

Turm Stüb`l

Weinstube & Galerie



Lassen Sie sich von uns ein wenig ablenken vom Alltagsstress im warmen Sandsteinambiente unseres ehemaligen Kelterhauses; der Weinwerkstatt vergangener Zeit. Geschichtlich eingebunden in den Deidesheimer Stadtmauerring.

Heute noch erkennbar am Baudenkmal des Rothenturmes, erbaut 1360 in unmittelbarer Nachbarschaft. Daher auch die Namensgebung „Turm Stüb`l“, welches 1996 erstmals seine Pforten öffnete.

Die Bilder im Turm Stüb`l sind übrigens von der Deidesheimer Malerin Birgit Rau. Mehr zur Künstlerin finden Sie im mittleren Teil der Karte.

Informieren Sie uns bitte im Vorfeld ihrer Bestellung auch über etwaige Lebensmittelunverträglichkeiten oder darüber, auf welche Lebensmittelbestandteile Sie allergisch reagieren. Dann können wir das mit unserem Küchenteam besprechen.

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
Riesling Sekt Brut ⁿ <i>leichte Zitrusnoten, die perfekte Eröffnung</i> <i>Michael Andres, Ruppertsberg</i>		5,80
Blanc de Blanc Brut ⁿ <i>komplex und raffiniert, Winterling Niederkirchen</i>		5,40
Kir Royal (Sekt mit Cassislikör) ⁿ		6,20
Niepoort Portwein ⁿ , 4 cl		5,60
Träublein Sekt alkoholfrei, Schloß Vaux <i>Fruchtig pickelnde Sektalternative in der 0,2 l Flasche</i>		6,50
Gin Tonic ¹⁰ 0,2 l mit BOAR Premium Gin		6,50
Pineau des Charentes ⁿ , französischer Klassiker <i>Wein & feinster Cognac, 4 cl</i>		4,20
Martini Bianco ⁿ , 4 cl		3,50
Sherry Medium ⁿ , 4 cl		4,60
Cidre Pét Nature ⁿ  <i>von Odinstaler Kultweingut aus Streuobstwiesen mit Kohlensäure der ersten Gärung, 6,5 % Alk.</i>		26,50

Sekte Spezial		Euro 0,75 l
Bassermann Secco Rosé ⁿ fruchtig leicht wie ein sommerlicher Kuss...		21,50
Rosé Sekt Brut ⁿ Rotbeerige Fruchtreflexe, sortenreiner Spätburgunder, süffig herb, 15 Monate Hefelager, R. v. Buhl, Deidesheim		46,50
2017er Blanc et Noir Brut Nature ⁿ Weingut Scheuermann, Niederkirchen <i>als 1, 5 l Magnum</i>		48,50 94,00
2015er Riesling Brut Natur 1,5 l Magnum ⁿ Weingut Odinstahl, Wachenheim 		120,00

Vorspeisen & Mehr

Euro

Griebenschmalztopf mit Brot ^d	3,20
Weincremesuppe , (Hausrezept) ^{n, s}	5,80
Tagessuppe (siehe Tageskarte)	
Saumagencarpaccio an Vinaigrette mit Brot, ^{d, j}	6,50
Großer Salatteller mit Brot ^{d, j}	8,40
Käseteller z.B. mit Hart-, Weich- und Blauschimmelkäse, dazu Baguette ^{d, i, s}	9,50
Warmer Spitzbub – Spezialität des Hauses – ^{g, j, h} (Weinkäse mit Wildpreiselbeerdressing & Salatbouquet)	7,50
- große Portion Spitzbub mit 2 Weinkäse ^{g, j, h}	13,60
Hambel's Kaisersülze , zartes Schweinefleisch an Vinaigrette, Bratkartoffeln & Salatbouquet ^{2, j}	14,20

Kindergerichte

Euro

Grosse Portion Pommes mit Ketchup	4,00
Spätzle mit dunkler Sauce ^d	4,20
Bratwurst mit Bratkartoffeln	5,20
Hähnchen Nuggets (hausgemacht & in Sesam paniert) ^k mit Pommes frites	5,60



- Hauptspeisen -

Euro

Paar Bratwürste , hausgemacht mit Weinkraut & Bauernbrot ^{n, j, d}	11,40
Leberknödel mit Weinkraut & Bauernbrot ^{n, j, d}	10,80
Saumagenvariation ⁸ mit Weinkraut & Brot ^{n, j, d}	12,40
Turm Stüb'l Teller ^{n, j, d}	
(Bratwurst, Leberknödel, Saumagen ⁸ , Weinkraut & Brot)	14,20
Ratatouille-Gemüse mit Schafskäse überbacken ⁸	12,80
Gegrillte Hähnchenbrust mit pikanter Salsa & Gemüse Couscous	14,40
Wolfsbarschfilets (auf der Haut meliert gebraten) mit mediterranem Kartoffelsalat	18,20
	
Sesamziegenkäse an Gartensalat mit Tomaten-Aprikosen-Chutney & Baguette ^d	14,60
Saumagenmaultaschen , gebraten, an Salatbouquet ^{a, d, g, j, 8}	16,20
Bratwurstcanellonie mit Baguette	14,60
Toskanische Brotsalat mit Mozzarella & italienischen Landschinken	15,60
Rumpsteak , mit Brot, dazu wahlweise mit Zwiebeln, Kräuter- oder Chilibutter, ^{d, j}	18,60

Extra Beilagen:

Euro

Euro

- Bratkartoffeln	3,80	- Spätzle ^d	3,80
- Grüner Salat (klein) ^j	4,20	- Pommes Frites	3,80
- Extra Portion Zwiebeln, Kräuter- / Chilibutter	0,80		

Desserts & Eis

Euro

Warme Schokoladentarte (<i>französisches Rezept der Chefin</i>) <i>mit Vanilleeis & Orangenconfit</i> ^{a, b, d, g, h}	6,20
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	

*Dessertweine***

Euro
0,375 l

2017er Goldmuskateller Auslese Exotisch... <i>Süßwein der Extraklasse ! Üppige Aromen nach frisch geernteten Trauben, Blüten und exotischen Früchten.</i> <i>(Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i>	34,50
2016er Rieslaner Auslese ⁿ <i>Gelbe Früchte wie Pfirsich, Mango und Maracuja.</i> <i>(Dr. Bassermann Jordan, Deidesheim)</i>	32,50
2012er Scheurebe Auslese ⁿ <i>Exotik pur, viel Saft bei guter Säurestruktur</i> <i>(Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	24,50
2015er Riesling Forster Pechstein Auslese ⁿ <i>Kühle Basaltwürze und viel saftiger weißer Pfirsich, ein Hauch Zitrus, dichte Struktur.</i> <i>(Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	38,50
2016er Riesling Forster Ungeheuer Auslese ⁿ <i>Wunderbares Zusammenspiel von Fruchtsüße, Säure und opulenter Extrakthaltigkeit</i> <i>(Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	38,50

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen Speisen & Getränke siehe Seite 20

**** Nachfolgejahrgang möglich**

Weissweine**lieblich bis trocken*

		Nr.	Euro 0,25 l	Euro 0,1 l
2018er	Gewürztraminer Spätlese lieblich ⁿ <i>traubiger Typ, frische saftige Fruchtsäuren (Weingut Kimich, Familie Arnold, Deidesheim)</i>	204	5,90	3,30
2019er	Blanc de noir trocken ⁿ <i>saftig spritzig, dem Sommer im Glas nachschmecken.. (Weingut Markus Schädler, Ruppertsberg)</i>	205	5,80	3,20
2018er	Grauburgunder trocken ⁿ <i>leichter, frischer Typ mit dezenter Frucht (Weingut Kimich Familie Arnold, Deidesheim)</i>	208	5,40	3,00
2018er	Chardonnay Auxerrois trocken ⁿ <i>frische spritzige Mineralität , Melone, Litschi, (Michael Andres, Ruppertsberg)</i>	210	5,60	3,10
2019er	Weißburgunder trocken ⁿ <i>gelbfruchtige Aromatik, sehr süffig leicht... (Weingut Mehling, Deidesheim)</i>	212	5,40	3,00

Der Weissweintip:

2018er	Sauvignon Blanc QbA trocken ⁿ <i>kräutrig in der Nase, saftig, Frischekick dank gut eingebundener 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
2018er	Deidesheimer Riesling „Kore“ ⁿ <i>Riesling trocken</i> <i>knackig frisch, ein ausgewogenes</i> <i>Süße-Säure-Spiel mit viel Frucht</i> <i>(Kore - Weine Fabian & Laura, Deidesheim)</i>	220	5,40	3,00
2018er	Riesling Gimmeld. Mandelgarten ⁿ <i>Riesling feinherb</i> halbtrocken <i>saftig knackig frisch</i> <i>(Rebenhof R. Kappner, Mußbach)</i>	221	5,20	2,90
2018er	Phillips NN 120 Riesling ⁿ <i>Riesling trocken</i> <i>volle Frucht, mineralische Wuchtprumme...</i> <i>(Phillip Jaillet, Ruppertsberg)</i>	206	6,50	3,60
2018er	Gebrüder Fußler Riesling ⁿ <i>Riesling trocken</i> <i>Weinbergspfirsich, sowie reife Zitronen</i> <i>Süße-Säure-Spiel & seine frische Art begeistern</i> <i>(Fußler Brüder, Niederkirchen)</i>	223	5,80	3,20
2019er	Bassermann Riesling ⁿ Gute Frucht ! <i>Riesling trocken</i> <i>Wunderbar fruchtig, da schnalzt der Kenner !!!</i> <i>(Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim)</i>	224	5,60	3,10
2018er	BUHL Riesling ⁿ  <i>Riesling trocken</i> <i>mineralischer Superburschi mit Frischekick</i> <i>guter Fruchtansatz, Zitrone, Apfel</i> <i>(Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	226	5,60	3,10

Besondere Flaschenweine ab Seite 11 ff

* *Nachfolgejahrgang möglich*

Rotweine *
mild bis trocken

		Nr.	Euro 0,25 l	Euro 0,1 l
2018er	Rosé trocken ⁿ <i>feinherbe beerige Frucht, süffiger Typ</i> <i>(Weingut Kimich, Fam. Arnold)</i>	230	4,80	2,70
2016er	Spätburgunder, lieblich ⁿ <i>milde Säure & fruchtig</i> <i>(Dick-Kaub, Deidesheim)</i>	233	4,60	2,60
2016er	Blaufränkisch (Lemberger) trocken ⁿ <i>süffiger Typ mit feinherber Frucht</i> <i>(Weingut Kimich, Deidesheim)</i>	234	4,80	2,70
2012er	Dornfelder trocken ⁿ <i>Best of Dornfelder ! Sehr Jammi !</i> <i>Dichte beerige Frucht mit „schmackhafter“</i> <i>Holzfassreife. (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i>	236	5,20	2,90
2016er	Cabernet Sauvignon & Cubin trocken ⁿ <i>Ausgewogener fruchtbetonter Typ, gut eingebundene</i> <i>Säure & spürbare Gerbstoffe</i> <i>(Weingut Andres, Niederkirchen)</i>	236	5,40	3,00
<u>Der Rotweintip:</u>				
2017er	Spätburgunder trocken ⁿ <i>Brombeere, Himbeere & Kirsche, kräutrige</i> <i>Noten mit harmonischer Tanninstruktur !</i> <i>(Michael Andres, Ruppertsberg)</i>	237	6,50	3,60

Besondere Flaschenweine ab Seite 11 ff

* Nachfolgejahrgang möglich

Biere	Ltr.	Euro
Rothaus Tannenzäpfle Pils, <i>Flasche</i> ⁿ	0,33	2,80
Rheingönheimer Hefeweizen dunkel 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 (<i>Bier mit Zitronenlimonade</i>) ⁿ	0,33	2,80

Alkoholfreie Getränke	Ltr.	Euro
Peterstaler Wasser medium oder still	0,25	2,10
Peterstaler Wasser medium oder still	0,70	4,60
Zitronenlimonade	0,25	2,50
Orangina <i>mit Fruchtfleisch</i>	0,25	2,80
Cola-Mix ^{2,11}	0,25	2,50
Coca Cola ^{2, 8,11}	0,20	2,50
BIONADE Holunder	0,33	2,90
Karamalz, <i>alkoholfreier Malzdrink</i> ² 	0,33	2,50
Coca Cola light ^{2, 6,7,11}	0,20	2,50
Tonic Water ¹⁰	0,20	2,50
Orangensaft	0,25	2,80
Apfelsaft, <i>naturtrüb (Apfelgut Zimmermann)</i>	0,25	2,80
Traubensaft, weiss	0,25	2,80
Johannisbeersaft	0,25	2,80
Rhabarbersaftschorle	0,30	2,80

Schorle	Euro	Euro
	0,251	0,501
Riesling Schorle, trocken ⁿ	2,60	4,80
Weißherbst-Schorle ⁿ	2,60	4,80
Traubensaft-Schorle weiss	2,30	4,40
Johannisbeersaft-Schorle rot	2,30	4,40
Apfelsaft-Schorle, <i>naturtrüb Apfelgut Zimmermann</i>	2,30	4,40

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: Schwarz¹¹, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Früchte, Grün

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen Speisen & Getränke siehe Seite 20

*Destillate*Euro
2 clAus dem Wachenheimer Odinstal:

- | | |
|---|------|
| - Gewürztraminer Tresterbrand
(feines Rosenbukett) | 6,20 |
| - Apfelbrand, furzdrogge bei 54 % Alkohol ! | 5,80 |

Und die vom Klemens Andres Niederkirchen
sind auch lecker:

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

Sonstige guttuende Brände & Liköre:

Saumagenlikör (<i>magenbekömmlicher Kräutermix</i>)	3,30
Cognac V.S.O.P.	4,50
Fernet Branca	3,80
Malteser Aquavit	3,40
Ramazotti (<i>Kräuterlikör</i>) mit Eis & Zitrone	3,80
Irischer Teeling Wiskey in Von Buhl Holzfässern gereift	6,50



Weissweine aus der Schatzkiste

- zum Teil Einzelflaschen -

Euro
0,75 l



Platzhirsche 

- | | |
|---|-------|
| 2012er Riesling Forster Jesuitengarten GG trocken "  | 90,00 |
| <i>Die berühmteste & höchstbewertete Weinlage der Mittelhaardt. Gereifte Frucht mit druckvollem und langem Abgang. (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i> | |
| 2013er Riesling Forster Pechstein GG trocken "  | 78,50 |
| <i>Basalt pur. Kraft, Eleganz, Mineralität, Toplage aus Forst ! (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i> | |
| 2018er Riesling Deidesheimer Hohenmorgen GG trocken "  | 75,50 |
| <i>Filigraner Typ mit zarten Riesling-Aromen. Im Duft erinnert er an Apfel und weißen Pfirsich. (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i> | |
| 2017er Riesling Forster Ungeheuer GG trocken "  | 72,50 |
| <i>Typ Feuerstein mit einer schlanken Blumigkeit darüber. Mandeln, vielleicht etwas Bittermandel. Puristisch trocken für echte Kerle & Mädels, dazu stützende Säure. (Reichsrat von Buhl, Deidesheim)</i> | |
| 2018er Weissburgunder Langenmorgen GG trocken "  | 74,50 |
| <i>Die Nase erinnert an Melone und Apfelmose. Am Gaumen eine frische und fruchtig animierende Würze. (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i> | |
| 2018er Riesling „Auf der Mauer“ 1. Lage Spätlese trocken "  | 48,50 |
| <i>Melange aus Deidesheimer Hohenmorgen, Grainhübel & Kalkofen. Mineralisch animierend mit feiner Säure und großer Länge. Apfel und frische Birne. 6,9 g/l Säure & 1,4 g/l Restsüsse...süffig ! (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i> | |



Wein aus den besten Lagen Deutschlands lt. Klassifikation
Verband der deutschen Prädikatsweingüter VDP. GG = Grosses Gewächs



Weissweine aus der Schatzkiste

- zum Teil Einzelflaschen -



Euro
0,75 l

- 2015er Pithium Weiss trocken ⁿ 48,50
*Melange aus Grauburgunder und Gewürztraminer. In der Ton-
 amphore ausgebaut. Litschi, Orangen, getrocknete Aprikosen,
 Anis, Rosen....enorm vielschichtig wenn Luft ins Spiel kommt !!!
 (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*
- 2017er Riesling Deidesheimer Herrgottsacker trocken ⁿ 24,50
*selbstbewusster Typ mit kräutriger Note & viel Schmackes !
 (Weingut Kore, Laura & Fabian, Deidesheim)*
- 2018er Riesling trocken, Deidesheimer Leinhöhle ⁿ 25,50
*100%ige südliche Ausrichtung und starke Hanglage. Der Boden ist
 geprägt von Lehm, lehmigen Sand, vereinzelt mit Sandsteingeröllen
 und bringt dadurch jedes Jahr wundervoll kräftige Rieslinge...
 sehr trocken ausgebaut. (Mehling Deidesheim, Deidesheim)*
- 2017er Muskateller feinherb ⁿ 32,50
*Anklänge von Grapefruit, Litschi, Johannisbeere, frisch & animierend
 (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)*
- 2018er Sauvignon Blanc 120 NN trocken ⁿ 24,80
*Kräutrige Würze gepaart mit vegetativ pfeffriger Note.
 (Phillip Jaillet, Ruppertsberg)*
- 2017er Riesling Bundsandstein (Nakt) trocken ~~W~~ 53,50
*Reife Zitrusfrüchte und animierende herbe Frucht lassen das Glas
 immer wieder zum Munde wandern. Ah, einfach herrlich !
 (Odinstal, Wachenheim)*
- 2016er Weißburgunder 350 N.N. trocken ⁿ ~~W~~ 58,50
*Hellgelber Farbton. Aromen von Birnen und Quitten. Überwiegend
 spontan vergoren zeichnen sich die 350 N.N. Weine durch eine kräutrige
 Würze, gepaart mit einer nahezu salzigen, zupackenden Mineralität aus.
 (Odinstal, Wachenheim)*





Rotweine aus der Schatzkiste - zum Teil Einzelflaschen -

Euro
0,75 l

- 2016er Syrah trocken ⁿ 48,50
Flaggschiff von Markus Schädler. Gute würzige rote Fruchtnoten. Tick Leder, Tabak, Gerbstoffe...ja. Stark wie ein kleiner Brummbär. Barrique gereift. (Markus Schädler, Ruppertsberg)
- 2012er St. Laurent trocken Barrique ⁿ  43,50
Geschmack von reifer, dichter Frucht mit Aromen von Kirsche, Waldbeeren und Röstnoten - weich und wuchtig zugleich. Mein derzeitiger Liebling bei den Roten. Sehr knuffig ! (Markus Schädler, Ruppertsberg)
- 2014er Cabernet Sauvignon „Stufe 1“ trocken ⁿ 45,50
Selektive Traubenlese aus dem Deidesheimer Paradiesgarten. Harmonisch, die Tannine gut eingebunden. Kräutrige Fruchtnoten mit feiner Würze. (Jonas Seckinger, Niederkirchen)
- 2017er Rotwein Cuveé Hambacher Schlossberg trocken ⁿ 28,50
Kräftiger, dunkler Rotwein aus 90 % Portugieser und Spätburgunder. Mit intensivem Duft nach Brombeeren, dunkler Schokolade, sehr dicht und geschmeidig. (Weingut Fabian Kerbeck, Deidesheim)
- 2017er Deidesheimer Spätburgunder trocken 36,50
Braucht am Anfang ein bißchen Luft, aber dann steht er da wie eine Eins ! Aromen von dunklen Beeren und Röstaromen. Komplex mit herb kräutrigem Nachhall. Gut gemacht Jungs ! (Die Fußer Brüder, Niederkirchen)
- 2016er Spätburgunder Königsb. Ölberg trockenⁿ 1,5 l Fl. 140,00
Ein Roter wie ihn die Franzosen lieben. Ausgewogen, trocken, aber nicht zu überladen fruchtig. Ging beim letzten Familienfest in Frankreich weg wie Wasser. „La vie est belle“, würde der Franzose sagen. (S. Giese, Neustadt-Königsbach)



Rotweine aus der Schatzkiste*

- zum Teil Einzelflaschen -

Euro
0,75 l

2018er Rose trocken im Steinkrug – unfiltriert - <i>Endlich wieder da ! Rotbeerige Frucht, süffig, saftig herb – trocken ! Der Sommer kann kommen ! (Gebrüder Scheuermann, Niederkirchen)</i>	48,50
2016er Spätburgunder Ölberg – Hart - trocken GG ⁿ <i>Grosses Gewächs aus dem Hause Bassermann Jordan, diesmal also ein Spätburgunder der High Class. Dichte Struktur, langer Atem. Deutlicher Holzeinschlag. So kann Rotwein hierzulande auch schmecken. Zedernholz, Leder, Gewürzen und Tick Lakritz. Saftig am Gaumen mit guter Länge. (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i>	92,00
2014er Cuvée Rot trocken ⁿ <i>Das Top Cuvée der Gebrüder Scheuermann aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Waldbeere trifft Brombeere. Zart am Gaumen mit druckvollem Abgang. Unfiltriert und 20 Monate im gebrauchten Barrique. (Gebrüder Scheuermann, Niederkirchen)</i>	65,00
2017er Vater & Sohn Spätburgunder trocken ⁿ <i>Burgunder mit viel Tiefgang und Komplexität. Dunkelbeerige Fruchtaromen, ledrige Anklänge & gute Würze Die Namensgebung leitet sich daraus ab dass Vater & Sohn mit dem Endresultat sehr zufrieden waren...der Wirt auch ! (Pilipp Jaillet, Rupperstberg)</i>	32,50
2017er S...sprung Rotwein trocken <i>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)</i>	39,50
Deux Nez Rotwein Cuvée trocken <i>Gelungene Partnerschaft aus Cabernet Sauvignon & Merlot Kräftiger Typ, gut strukturiert und saftig, Nase Richtung Cassis (Dr. von Bassermann Jordan, Deidesheim)</i>	48,50

* 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 11-jährigen 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 !



Deidesheimer Messerwerkstatt Volker Rau

Wenn Sie mal ein schönes, scharfes und langlebiges Handwerkzeug für ihre Küche daheim wollen und zum Beispiel bei der nächsten Küchenparty glänzen wollen wäre evtl. ein Küchenmesser aus der Messerwerkstatt Volker Rau genau das Richtige für Sie ! Oder Ihre Messer daheim brauchen mal wieder einen rasiermesserscharfen Schliff !? Geht natürlich auch !

Kontakt: 06326/981083, info@rau-messerwerkstatt.com

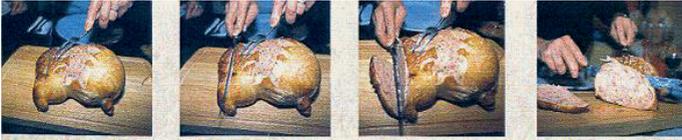
Messerbeispiele auf  Volker Rau



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 ihre Gesellschaft !

Den mit natürlichen Rohstoffen hergestellten Saumagen beziehen wir von der landesweit 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 16,50 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

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 Scheuermann, Niederkirchen

Es sieht zwar so aus, als würden die zwei Scheuermänner vom gleichnamigen Weingut Scheuermann gerade „Worschtsupp“ mache aber...weit gefehlt....es sind Biopräparate für die lieben Weinpflanzen. Davon profitiert der Wein & der Mensch. Wohl bekomm`s !



Herr Küsters, Deidesheim

Herr Küsters betreut den Privatkundenverkauf bei dem Deidesheimer Traditionsweingut Reichsrat von Buhl. Hier wird Wein gelebt ! Unbedingt vorbeischaun ! Weinproben unter Tel. 06326/96500

Die Seckinger Buben (von links) Jonas, Philip und Lukas aus Niederkirchen....deren Philosophie „**Wir arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie**“ wir Turm Stübler absolut toll finden. Prost Jungs und weiter so !



Und die finden wir auch klasse...



Claudios Eismanufactur

Unser Eis beziehen wir u.a. von dem grundsympathischen Claudio aus Mußbach. Echte Handarbeit mit echten Zutaten. Und das schmeckt ! Tel. 06327/5070955

Die Deisemer Kerwebuwe



Pflegen urpfälzer Traditionswerte wie z.B. Freundschaft, Wein, Witz, Geselligkeit, Kameradschaft u.v.m. Prima Jungs, weiter so !

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, Ei und natürlich mit dem von uns so heißgeliebten Muskat. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Guten Appetit, ihre Familie Rau !

Keine Lust auf Pfälzer Bratwurst ? Dann probieren Sie doch mal unsere hausgemachten Lammwürste.

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 Mühlthal**. Vom Startpunkt des Mühlthaler 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 70zignern errichtet hat. Die Bewirtschaftung an den Wochenenden wird von Freiwilligen der ortsansässigen Vereine gemanagt. So wird die Vereinskasse etwas aufge bessert. Etwas mehr Trinkgeld beim Bezahlen kann daher auch nie schaden. Der Rundumblick bei gutem Wetter ist jedenfalls phantastisch und man überblickt die „janzte 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.