



# Wir heißen Sie in unserem ehemaligen Bauernanwesen Herzlich Willkommen

Wie hat alles begonnen...?

Die Gastfreundschaft meiner Vorfahren und die Liebe zum Kochen mit Anleitungen aus Oma's Küche haben mich inspiriert, im Anwesen meiner Großeltern Gäste zu bewirten. So begann im Jahr 1998 als kleines Gartenlokal die Geschichte der Hofschänke.

Bereits 2001 wurden aus den ehemaligen Stallungen Gästeräume geschaffen. Zur 700-Jahrfeier der Ortsgemeinde Winden begrüßten wir unsere Gäste im neu errichteten Kaminzimmer und in der Festscheune. Der endgültige Ausbau des Anwesens erfolgte im März 2008 mit der Eröffnung der neu gestalteten Scheune. Gemütliche Stuben, mit viel Liebe zum Detail, laden Sie zum Verweilen ein. Das komplette Anwesen und die Ferienwohnungen werden ausschließlich nach neuesten ökologischen Erkenntnissen mit Holzpellets und Solarenergie versorgt und beheizt.

Freundlichkeit, zuvorkommender Service, geschmackvolle Speisen – zubereitet aus heimischen Produkten, auserlesene Weine und zufriedene Gäste – das ist die Philosophie der Hofschänke!

Es kocht für Sie  
Susanne Meyer





# Genießen auf pfälzisch...

**Unsere Öffnungszeiten  
ganzjährig:**

Dienstag bis Freitag  
Mittagstisch  
11.30 bis 14.30 Uhr  
abends ab 17 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag  
ab 11 Uhr  
oder nach Vereinbarung

**Montag Ruhetag**



Großer Parkplatz  
hinter der Gaststätte!



# Saisonale Köstlichkeiten

Wir empfehlen Ihnen unsere saisonalen und regionalen Köstlichkeiten.  
Auch für unsere vegetarischen Gäste ist bestens gesorgt.

## Pfifferlings-Wochen

2 Schweinerückensteaks  
mit frischen Pfifferlingen,  
Beilagen und Salat 17,90 €

Schweinemedallions  
mit frischen Pfifferlingen,  
Beilagen und Salat 19,90 €

Spinatknödel und Pfifferlinge  
mit feiner Sauce, gehobeltem Parmesan  
und Salat 19,90 €



## Kleinerlei

Hausgemachte Kartoffelsuppe<sup>3,A,C,E,G,I,J</sup>

– ohne Würstchen

3,50 €

– mit Würstchen<sup>4</sup>

4,50 €

Jägertoast

Zwei Schweinerückensteaks<sup>A,C,E,G,I,J</sup>

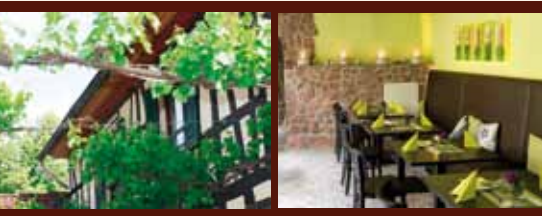
mit Champignons und Käse überbacken

12,90 €



## „... etwas ohne Fleisch“

Kartoffeltaschen gefüllt mit Käsesauce überbacken und Salat <sup>G</sup>	10,50 €
Schafskäse gegrillt mit Baguette und Salat <sup>G</sup>	11,50 €
Gefüllte Champignons <sup>G,J</sup> (Frischkäse, Schafskäse) mit Emmentaler Käse überbacken Salatgarnitur <sup>G</sup> und Baguette	11,90 €
Beilagen nach Wahl: Pommes, Spätzle, Bratkartoffeln oder Kroketten	2,50 €



## Salate

Großer Salatteller <sup>G</sup> mit gebackenen Rumpsteakstreifen <sup>A</sup>	14,90 €
Großer Salatteller <sup>G</sup> mit Putenstreifen <sup>A</sup>	12,90 €
Großer Salatteller <sup>G</sup> „griechisch“ mit Schafskäse	12,90 €
Großer Salatteller <sup>G</sup> „pfälzisch“ mit Saumagenstückchen <sup>3,4</sup>	11,90 €
Großer Salatteller <sup>G</sup> mit Mozzarellasticks <sup>A,G</sup>	11,90 €
Großer Salatteller <sup>G</sup> mit Hähnchenbrustfilet <sup>A,E,J</sup> und Röstli <sup>A</sup>	14,90 €
Beilagensalat <sup>G</sup>	3,90 €



## Pfälzer Gerichte

Rindfleisch und Fleischknopp mit Meerrettichsahnesauce <sup>2,A,C,E,G,I,J</sup> und Brot	11,50 €
„Pfälzer Fleischknepp“ mit Meerrettichsahnesauce <sup>2,A,C,E,G,I,J</sup> und Brot	9,00 €
Winzerschmaus <sup>A,C,E,G,I,J</sup> (Leberknödel <sup>3</sup> , Saumagen <sup>3,4</sup> , Bratwurst <sup>3,4</sup> ) mit Sauerkraut und Brot	10,90 €
1 Paar Bratwürste <sup>3,4</sup> mit Sauerkraut und Brot	9,50 €
Pfälzer Leberknödel <sup>3, A,C,E,G,I,J</sup> mit Bratensauce, Sauerkraut und Brot	9,50 €
Saumagen <sup>1,2,3,4,5</sup> mit Sauerkraut und Brot	9,50 €



## Vom Schwein

2 Schweinerückensteaks  
– mit Champignonrahmsauce<sup>A,C,E,G,I,J</sup>  
– mit Kräuterbutter<sup>G</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup> 15,90 €

Winzersteak mit Zwiebeln<sup>A,C,E,I,J</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup> 14,90 €

Schnitzel paniert<sup>A,C</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup> 12,90 €

Lendenspieß<sup>G</sup>  
mit feiner Käsesauce überbacken  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup> 17,90 €

Lendentöpfchen  
– mit Champignonrahmsauce<sup>A,C,E,G,I,J</sup>  
– mit Pfefferrahmsauce<sup>A,G,J</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup> 17,90 €





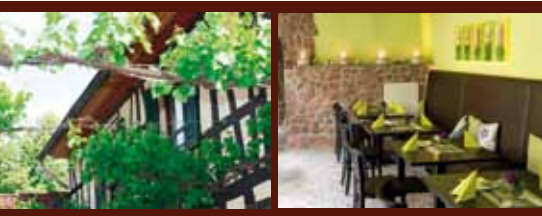
## Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak ca. 300 g  
– nach „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln  
– mit Kräuterbutter<sup>G</sup>  
– mit Pfefferrahmsauce<sup>A,G,J</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup>

21,90 €

Rinderstreifen mit frischen Pfifferlingen  
in Dornfeldersauce<sup>A,G,J</sup>  
mit Beilagen und Salat<sup>G</sup>

16,90 €



# Kalte Speisen

## Hausmacher Platte

Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen  
und Brot

7,50 €

## Schinkenteller

mit rohem Schinken, Butter und Brot

8,50 €

Weißer Käse<sup>G</sup> mit Brot

6,50 €

Weißer Käse<sup>G</sup> mit Bratkartoffeln

8,50 €

Wurstsalat<sup>1,2,3,4,5</sup> mit Brot

6,90 €

Wurstsalat<sup>1,2,3,4,5</sup> mit Bratkartoffeln

8,90 €

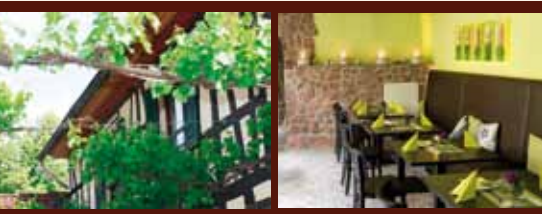
## Zusatzstoffe:

---

1 = Konservierungsstoff  
2 = Antioxidationsmittel  
3 = Geschmacksverstärker  
4 = Phosphat  
5 = Farbstoff  
6 = koffeinhaltig

7 = Süßungsmittel  
8 = enthält eine Phenylalaninquelle  
9 = Nährwert je 100 ml:  
Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal)  
10 = chininhaltig

A = glutenhaltig  
C = Eier und Eierzeugnisse  
D = Fisch und Fischerzeugnisse  
F = Soja und Sojaerzeugnisse  
G = Milch und Milcherzeugnisse  
I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
J = Senf und Senferzeugnisse



## Alkoholfreie Getränke

Fanta <sup>2,5</sup> , Cola <sup>5,6</sup> , Cola Light <sup>5,6,7,8</sup> , Spezi, Apfelsaft	0,25 1	2,50 €
	0,5 1	3,90 €
Bitter Lemon <sup>2,10</sup>	0,25 1	2,70 €
	0,5 1	4,20 €
Traubensaft rot / weiß	0,25 1	2,50 €
	0,5 1	4,20 €
Mineralwasser „Bellaris classic“	0,25 1	2,20 €
	0,7 1	3,60 €
Stille Quelle „Teinacher Gourmet“	0,5 1	3,40 €



# Alkoholische Getränke

Bier (Bellheimer Lordpils)	Flasche	2,90 €
Bier alkoholfrei	Flasche	2,90 €
Hefeweizen (Bellheimer)	Flasche	3,20 €
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche	3,20 €

Schnaps 40 % Vol. weiß  
(Williams Birne, Mirabelle, Obstler,  
Himbeer, Zwetschge)

	2 cl	2,60 €
Tresterbrand	2 cl	2,80 €
Ramazzotti	4 cl	3,80 €

## Likör

(Pfälzer Saumagen, Weinbergspfirsich,  
Dornfelder, Apfel, Kirsch)

	2 cl	3,20 €
--	------	--------

## Winzersekt

Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern

## Secco

Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern

## Erdbeer-Secco rosé

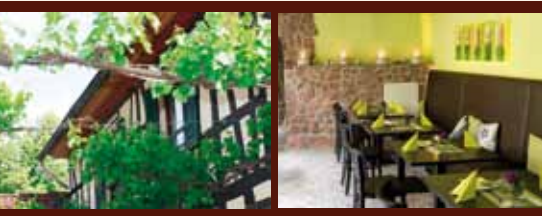
Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern

	0,1 l	3,50 €
	Flasche	18,00 €
	0,1 l	2,80 €
	Flasche	14,00 €
	0,1 l	3,00 €
	Flasche	15,00 €



## Weinschorle

Hausschoppen	0,5 l	3,50 €
Müller-Thurgau	0,5 l	3,80 €
Morio-Muskat	0,5 l	3,80 €
Kerner	0,5 l	3,80 €
Riesling	0,5 l	3,80 €
Portugieser Weißherbst	0,5 l	3,80 €



## Liebliche Weine

Morio-Muskat (fruchtig, würzig)

Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern 0,25 l 2,90 €

Gewürz-Traminer (würziges Bukett)

Weingut Marius Meyer, Rhodt 0,25 l 3,80 €

Muskateller (sehr fruchtig)

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim 0,25 l 4,70 €

## Rosé Weine

Portugieser Weißherbst (halbtrocken)

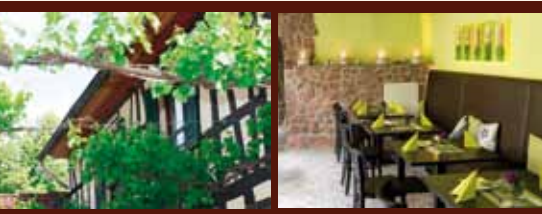
Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld 0,25 l 3,60 €

Merlot rosé (halbtrocken)

Weingut Anselmann, Edesheim 0,25 l 3,90 €

Spätburgunder rosé (trocken)

Weingut Knöll & Vogel, Bad Bergzabern 0,25 l 4,20 €



# Halbtrockene Weine

Hausschoppen (leichter Wein)

Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern 0,25 l 2,60 €

Müller-Thurgau (wenig Säure)

Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern 0,25 l 2,80 €

Kerner (frisch, fruchtig)

Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern 0,25 l 3,20 €

Weißburgunder (spritzig, kraftvoll)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld 0,25 l 3,60 €

Riesling feinherb (fein, fruchtig)

Weingut Marius Meyer, Rhodt 0,25 l 3,80 €

Grauburgunder feinherb

Weingut Marius Meyer, Rhodt 0,25 l 4,20 €

Sauvignon blanc trocken (fruchtig)

Weingut Marius Meyer, Rhodt 0,25 l 4,60 €



## Trockene Weine

### Riesling

(kräftig, ausgeprägte Säure)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

3,40 €

### Gewürztraminer

(reiches Bukett, eigener Duft)

Weingut Marius Meyer, Rhodt

0,25 l

4,20 €

### Grauburgunder

(gehaltvoll, markant)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

3,60 €

### Chardonnay

(angenehme Säure)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

3,60 €

### Blanc de Noir

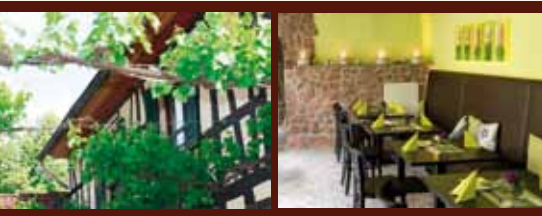
(vollmundiger, weißer Spätburgunder)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

3,80 €





## Rotweine

Regent trocken (markant, spritzig)

Winzergenossenschaft Rhodt

0,25 l

3,80 €

Dornfelder lieblich (leicht, fruchtig)

Weingut Dausque, Rohrbach

0,25 l

3,80 €

Dornfelder halbtrocken

Kellerei Zimmermann-Graeff & Müller, Bad Bergzabern

0,25 l

3,80 €

Dornfelder trocken (kräftig, tiefrot)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

4,20 €

St. Laurent trocken (leicht, fruchtig)

Winzergenossenschaft, Rhodt

0,25 l

4,20 €

Merlot trocken (aromatisch, fruchtig, edel)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

4,40 €

Spätburgunder Rotwein (elegant, vollmundig)

Weingut Hans-Uwe Hock, Minfeld

0,25 l

4,40 €



# Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,30 €
Espresso	Tasse	2,30 €
Cappuccino	Tasse	2,60 €
Latte Macchiato	Tasse	3,20 €
Milchkaffee	Tasse	3,20 €
Tee	Tasse	2,60 €



„... und ganz zum Schluss!“

Die Ausrichtung von Geburtstagen, Festlichkeiten, Familienfeiern, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und Jubiläen nehmen wir gerne für Sie in die Hand!

Wir freuen uns schon heute, mit Ihnen feiern zu dürfen.

Reservierungen nehmen wir auch außerhalb der Öffnungszeiten gerne entgegen. Wir beraten Sie gerne!

Ihr  
Team der Hofschänke

