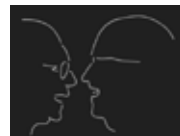


Rotweine aus der Schatzkiste*

- zum Teil Einzelflaschen -

Euro
0,75 l

- 2018er Rose trocken im Steinkrugⁿ – unfiltriert - 38,50
*Endlich wieder da ! Rotbeerige Frucht, süffig, saftig herb – trocken !
 (Gebrüder Scheuermann, Niederkirchen)*
- 2019er Grand Reserve Portugieser trockenⁿ 54,50
*Portugieser in konzentrierter, stark ertragsreduzierter Form.
 Ein unglaublich dichter, vor Kraft nur so strotzender Rotwein.
 Was aus Portugieser alles machbar ist...der Hammer !
 Satte rotbeerige Frucht bei „nur“ 14 % Alkohol ☺
 (Philipp Jaillet, Rupperstberg)*
- NETT I TIVO Rotwein Cuvée trockenⁿ 42,50
*Cabernet, Merlot und Lagrein verschmelzen zu einem sehr
 samtigen, dichten Typ Everbody's Darling. Sehr süffig, rund !
 (Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler)*
- 2017er S...sprung Rotwein trockenⁿ 39,50
*Gelungene Melange aus Merlot, Cabernet Sauvignon
 & Spätburgunder. In der Nase würzig, etwas Lakritz und dunkle
 rote Beerenfrucht. Am Gaumen fest mit guter Struktur aber
 nicht schwer oder breit.
 (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*
- Deux Nez Rotwein Cuvée trockenⁿ 48,50
*Gelungene Partnerschaft aus Cabernet Sauvignon & Merlot
 Kräftiger Typ, gut strukturiert und saftig, Nase Richtung Cassis
 (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*
- 2017er Merlot Réserve Edition Horcher trockenⁿ 44,00
*Ein Roter wie ihn die Franzosen lieben würden. Ist aber einer von hier.
 Ausgewogen, trocken, nicht überladen fruchtig.
 „La vie est belle“, würde der Franzose sagen.
 (Frei/Stil/Pfalz --- Weingut mkquadrat, Kallstadt)*



* Zum Teil Einzelflaschen, Nachfolgejahrgang möglich

Da wäre noch...



Die Deidesheimer Malerin

Birgit Rau Paqué. Schauen Sie sich um in unserem Weinlokal. Alle Bilder sind von Ihr gemalt. Mit Öl & Pinsel bildgewaltig in Szene gesetzte Themen des Alltags. Sie können gekauft werden. Oder schauen Sie direkt bei ihrer Deidesheimer Galerie ganz in der Nähe vorbei. Sie freut sich auf Ihren Besuch. Sprechen Sie uns an !

Als Geschenk beliebt für Kids & Junggebliebene...



Die Kurzgeschichte „**Eine kleine Katze**“, geschrieben von Valentine Rau, der Tochter des Hauses. Zeichnerisch liebevoll umgesetzt von dem Kölner Illustrator Fred Fuchs. Die Kurzgeschichte handelt vom **Suchen und Finden neuer Freunde**, was nicht immer so ganz einfach scheint. Das Verkaufserlös von 6,50 EUR wird für soziale Projekte gespendet. Viel Spaß beim Lesen !

Individuelle Küchenmesser aus Damast- und Monostahl

*Aktuelle Messer
auf Instagram unter*



volker_rau_



Übrigens...

ein sehr schmackhaftes Essen gerade für Gruppen ab 4 - 6 Personen ist und bleibt unser

Saumagen im Original mit Kartoffelbrei & Sauerkraut.



Nicht erst seit Helmut Kohl ist der Saumagen ein traditionelles Essen was hierzulande die Menschen verbindet.

Heiß dampfend am Tisch serviert kann er vom Gast angeschnitten und verteilt werden.

Ein tolles Event für die Tischgesellschaft !

Den mit natürlichen Rohstoffen hergestellten Saumagen beziehen wir von der bekannten Metzgerei Hambel aus Wachenheim.

In so einem Saumagen steckt viel Erfahrung & Liebe zum Produkt. Und das schmeckt man einfach !

Nur auf Vorbestellung
Pro Person 18,50 EUR

Kleine Auswahl unserer Lieferanten



Weingut Kimich, Deidesheim

Die Kimichs sind das, was man unter einer grundsympathischen Winzerfamilie versteht. Nachdem nun auch die junge Generation mit eingestiegen ist (der Mann in der Mitte ☺ hat die nächste Stufe gezündet). Ziel...bis zur Unendlichkeit und noch viel weiter !



Röstwerk Deidesheim

Traditionelles Rösten und ein persönlicher, fairer Umgang mit den Böhnchen...hach, was will man mehr !

Metzgerei Hambel, Wachenheim

Neben den beliebten Saumagenmaultaschen nehmen wir von Ihm gerne den Saumagen im Originaldarm. Auch andere Leckereien wie die Kaisersülze beziehen wir von den Hambel's. Freitag ist Saumagentag. Vorbeischaun, es lohnt sich. Tel. 06322/4613



KORE Wein - das sind wir...

Laura & Fabian Kerbeck

Wir sind fest in der Pfalz und auch im Weinbau verwurzelt. Traditionen und unsere Kultur zu pflegen und zu erhalten ist uns ein großes Anliegen - daraus gewinnen wir unsere Kreativität und unsere Motivation.

Und die finden wir auch klasse...



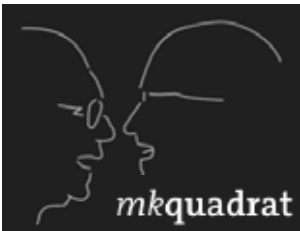
Weingut Andres, Ruppertsberg

Leidenschaft – Instinkt - Wissen. Wir finden, er hat sie alle. Die Sekte alias Andres & Mugler...legendär. Seine Weine ? Leider oft zu wenig und zu gut, daher meistens schnell ausverkauft ! Wie schnell sind Sie ? Unbedingt probieren. Kontakt: 0177/7738313

Weingut Andres, Niederkirchen

Den Klemens muss man einfach lieben ! Winzer durch und durch und Schnapsbrenner. Was will man mehr. Schlimm sympathisch obwohl Niederkirchener ☺ Das machts noch schlimmer !

Klemens, auf dein Wohl !



Michael Meier & Klaus Küsters

Mit ihrem 5 Hektar Weingut folgen sie ihrer eigenen Weinpassion trocken ausgebauter Wein. Kontakt Tel. 06322/941520

Winzer Philipp Jaillet

Ein akribisch arbeitender junger Mann, der immer neue, noch perfektere Ansätze sucht und auch findet ! Seine Weine...selbstbewusst, stark und potent ! Da ist für Wischi Waschi kein Platz ! Und immer für eine Überraschung gut !



Weiter so Philipp !!

Und die finden wir auch klasse...



Jungwinzerin Marika Zeck

Hach Marika, dein Lachen ist so weinselig erfrischend animierend. Wir lieben deine herzliche Art ! Da schmeckt dein Wein gleich doppelt gut, Prost ! Tipp...St. Laurent trocken auf der Weinkarte !

Weingut Zeck, Ruppertsberg

Winzer Markus Schädler

Nicht mehr so ganz Jungwinzer, dafür aber ein echtes Original oder auch ein Pfundskerl wie man so schön sagt bei uns in de Palz. Seine Weine bestechen durch Finesse und Klarheit. Vor allem die im Barrique ausgebauten Rotweine sind Kult und darum meistens auch schnell weg !



Apfelweingut Zimmermann, Wachenheim

Den Unterschied zwischen einem industriell hergestellten Apfelsaft mit dem von den Zimmermann`s schmeckt man einfach !

Hammerfrucht und sooo gesund !



Unsere selbstgemachten Bratwürste



Die Geschichte unserer Bratwurst ist eigentlich schon viel älter als unser Turm Stüb'l selbst.

Schon vor über 30 Jahren pilgerten meine Eltern beim sonntäglichen Waldspaziergang oft mit uns Kindern hoch zur Deidesheimer Wallberghütte. Seinerseits führte noch Frau Knecht & ihre Familie dort mit ihrer unnachahmlichen Herzlichkeit den Schankbetrieb.

Gerade im Winter gab es dann diese spezielle Atmosphäre. Wenn der Bollerofen glühte, die Hütte berstend voll war mit schwitzenden, rotbackigen Wandersleut. Die einfach verglasten Fenster, beschlagen mit schwüler Feuchte. Das schlurfende Gepolter der schweren Wanderstiefel, das schallend laute Lachen der weinseligen Gäste. Geschirrgeklirre. Und wir mitten drin mit Heißhunger auf diese für uns so geliebte Bratwurst.

Der Duft nach frischem Muskat, vermischt mit den Röstaromen, dem Sauerkraut und die Bratkartoffel...hmmmm, das war lecker.

Und heute...ja heute führen wir selbst ein Weinlokal mit einfach verglasten Fenstern, viel Lachen und Geschirrgeklirre. Und mitten drin Sie mit vielleicht dem gleichen Heißhunger auf Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln. Wer hätt's gedacht.

Unserer Bratwurst, eher grob in der Struktur, nicht gar zu fett, gewürzt nur mit Koriander, Pfeffer, Nelke, Salz und natürlich mit dem von uns so heißgeliebten Muskat.

Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Guten Appetit, ihre Familie Rau !

Tipps rund um Deidesheim



Spaziergehen:

Gerade Sonntags bei schönem Wetter ist allerhand los in und um Deidesheim. Am Waldrand von Deidesheim lohnt sich immer ein kleiner Spaziergang durch die Weinberge. Bei guter Wetterlage wird die Anstrengung belohnt mit einem traumhaften Blick in die Rheinebene bis hinüber zum Odenwald.

Wer etwas tiefer in den Wald einsteigen möchte, erwandert gerne auch die **Wallberghütte** oder die **Michaelskapelle**. Entweder man lässt sein Auto in Deidesheim stehen oder parkt direkt im Waldparkplatz Sensetal. Erreichbar über die Große Hohl in der Nähe vom Weingut Von Winning bzw. vom Hotel Kaisergarten.

Auch ein lauschiges Ziel im Deidesheimer Wald ist die **Waldschenke Mühltal**. Vom Startpunkt des Mühltaler Waldparkplatzes sind es runde 20 bis 30 Minuten bei gemütlicher Gangart. Kultige Selbstbedienung mit Ausruf der Bestellnummer. Schwerhörige bekommen spätestens nach dem 3. mal ausrufen einen Satz heiße Ohren gratis. Aber Hunger macht ja bekanntlich hellhörig ☺. Nette Wirtsleut & Spielplatz !

Etwas mehr Schmackes verlangt die Wanderung zu dem 25 m hohen **Eckkopfturm** oberhalb des Wallberges, den die Verbandsgemeinde in den 70zigern errichtet hat. Die Bewirtschaftung an den Wochenenden wird von Freiwilligen der ortsansässigen Vereine gemanagt. So wird die Vereinskasse etwas aufgebessert. Etwas mehr Trinkgeld beim Bezahlen kann daher auch nie schaden. Der Rundumblick bei gutem Wetter ist jedenfalls phantastisch und man überblickt die „janze Rheinebene“ würde der Berliner sagen. Oder war`s doch der Kölner ??! Ejal !

Vielleicht waren die Deidesheimer in früherer Zeit mal Heiden ? Jedenfalls, oberhalb der Michaelskapelle, etwas versteckt gelegen, sind die **Heidenlöcher**. In grauer Vorzeit eine Art Fluchtburg der hiesigen Bevölkerung.

Heute noch für Männer geeignet, die das Nudelholz fürchten...☺

Mögliche Zusatzstoffe in unseren Speisen & Getränken

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben dabei folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

14 Zutaten und Stoffe in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können !

→ eine Übersichtskarte halten wir für Sie bereit

a = Eier

b = Erdnüsse

c = Fisch

d = Glutenhaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.

e = Lupine bzw. Hülsenfrüchte wie z.B. Erbsen, Kichererbsen, Erdnuss

f = Krebstiere, z.B. Shrimps, Scampi

g = Milch aller Säugetiere, z.B. Lactoseunverträglichkeit

h = Schalenfrüchte, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.

i = Senf

j = Sellerie

k = Sesamsamen

l = Sojabohnen

m = Weichtiere, z.B. Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, etc.

n = Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. mit Schwefel behandeltes

Trockenobst, Wein, Bier

Und, da auch wir gegen den lieben Fehlerteufel nicht immun sind, bitten wir sie, uns Fehler in der Speisekarte bzw. fehlende Informationen etc. mitzuteilen, damit wir schnell und unbürokratisch in ihrem Sinne handeln können.