

# WILLKOMMEN IM HAARDTBlick

## Unsere ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG und DIENSTAG:	Ruhetag
MITTWOCH bis FREITAG:	17:00 - 21:00
SAMS-, SONN- und FEIERTAG:	12:00 - 21:00



Wir begrüßen sowohl alte als auch neue Gäste in unserer Lokalität. Mit unseren selbst zubereiteten Gerichten laden wir Sie in die Pfälzer Küche ein. Unsere Pfälzer Spezialitäten sowie unsere Pfälzer Spezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Christ in Rödersheim-Gronau. Hierbei legen wir höchste Priorität auf eine hohe Qualität der Ware.

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

Bahnhofstraße 44  
67159 Friedelsheim  
Tel: 06322 - 620 02 60

weinberg**event** GmbH



SCHNITZELTAG IM

# HAARDTBlick

jeden MITTWOCH!

Schnitzel „Wiener Art	15,00 €
Schnitzel „Paprika“ mit Paprikasoße	16,00 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce	16,00 €
Schnitzel „Bauern Art“ mit Schmorzwiebeln, Speck & Spiegelei	16,00 €
Schnitzel „Haardtblick“ mit Feta, Peperoni & Serrano-Schinken	16,00 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken & Käse überbacken	16,00 €
Schnitzel „Winzer Art“ mit Winzerkäse & Speck überbacken	16,00 €

Alle Hauptgänge servieren wir mit Pommes Frites & einem kleinen Salat

Alle Schnitzel auch als Seniorenportion erhältlich - 1,50 €

Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Käse & Kochschinken 18,00 €

## ZUSÄZLICHE BEILAGEN

Beilagensalat	+3,20 €
Pommes Frites	+3,50 €
Bratkartoffeln	+3,50 €
Kartoffelpüree	+3,50 €
Paprika- & Pilzrahmsauce	+3,00 €
Bratensauce	+4,00 €

## SAISONALES ANGEBOT, Sommer

### HAUSGEMACHTES

Himbeer-Zitronen Schorle

*Himbeersirup, Zitronensaft, Wasser*

Lemon & Ginger<sup>2</sup>

*Zitronensaft, Zuckersirup, Ginger Ale*

Zitronen-Minze Limonade

*Zitronen-Minzesirup, Wasser*

Iced Coffee<sup>11,9</sup>

*kalter Kaffee, Vanilleeis, Eiswürfel, Milch*

0,4 l

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,60 €

### ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema<sup>2</sup>

*alkoholfreier Caipirinha aus Ginger Ale, braunem Rohrzucker und Limettensaft*

0,2 l

6,10 €

### COCKTAILS

Caipirinha

*Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker, Wasser*

Limoncello Ice Cream Float<sup>9</sup>

*Limoncello, Prosecco, Vanilleeis*

Mojito

*Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Minze, weißer Rohrzucker, Wasser*

Tequila Sunrise<sup>1,2</sup>

*Don Crusado Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup*

Wodka Sunrise<sup>1,2</sup>

*Three Sixty Wodka, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup*

0,2 l

8,90 €

8,40 €

8,90 €

8,90 €

8,90 €

### LONGDRINKS

Gin & Juice

*Gordon's London Dry Gin trifft roten Traubensaft*

4 cl

8,90 €

## VORSPEISEN & FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Pfälzer Grumbeersüppche 		6,20 € + 1,60 €
<i>wahlweise mit gebackener Blutwurst</i>		
Gegrillter Schafskäse mit Tomate, Zwiebeln, Peperoni & Oliven, dazu hausgebackenem Weißbrot 		13,20 €
Obazda garniert mit Paprika, roten Zwiebeln & Salat-Bouquet, dazu Bauernbrot 		9,80 €
Eingelegter „Haardtblick“ Woikäs garniert mit roten Zwiebeln, Kümmel & Salat-Bouquet, dazu Bauernbrot 		11,60 €
Unser Wurstsalat angemacht mit Gewürzgurken & grobem Senf dazu Bauernbrot		10,50 €
	dazu Pommes Frites	+ 2,30 €
Gemischter Salat mit Rohkost, gerösteten Kernen & Hausdressing	klein 	6,40 €
	groß 	10,50 €
<i>mit mariniertem Schafskäse &amp; Peperoni </i>		+4,60 €
<i>mit eingelegtem Teriyaki-Hähnchen &amp; geröstetem Sesam</i>		+7,20 €
Unsere Salate servieren wir mit hausgebackenem Weißbrot		
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck & Zwiebeln		10,40 €
Flammkuchen „Mediterran“ mit Schmand, Schafskäse, Peperoni & Oliven 		11,50 €
Pinsa „Mediterran“ mit Tomatensoße, Schafskäse, Peperoni & Oliven 		12,80 €
Pinsa „Haardtblick“ mit Tomatensoße, Serrano-Schinken, Peperoni & Parmesan		13,20 €

## PFÄLZER SPEZIALITÄTEN von der Metzgerei Christ

Zwei Pfälzer Bratwürste	15,80 €
Zwei Pfälzer Leberknödel	15,80 €
Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen	15,80 €
Schiefer Sack	15,80 €
<i>Eine Pfälzer Bratwurst &amp; ein Pfälzer Leberknödel</i>	
Pfälzer Teller	18,80 €
<i>Eine Pfälzer Bratwurst, ein Pfälzer Leberknödel &amp; eine Scheibe Pfälzer Saumagen</i>	

Unsere Pfälzer Spezialitäten servieren wir mit Rieslingsauerkraut, Schmorzwiebelsoße & Bauernbrot

## HAUPTGÄNGE

Schnitzel „Wiener Art“	16,80 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce	18,80 €
Schnitzel „Paprika“ mit Paprikasauce	18,80 €
Schnitzel „Winzer Art“ mit Winzerkäse & Speck überbacken	18,80 €
Cordon Bleu gefüllt mit würzigem Käse & Saftschinken	19,80 €
Mariniertes Winzersteak mit Schmorzwiebelsoße	19,80 €
Rumpsteak (250g) mit Schmorzwiebelsoße oder Kräuterbutter	28,80 €

Alle oben genannten Hauptgänge servieren wir mit Pommes Frites & einem kleinen Salat

„Haardtblick“ Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat	19,30 €
Spinatknödel mit Kräuterrahmsauce, Parmesan & einem Beilagensalat 	15,20 €

Alle oben genannten Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich, außer das Cordon Bleu & das Rumpsteak - 2,00 €

## KINDERESSEN

Pommes Frites <i>mit Ketchup oder Mayo</i> ✓	4,60 €
Eine Pfälzer Bratwurst <i>mit Pommes Frites</i>	9,20 €
Ein Kinderschnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	9,80 €
Penne <i>mit hausgemachter Tomatensoße</i> ✓	7,20 €

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

<i>Pilzrahmssoße / PaprikasöÙe</i>	+3,00 €
<i>BratensoÙe</i>	+4,00 €
<i>Beilagensalat</i>	+3,20 €
<i>Pommes Frites / Bratkartoffeln / Kartoffelpüree</i>	+3,50 €

Für unsere Dessertkarte fragen Sie gerne bei unserem Personal nach

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola<sup>2,11</sup> / Cola Zero<sup>2,6,13</sup> / Fanta<sup>2,3</sup> / Spezi<sup>2,3,11</sup>

Bizzl „Klare Zitrone“

Neu´s Traubensaft weiß / rot

Neu´s Apfelsaft

Neu´s Orangensaft

Saftschorle aus unseren Säften

Schweppes Bitter Lemon<sup>10</sup>

Schweppes Ginger Ale<sup>2</sup>

Schweppes Tonic Water<sup>10</sup>

Schweppes Wild Berry<sup>2</sup>

Fuzetea Pfirsich<sup>3</sup> / Zitrone<sup>3</sup>

Bionade „Naturtrübe Zitrone“

Rapp´s Landschorle Johannisbeere

Kumpf Landschorle Rhabarber naturtrüb

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l *classic / still*

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l *classic / medium / still*

## HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Apfel-Ingwer Schorle

„Haardtblick“ Schorle

*Rote Beeren treffen rote Traube*

Zitronen-Ingwer Schorle

0,25 l

0,5 l

3,10 €

5,70 €

3,10 €

5,70 €

3,30 €

5,90 €

3,30 €

5,90 €

3,30 €

5,90 €

3,10 €

5,70 €

3,30 €

5,90 €

3,30 €

5,90 €

3,30 €

5,90 €

3,30 €

5,90 €

0,3 l

3,80 €

3,80 €

3,80 €

3,80 €

2,90 €

5,70 €

0,4 l

5,90 €

5,90 €

5,90 €

## BIERE vom Fass

Bitburger Pils<sup>a</sup>

Radler<sup>a</sup>

Benediktiner Hefeweizen<sup>a</sup>

Weizenradler<sup>a</sup>

0,3 l    0,5 l

3,40 €    5,40 €

3,40 €    5,40 €

3,60 €    5,80 €

3,60 €    5,80 €

## BIERE aus der Flasche

Bitburger Pils alkoholfrei<sup>a</sup>

Radler alkoholfrei<sup>a</sup>

Benediktiner Helles<sup>a</sup>

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei<sup>a</sup>

0,33 l    0,5 l

3,40 €

5,40 €

5,40 €

5,50 €

## WEINSCHORLEN aus unseren Hausweinen

Riesling Schorle, trocken oder halbtrocken

Rosé Schorle, trocken oder lieblich

Müller-Thurgau Schorle, lieblich

0,25 l    0,5 l

2,90 €    5,40 €

2,90 €    5,40 €

2,90 €    5,40 €

## HAUSWEINE weiß/ rosé

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Riesling, trocken oder halbtrocken	2,70 €	5,30 €	
Grauer Burgunder, trocken	2,70 €	5,30 €	
Weißer Burgunder, trocken	2,70 €	5,30 €	
Müller-Thurgau, lieblich	2,60 €	5,10 €	
Gewürztraminer Kabinett, lieblich	2,60 €	5,10 €	
Cuvée 1848, trocken	2,80 €	5,40 €	15,70 €
Cabernet Sauvignon, Chardonnay & Müller-Thurgau			
Frech & Scheu, feinherb Riesling & Scheurebe	3,00 €	5,90 €	17,20 €
Rosé, trocken oder lieblich	2,70 €	5,30 €	

## HAUSWEINE rot

Dornfelder, trocken oder lieblich	2,50 €	4,80 €	
Spätburgunder, trocken oder halbtrocken	2,70 €	5,30 €	
Cuvée „Pulsschlag“, trocken	3,00 €	5,90 €	17,20 €
Dornfelder, Merlot & St. Laurent			

## WEIßWEINE

### VIER JAHRESZEITEN, Bad Dürkheim

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Sauvignon Blanc, trocken	2,90 €	5,70 €	16,60 €
Scheurebe Spätlese, lieblich	2,90 €	5,70 €	16,60 €

### WEINGUT KREBS, Friedelsheim

Riesling „Spätlese“, trocken	3,00 €	5,90 €	17,20 €
Grauer Burgunder, trocken	2,90 €	5,70 €	16,60 €

### WEINGUT MEINHARDT, Gönnsheim

Blanc de Noir, trocken	2,90 €	5,70 €	16,60 €
Chardonnay, trocken	2,90 €	5,70 €	16,60 €
Gelber Muskateller, mild	3,00 €	5,90 €	17,20 €

### WEINGUT WOLF, Bad Dürkheim

Cabernet Blanc, trocken	3,20 €	6,30 €	18,40 €
HOPPLA!, trocken	3,30 €	6,50 €	19,00 €

## ROTWEINE

### VIER JAHRESZEITEN, Bad Dürkheim

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
St. Laurent, trocken	2,60 €	5,10 €	14,80 €

### WEINGUT KREBS, Friedelsheim

Cuvée Charisma, trocken Dornfelder, Spätburgunder & Portugieser	3,00 €	5,90 €	17,20 €
--	--------	--------	---------

### WEINGUT WOLF, Bad Dürkheim

Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken	3,10 €	6,10 €	18,10 €
--------------------------------------	--------	--------	---------

## SECCO UND SEKTE

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
Fridolino Secco Weiss, trocken	3,40 €	19,00 €
Rotkäppchen Sekt, trocken	3,40 €	19,00 €
Vier Jahreszeiten Ordensmeister Rieslingsekt, extra trocken		24,00 €

## SCHNÄPSE

2 cl

### DIE MILDEN von Alpenschnaps

Haselnuss	3,50 €
Himbeere	3,50 €
Mirabelle	3,50 €
Williams Birne	3,50 €
Williams Birne mit Honig	3,50 €

### IM FASS GEREIFT von Alpenschnaps

Alte Haselnuss	3,90 €
Alte Marille	3,90 €
Alte Williams Birne	3,90 €

## BRENNEREI SCHERNER

Quetsche	3,90 €
Gewürztraminer	3,90 €

## LIKÖRE

2 cl

*auf Wunsch mit einem Eiswürfel und / oder einer Zitronenscheibe*

Haardtblick Butterscotch	3,90 €
Jägermeister	4,00 €
Ramazotti Amaro <sup>2,16</sup>	4,30 €

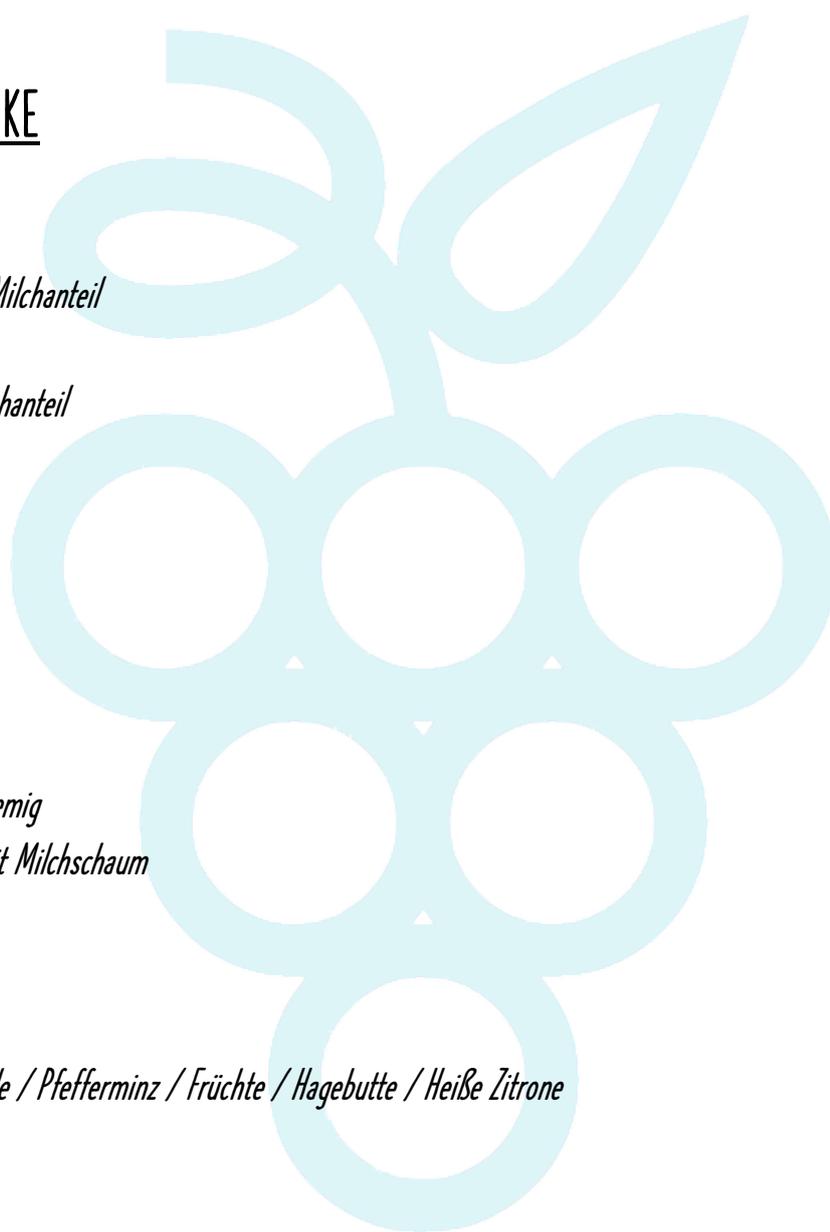
## SPRITZIGES

Aperol Spritz <sup>2,10,16</sup>	0,25 l
<i>Aperol, Prosecco, Wasser</i>	7,90 €
Apero„No“ <sup>12,e</sup>	6,10 €
<i>Bittersirup, Bitter Lemon, Wasser</i>	
Campari Spritz <sup>2</sup>	8,20 €
<i>Campari, Prosecco, Wasser</i>	
Grapefruit Spritz <sup>2</sup>	7,70 €
<i>Grapefruitsirup, Prosecco, Wasser</i>	
Limoncello Spritz	8,10 €
<i>Limoncello, Prosecco, Wasser</i>	
Vitamin Spritz	7,90 €
<i>Ingwereiswürfel, Ingwersirup, Zitronensaft, Prosecco, Wasser</i>	
Lillet Wildberry <sup>3,7,16</sup>	7,90 €
<i>Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	
Hugo	7,50 €
<i>Holundersirup, Prosecco, Wasser, Minze</i>	

## LONGDRINKS

Bacardi Cola <sup>2,11</sup> / Orange	4 cl
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	8,90 €
Cuba Libre <sup>2,11</sup>	8,90 €
<i>Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Cola</i>	
Gin Tonic <sup>10</sup> / Wild Berry <sup>2,7</sup>	8,90 €
<i>Gordon´s London Dry Gin</i>	
Jacky Cola <sup>2,11</sup> / Ginger Ale <sup>2</sup>	8,90 €
Jägermeister Cola <sup>11</sup> / Orange / Tonic <sup>10</sup>	8,90 €
Wodka Apple / Ginger Ale <sup>2</sup> / Lemon <sup>10</sup> / Orange / Tonic <sup>10</sup>	8,90 €
<i>Three Sixty Wodka</i>	

## WARME GETRÄNKE



Café Crema <sup>11</sup>	3,90 €
Café Crema White <sup>11,g</sup> <i>Milchkaffee mit wenig Milchanteil</i>	4,10 €
Café au Lait <sup>11,g</sup> <i>Milchanteil mit viel Milchanteil</i>	4,20 €
Espresso <sup>11</sup>	2,80 €
Espresso Doppio <sup>11</sup>	3,70 €
Espresso Macchiato <sup>11,g</sup>	3,10 €
Affogato <sup>11,g</sup>	4,70 €
Cappuccino <sup>11,g</sup>	4,20 €
Latte Macchiato <sup>11,g</sup>	4,20 €
Heiße Schokolade <sup>9</sup> , cremig	3,40 €
Heiße Schokolade <sup>9</sup> , mit Milchschaum	3,40 €
Moccachino <sup>11,g</sup>	3,90 €
Tee <sup>10</sup> <i>Schwarz / Grün / Kamille / Pfefferminz / Früchte / Hagebutte / Heiße Zitrone</i>	3,20 €

## ZUSATZSTOFFE

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Süßungsmittel Saccharin
- (5) mit Süßungsmittel Cyclamat
- (6) mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle
- (7) mit Süßungsmittel Acesulfam
- (8) mit Phosphat
- (9) geschwefelt
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) mit Geschmacksverstärker
- (13) geschwärzt
- (14) gewachst
- (15) gentechnisch verändert
- (16) mit Sulfiten

## ALLERGENE

- (a) glutenhaltiges Getreide
- (b) Krebstiere
- (c) Eier
- (d) Fisch
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie
- (j) Senf
- (k) Sesamsamen
- (l) Lupinen
- (m) Weichtiere
- (n) Schwefeldioxid