



HAARDTBlick

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag	11:00 - 14:00 Uhr
Mittwoch bis Freitag	11:00 - 14:00 Uhr / 16:00 - 21:00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertags	12:00 - 21:00 Uhr

MONTAG RUHETAG

VINOTHEK - Weinverkauf

Samstag + Sonntag	10:00 - 14:00 Uhr
-------------------	-------------------



NEU!

MITTAGSTISCH im HAARDTBlick

NEU!

Täglich wechselndes Tagesgericht für
nur **6,50.- €** ... auch zum mitnehmen!

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung
Wir akzeptieren EC- und Kreditkarte



Informationen zu Allergenen sind separat aufgeführt -
Sprechen Sie unseren Service auf die Allergenmappe an

Bahnhofstraße 44
67159 Friedelsheim
Tel: 06322 - 620 02 60

HAARDTBlick



reventex UG
Eventgastronomie Veranstaltungsmanagement



Liebe Freunde und Gäste des Hauses,
wir freuen uns sehr, Sie in unserer Weinstube begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie Ihren Besuch mit typischen Pfälzer Speisen und den passenden Weinen aus der Region.
Unsere gemütliche Gaststube lädt zum Verweilen ein. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen den Blick auf die schöne Haardt.

Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten für verschiedene Feiern mieten, die jedes Fest zu einem einmaligen Erlebnis werden lassen.

Weinprobe

Unsere Weine können Sie auch in der Vinothek kaufen - sprechen Sie uns einfach an. Zudem bieten die verschiedenen Weingüter der Region hier bei uns im Haardtblick Weinproben an. Die Termine finden Sie auf unserer Homepage www.weinstubehaardtblick.de.

Mal etwas anderes gefällig?

Dann buchen Sie Ihre individuelle Planwagenfahrt vom Haardtblick aus in unsere schönen Weinberge.
Info´s unter: www.weinbergevent.de

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr Haardtblick-Team:

Küche: Florian Haas, Simon Hornbach, Sven Ditscher

Service Team: Thibaut Scheller, Tina Ackel, Manuela Kidi, Anja Goldsche, Alexandra Schuler, Celine Schwerdt, Jenny Brückmann, Rose Burkhardt, Andrea Schröck, Remi Jahnel, Sabrina Quack

Theke: Ralf Ackel, Rainer Heinrich, Michael Jockers



Wir empfehlen heute:



SUPPEN

Crèmesuppe vom Pfälzer Sellerie	4,40.- €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüseeinlage	5,00.- €

VORSPEISEN

Kleiner Salatteller mit unserem Hausdressing	4,00.- €
Antipasti Platte mit Gemüse, Schafskäse, Oliven, Tomaten, Parmaschinken dazu Baguette und Dip	12,50.- €
Zweierlei vom Rind – leckeres Tatar mit Oliventapenade und Carpaccio	15,90.- €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Traditioneller Handkäse mit Musik, Butter und Bauernbrot	6,50.- €
Würziger Schafskäse aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse und Baguette	8,90.- €
Original Pfälzer Wurstplatte – Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen mit Essiggurke, Senf und Bauernbrot	9,50.- €
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce, Salatbouquet und Baguette	11,50.- €
Cremig, knusprige Beef-Nuggets mit BBQ-Dip und Coleslaw, dazu ein Salatbouquet	12,50.- €

SALATE

Marktfrische Salatvariation mit unserem Hausdressing	9,50.- €
- saisonalem gegrillten Gemüse	9,90.- €
- gebratenen Streifen von der Putenbrust	11,90.- €
- saftigen Rinderfetzen	12,40.- €
- gebratenen Garnelen am Spieß	13,40.- €



FLAMMKUCHEN

Der Klassiker aus dem Elsaß – Schmand, Speck, Zwiebel und Schnittlauch	7,50.- €
mit Schmand, Pfälzer Blutwurst, Weinkraut und Apfelspalten	7,90.- €
mit Schmand, Schafskäse und Peperoni	8,50.- €
mit Schmand, Ziegenkäse, Blütenhonig, Walnüssen und Thymian	8,90.- €
mit Schmand, frischen Garnelen, Lauch und fruchtigen Kirschtomaten	10,50.- €
mit Schmand, Kirchtomaten, roten Zwiebeln, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	10,50.- €
mit Schmand, Äpfeln, Zimt und Zucker	6,50.- €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Ninjago Teller – Eine Pfälzer Bratwurst mit Pommes Frites	6,00.- €
Elsa die Eiskönigin – Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	5,00.- €
Feuerwehrmann Sam – Kinderschnitzel mit Pommes Frites	6,60.- €
Paw Patrol – Chicken Nuggets mit Pommes Frites	5,50.- €
Pippi Langstrumpf – Pommes Frites mit Ketchup oder Majo	3,30.- €

PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

Wurstsalat Pfälzer Art mit Pommes Frites	9,80.- €
Schwartenmagen mit Musik und knusprigen Bratkartoffeln	9,80.- €
Pfälzer Fläschknepp mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	12,90.- €
Paar Pfälzer Bratwürste auf Weinkraut und buttrigem Kartoffelpüree	10,20.- €
Zwei fluffige Pfälzer Leberknödel auf Weinkraut mit Brot	10,80.- €
"Der Pfälzer Klassiker" – grobe Bratwurst, fluffiger Leberknödel und würziger Saumagen auf Weinkraut und buttrigem Kartoffelpüree	13,80.- €
Winzersteak mit Krautsalat und knusprigen Bratkartoffeln	13,80.- €



VOM SCHWEIN

Rescher Rollbraten vom Spanferkel mit Bier-Kümmelsauce, buntem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln	15,60.- €
Medaillons vom Landschwein mit Champignons à la crème und Spätzle	17,90.- €
Cordon bleu mit Saftschinken und Bergkäse mit Pommes Frites	17,90.- €
Schnitzel "Wiener Art"	12,50.- €
- Soße nach Wahl: Paprikasauce, Rahmsauce, Jägersauce oder Zwiebelsauce	2,00.- €

VOM RIND - Blockhouse Qualität

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	16,70.- €
Rumpsteak (250g) mit Schmorzwiebeln, grüne Bohnen und knusprigen Bratkartoffeln	20,50.- €
Ribeye (350g) mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	26,50.- €

VEGETARISCH:

Gebratene Kartoffelrösti mit cremigem Pilzragoût	13,80.- €
Knusprige Falafel mit mariniertem Karotte-Mango-Koriander Salat, Joghurt und Erdnüssen	15,60.- €

DESSERT

Eisbecher "Fürst Pückler Art" mit Sahne	4,50.- €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagrahm	6,10.- €
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis	6,90.- €
Schokoladenbrownie mit Karamelfudge	7,10.- €
Käseauswahl mit Feigensenf und Bauernbrot	5,00.- €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Service Personal.

Gem.§3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBI. II



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola Zero 0,33 ltr.	2,70.- €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 ltr.	2,70.- €
V10 - Johannisbeerschorle 0,3 ltr.	3,00.- €
V10 - Zitrone / Limette 0,3 ltr.	3,00.- €
V10 - Rhabarberschorle 0,3 ltr.	3,00.- €
fuzetea Pfirsich / Zitrone 0,3 ltr.	3,00.- €

Gerolsteiner Mineralwasser classic / still 0,25 ltr.	2,00.- €
Gerolsteiner Mineralwasser classic / medium / still 0,75 ltr.	4,50.- €

	<u>0,25 ltr</u>	<u>0,5 ltr</u>
Neu´s Traubensaftschorle weiß / rot	2,10.- €	3,80.- €
Neu´s Apfelsaftschorle	2,00.- €	3,70.- €
Neu´s Orangensaftschorle	2,10.- €	3,80.- €

BIER VOM FASS

	<u>0,3 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>
Bitburger Pils	2,60.- €	4,00.- €
Radler	2,60.- €	4,00.- €
Benediktiner Hefe-Weizenbier	2,80.- €	4,30.- €
Weizenradler		4,30.- €

FLASCHENBIER

	<u>0,33 ltr.</u>	<u>0,5 ltr.</u>
Benediktiner Hell		4,00.- €
Bitburger alkoholfrei	2,70.- €	
Benediktiner Hefe-Weizenbier alkoholfrei		4,20.- €



WEINSCHORLE aus unseren Hausweinen

	<u>0,25 ltr.</u>	<u>0,5 ltr</u>
Rieslingschorle trocken aus Deidesheimer Hofstück	2,40.- €	4,20.- €
Rieslingschorle halbtrocken aus Forster Schnepfenpflug	2,40.- €	4,20.- €
Weißherbstschorle Schloss Friedelsheim	2,40.- €	4,20.- €
Müller-Thurgau Schorle aus Deidesheimer Hofstück	2,40.- €	4,20.- €

HAUSWEIN, weiß/rosè

Riesling trocken, Deidesheimer Hofstück, QbA	3,60.- €
Riesling halbtrocken, Forster Schnepfenpflug, QbA	3,60.- €
Grauer Burgunder trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	3,80.- €
Weißer Burgunder trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	3,80.- €
Müller-Thurgau lieblich, Deidesheimer Hofstück, QbA	3,40.- €
Portugieser Weißherbst lieblich, Schloss Friedelsheim, QbA	3,40.- €
Portugieser Weißherbst trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	3,40.- €
Kanzler Spätlese lieblich, Friedelsheimer Rosengarten	4,00.- €

*Weitere Auswahl und Empfehlungen des Hauses entnehmen Sie bitte unserer **Weinkarte!***

HAUSWEIN, rot

Spätburgunder trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	4,10.- €
Blauer Portugieser trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	4,00.- €
Dornfelder trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	4,30.- €
St. Laurent trocken, Schloss Friedelsheim, QbA	4,30.- €

*Weitere Auswahl und Empfehlungen des Hauses entnehmen Sie bitte unserer **Weinkarte!***



SEKTE UND CHAMPAGNER

	<u>0,1 ltr.</u>
Winzer-Secco trocken, Weingut Wolf	3,10.- €
Goldfunken halbtrocken, Weinhaus Funk	3,30.- €
Riesling Sekt "Ordensmeister" trocken, Vier Jahreszeiten	3,50.- €
Champagner Goutorbe Tradition -brut-	5,80.- €
Champagner Goutorbe Rosè -brut-	6,40.- €
	<u>0,25 ltr.</u>
M-Line Secco "Lemon Life", <i>frisch, fruchtig, Zitrusfrüchte</i>	6,00.- €

COCKTAILS

	<u>0,25 ltr.</u>
Aperol Spritz	6,00.- €
Hugo	6,00.- €
Riesling Caipirinha	6,00.- €

SCHNAPS, BRÄNDE UND LIKÖRE

	<u>2 cl.</u>
Williams Christ	2,60.- €
Mirabelle	2,60.- €
Waldhimbeere	2,60.- €
Apfelbrand	2,80.- €
Alte Haselnuss	2,80.- €
Jägermeister	2,80.- €
Empfehlung des Hauses	3,00.- €

WARME GETRÄNKE

Espresso / doppelt	2,10.- € / 3,00.- €
Cafe Crema	3,10.- €
Latte Macchiato	3,60.- €
Cappuccino	3,60.- €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50.- €
Tee, verschiedene Sorten	2,50.- €



Weinprobe - in der Vinothek

Der HAARDTBlick bietet verschiedene Weinproben unserer Winzer an.

Die genauen Termine können Sie regelmäßig unserer Homepage

www.weinstubehaardtblick.de

entnehmen oder melden Sie sich für den Newsletter an.

Weinprobe mit Freunden ?

Kein Problem ! - wir bieten auch individuelle Weinproben an.

Sprechen Sie uns an oder melden Sie sich unter: 06322 - 6200260

NEU Planwagenfahrten mit Wein und Vesper ***NEU***

www.weinbergevent.de

Geburtstage, Hochzeiten, Veranstaltungen, Firmenevents

Ihr rundum sorglos Paket -

hier im HAARDTBlick oder auch in weiteren, tollen Locations in der Umgebung

Schauen Sie mal rein oder melden sich unter: 0176 - 63037830

www.reventex.de