

# Weinschloßchen

## Speisekarte

Stand Februar 2017



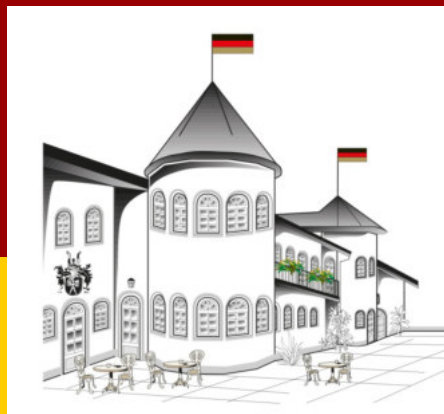
### Unsere Öffnungszeiten

Freitag & Samstag  
ab 17:00 Uhr

Sonntags

von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr sowie ab 17:00 Uhr

Montag ab 17 Uhr



[www.facebook.com/weingutroos](http://www.facebook.com/weingutroos)

Hauptstraße 52 – 67294 Ilbesheim  
Tel. +49 (0) 63 55-98 92 15

[www.weingut-roos.de](http://www.weingut-roos.de) – [lecker@weingut-roos.de](mailto:lecker@weingut-roos.de)

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen**

*Liebe Allergiker auf Wunsch erhalten Sie unsere Separate Speisekarte  
mit allen Allergenen Stoffen– Sprechen Sie uns gerne an!*

# *Herzlich Willkommen!*

Schön das Sie unser Gast sind!

Liebe Gäste,

an dieser Stelle möchten wir uns gerne vorstellen:

Wir sind Susanne (geb. Roos), Marcel und Ben Beck und haben seit dem 01.12.13 die Leitung des Restaurant Weinschlößchen in Ilbesheim übernommen.



Über uns:

Susanne Beck ist, als Tochter des Hauses Roos, schon seit Kindesbeinen an mit im Weinschlößchen tätig. Nach der Babypause möchten Susanne und Ihr Ehemann Marcel Beck, sich eine neue Existenzgrundlage schaffen und den (schwieger-) elterlichen Hof mit Ihrem Können und Energie unterstützen.

Die Serviceleitung übernimmt Susanne, der kulinarische Teil wird von Marcel Beck übernommen, der schon Erfahrungen in mehreren Gastronomie-betrieben gesammelt hat. „Wir sind keine Pizzeria!“ so Familie Beck „Wir wollen ja nicht sein was wir nicht sind“

Wir sind individuell und einzigartig - wie der ganze Hof-  
Es wird zwar auch Pizza geben, aber dies ist nicht unser Grundgedanke. Wir möchten Ihnen eine solide Karte mit hausgemachten, frisch zubereiteten Gerichten mit zusätzlich saisonalen Highlights bieten!

**Für die Gerichte, die wir für Sie zubereiten verwenden wir Produkte von Lieferanten aus unserer Region!**

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

*Ihre Familie Beck*

Feuerwehrlaute aufgepasst! Jeder der einen Feuerwehrausweis mitbringt, bekommt einen Durstlöscher auf's Haus!



## *Unsere Leidenschaft ist Ihr Genuss!*

Alle unsere Speisen bereiten wir mit größter Sorgfalt und Leidenschaft zu!

Dennoch liegt unsere Leidenschaft nicht nur am guten Essen und Trinken, sondern auch an unserer Region!

### **Heimat, Herzblut, Leidenschaft, Genuss - in einem Wort...**

#### **PFALZ**

In unserem Weinschlößchen legen wir größten Wert auf Regionalität.

Daher beziehen wir den größten Teil unserer Lebensmittel, die wir für Sie verarbeiten, von kleinen und mittelständischen Unternehmen aus der Region und dem nahem Umland! Gerne nennen wir Ihnen hierfür unsere Lieferanten:

Mehl und alles Körnige:	Kupfermühle in Bischheim
Gewürze:	KKS Kirchheimbolanden
Öl und Fette:	Das Ölhaus aus Mauchenheim
Nudeln:	Zum Teil hausgemacht und im Zukauf von „Pfalz Nudel“ in Großfisingen
Fleisch:	Vom Onkel Phillip ;) sowie von Metzgern aus der Region
Brot & Kuchen:	Hausgemacht oder von kleinen Bäckern aus der Region
Salat, Obst& Gemüse:	Zum Teil aus eigenem Anbau und je nach Saison von regionalen Anbietern oder Edeka Aktiv Markt Schmitt Kibo
Eis:	Exclusive produktion unserer Eissorten vom Varipapa aus Ludwigshafen
Bier:	Privatbrauerei Bischoff Winnweiler
Eier und Grummeere:	Bauer Klaus, Bischheim– die Grummeere werden von Bauer Klaus auf unseren Feldern Angebaut =)

Alle Weine, Sekt, Traubensaft, Apfelsaft, Glühwein, Liköre, Brände, Senf, Hausmacher Wurst, Gelee werden hier in unserem kleinen Familienweingut hergestellt!

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

€

Coca Cola	0,25 ltr.	1,90
Coca Cola	0,5 ltr.	3,00
Coca Cola light	0,25 ltr.	1,90
Coca Cola light	0,5 ltr.	3,00
Fanta	0,25 ltr.	1,90
Fanta	0,5 ltr.	3,00
Sprite	0,25 ltr.	1,90
Sprite	0,5 ltr.	3,00
Spezi	0,25 ltr.	1,90
Spezi	0,5 ltr.	3,00
Mineralwasser	0,25 ltr.	1,30
Mineralwasser	0,5 ltr.	2,50
Mineralwasser (Flasche)	0,7ltr.	3,00
Apfelsaft/Schorle	0,25 ltr.	1,60
Apfelsaft/Schorle	0,5 ltr.	3,00
Traubensaft rot/Schorle	0,25 ltr.	1,60
Traubensaft weiß/Schorle	0,5 ltr.	3,00

### Biere

€

Bischoff Pils vom Fass	0,3ltr.	2,10
	0,5ltr.	3,30
Bischoff Radler	0,3ltr.	2,10
	0,5ltr.	3,30
Bischoff Cola-Bier	0,3ltr.	2,10
	0,5ltr.	3,30
Paulaner Hefeweizen (Flasche)	0,5ltr.	3,30
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5ltr.	3,30
gerne auch als Cola- oder Weizenradler		3,30

Warum Paulaner? Ein Bayrisches Bier? Ja Klar!

Wir waren hier ja früher auch mal Bayern... Bayern und Pfalz Gott erhalts =)

### Heiße Getränke

€

Kaffee	Tasse	1,80
Kakao	Tasse	1,80
Espresso	Tasse	1,50
Tee, Verschiedene Sorten	Tasse	1,50
Glühwein Rot	Tasse	2,00
Glühwein Weiß	Tasse	2,00

## Wein- und Sektkarte

Wein	0,25 ltr.	Flasche
<b>Ro(o)sè die neue Hausmarke, lieblich  <i>ehemals Portugieser Weißherbst lieblich                      Lecker, fruchtig und schää süß                      Erdbeerig, Lachsfarben und vollmundig</i></b>	2,50	9,50 (1,01)
<b>Portugieser Weißherbst, trocken  <i>Lachsfarben, leicht und lecker</i></b>	2,50	9,50 (1,01)
<b>Dornfelder Rotwein, halbtrocken  <i>angenehmer nachhall, erinnert an dunkle Waldfrüchte                      Herb-würzige Sauerkirschnase, feinherb ideal zu Salat und Pute</i></b>	2,50	7,50 (0,75l)
<b>Cuvèe Nr. 58 lieblich/Süß  <i>Aus unserem beliebten Portugieser &amp; Dornfelder wird Cuvèe Nr. 58                      Lassen auch Sie sich verzaubern durch eine schöne Erdbeerige Nase                      und einen Kräftigen geschmack...                      Dieser Wein ist Ideal für Fan`s von restsüßen weinen</i></b>	2,50	7,50 (0,75l)
<b>Dornfelder Rotwein, trocken  <i>Ideal zu Rind, Wild und Nudelgerichten                      Schöne Kirschnase. Im Mund gut Substanz, glatte Kirschfrucht mit                      leichten Marzipannoten, leicht staubige Tannine...</i></b>	2,50	7,50 (0,75l)
<b>Spätburgunder trocken  <i>Rubinrot, lecker und vollmundig - ideal zu Lamm &amp; Rumphstak</i></b>	2,50	7,50 (0,75l)
<b>Weißburgunder  <i>Fruchtig und Frisch- ein toller begelzer zum Salat und Vegetarischen</i></b>	2,20	6,60 (0,75l)
<b>Riesling, trocken  <i>Herzhaft, erfrischend, Knackig - Roos Riesling eben!                      Sehr harmonisch, schöne fruchtige Nase und eine dezente säure</i></b>	2,20	9,50 (1,01)
<b>Zeller Schwarzer Herrgott,                      Riesling lieblich oder feinherb  <i>Aus der schönsten und bekanntesten Weinlage des Donnersbergkreises</i></b>	2,20	9,50 (1,01)
<b>Huxelrebe Spätlese, süß  <i>Ein Klassiker unsere Huxelrebe als Spätlese!                      Eine wahre Fruchtbombe, ich finde die neue Huxelrebe hat einen                      Hauch von Melone, Honig, sehr verspielt im Mund</i></b>	2,50	7,50 (0,75l)

Beachten Sie auch bitte die Weinempfehlung des Tages!

**Heute: Müller-Thurgau trocken**

## Wein- und Sektkarte

Woischorle            0,25l 2,50 €                    0,5l        3,50 €

(Sauer, Süß, Persching, Himbi, Colaschobbe)

### Sekt

	€	
	0,1Ltr.	Flasche
Riesling trocken	2,10	12,60 (0,75l)
Scheurebe mild	2,10	12,60 (0,75l)
Erdbeer-Secco	2,10	12,60 (0,75l)
Hugo	2,10	12,60 (0,75l)

### Liköre

	2cl
Williams-Christ Likör	1,50
Williams-Christ Brand	1,50
Birne-Vanille Likör	1,50
Erdbeer-Chili Likör	1,50
Ladwersch-Likör	1,50
Tresterbrand	1,50

Viele weitere Liköre und Brände aus eigener Herstellung auf Anfrage!



## Neues von Ihrem Weinschlößchen im Weingut Michel-Roos

### NEUES AUS EM WOISCHLESSJE!

Im Juni 2016 wurden wir von der Landwirtschaftskammer, der IHK, der Verbandsweinwerbung und der DEHOGA als

### „HAUS DER BESTEN SCHOPPEN“



Ausgezeichnet!

**Als erstes und bislang einziges Haus im Donnersbergkreis dürfen wir uns mit diesem Gütesiegel schmücken.**

Der beste Schoppen ist ein Wettbewerb bei dem Gastronomen (zusammen mit Ihren Winzern)

Ihre Weine die Sie im Offenen Ausschank anbieten zur Probe einreichen können.

Da wir in den letzten drei Jahren konstant eine Überdurchschnittlich gute Qualität unserer Offenen Weine im Ausschank anbieten wurden wir mit dem Titel „Haus der Besten SCHOPPEN“ ausgezeichnet.

Wussten Sie eigentlich dass wir kein reines Speiselokal sind?! Bei uns dürfen Sie auch gerne „nur“ mit Durst vorbei kommen, nicht nur bei Hunger ;)

Freitags bis Montags ab 17 Uhr und  
Sonntags schon ab 11Uhr!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Roos, Beck und das ganze Weinschlößchen-Team

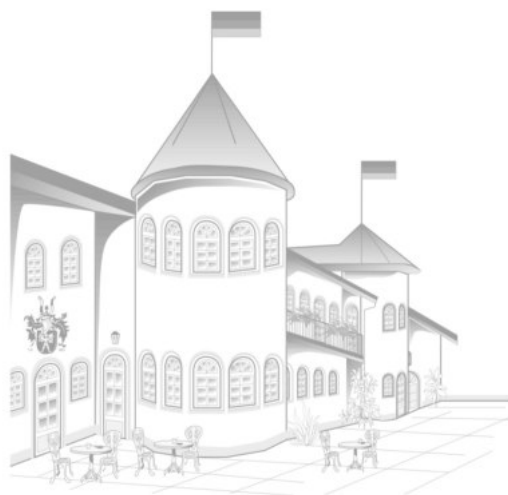
## **Ab Sofort: Jeden Freitag Lewwerknedel - Essen!**



Lewwerknedel mit Woikraut, Brot und einer Wein- oder Saftschorle im Menü für 7,50 €

## Vorspeisen & Salatteller

Bezeichnung	€
Marklesjesupp <i>(Markklöschensuppe)</i>	3,90
kloner gemischter Salat <i>(kleiner gemischter Salat)</i>	2,50
großer gemischter Salat	5,90
Salat mit Putenstreifen	7,50
Champignons im Riesling-Backteigmantel auf Lauchgemüse ideal zum Wein	5,00 (klein) 6,50 (groß)
Weinschlößchen`s „Sommer“ Flammkuchen gerollter Flammkuchen, deftig gefüllt auf einem leckeren Salat	8,50
Salat mit Rumpsteak streifen	12,00





## Echt Pälzer Esse (echtes Pfälzer essen)

Bezeichnung	€
Pälzer Brodworscht	5,50
Winzersteak	6,50
Pälzer Saumaa	5,50
Lewwerknebb	5,50
en Pälzer Deller Vun allem ä bissje	7,00
Hausmacher Blättche gemischti kalti blatt mit Hausmacher Worscht	6,50

Zu unseren Pfälzer Gerichten servieren wir Brot,  
weitere Belagen entnehmen Sie bitte der Karte

## Fleischgerichte

Unser Fleisch beziehen wir von Metzgern aus der Region

<b>vun de Wutz</b> (vom Schwein)	€
Schnitzel Wiener Art	5,50
Schnitzel Jäger Art	5,90
Rahmschnitzel	5,90

<b>vun de Put</b> (von der Pute)	
Puteschnitzel Natur	6,90
Jäger Pudeschnitzel	7,50
Rahmpudeschnitzel	7,50

<b>Vum Rindfieh</b> (vom Rind)	
Rumpsteak mit Selbstgemachter Kreuderbudder	9,50
Rumpsteak mit Zwiwwele	10,50

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Brot,  
weitere Belagen entnehmen Sie bitte der Karte

## Diverse Beilagen

Bezeichnung	€
kloner gemischter Salat	2,50
Pommes Frites	2,50
Kroketten	2,50
Brotgrumbeere (Bratkartoffeln)	2,50
Sauerkraut	1,80

## Hausgemachte Flammkuchen

*Das Mehl für unsere Flammkuchen, Pizza und unser hausgemachtes Brot erhalten wir von der Kupfermühle in Bischheim*

Bezeichnung	€
Flammkuchen mit Speck und Zwiwwele	6,00
Flammkuchen Veggi mit Zwiwwele, Paprika und Pilzen	6,50
Weinschlöbchen`s „Sommer“ Flammkuchen gerollter Flammkuchen, deftig gefüllt auf einem leckeren Salat	8,50

## Bei uns gibt's ach Pizza - warum? Weils Schmeckt!

Klein	Margarita	5,00
Groß	Grundbelag, Tomatensoße und Käse	5,50
Klein	Salami Pizza	6,00
Groß	Grundbelag und Salami	7,00
Klein	Schinken Pizza	6,00
Groß	mit Hausgemachten Schinken	7,00
Klein	Peperoni Pizza	6,00
Groß	mit frischen Peperoni und Salami	7,00
Klein	Champignon Pizza	6,00
Groß	mit frischen Pilzen	7,00
Klein	Weinschlöbchen Pizza	6,50
Groß	mit Salami, Schinken und Pilzen	7,50
Klein	Pizza Donnersberg	6,50
Groß	Calzone Art mit Salami, Schinken und Pilzen	8,00
Klein	Pizza Pfalz	6,00
Groß	mit Sahnesoße, Zwiebel, Speck, Pilzen	7,00

Extras für die Pizzas: Pepperonieworscht, Knobi, Spiegelei, Ketschup, Senf, Mayo je extra 0,50€

Den Schinken für unsere Pizza beitzen wir selbst!

## Nudelgerichte

*Unsere Nudeln beziehen wir von der  
Firma Pfalznudel aus Großfischingen*

Spaghetti/Rigatoni/  
Tortellini oder als Combination

Bezeichnung	€
mit Bolognesesoße	7,00
mit Sahnesoße	7,50
mit Gorgonzolasoße	7,50

**Gerne auch überbacken (+1,00€)**

## Kinneresse (Kinderessen)

Nr.	Bezeichnung	€
<b>Neu!</b>	Kinnernudele in Traubenform	3,70
	Eisenbahner Pommes	2,50
	Kiddi Pizza	2,80
	`s Rotkäpche	4,70
	- kleines Schnitzel mit Pommes	
	Kinnerbrodworscht	4,50
	Reiwerdeller	0,00

## Desserts

Weinschlößchen`s Schoko Mouse Duett im Glas

**3,00€**

Eis Nr. 58

Ein einmaliges Eis!

*aus unserem Beliebten Portugieser & Dornfelder Cuvee hergestellt*

**5,50€**

Bacchus Sorbet

Ein einmaliges Eis aus Bacchus Weißwein

**5,50€**

Baurehofeis

*(Bauernhofeis– Unsere Leckerer Eis und Sorbet werden exklusiv für uns vom Eiscafé Varipapa aus Ludwigshafen hergestellt)*

**3,50 €**

Schwangerenochdich

*(Bauernhofeis– mit Sahne und Gewürzgurke)*

**3,50 €**