



HERZLICH WILLKOMMEN.

KOCHEN MIT LIEBE, ESSEN MIT FREUDE & TRINKEN MIT GENUSS

Gemütlichkeit und Genuss wird bei uns großgeschrieben, denn genau dafür steht die Winzerstube Mussbach. Inspiriert durch die Produkte unserer Heimat - vereint mit hervorragendem Service und pfälzischer Gastfreundschaft - freuen wir uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Ich - Stefan Schaich - koche leidenschaftlich im Einklang mit unserer Umgebung und der Natur, die uns umgibt und möchte Ihnen zeigen, wie wundervoll sich die bodenständige, pfälzer Küche mit modernen Einflüssen kombinieren lässt.

Besonderen Wert lege ich darauf, Sie stets mit wechselnden Gerichten und saisonalen Empfehlungen zu überraschen. Meine gesamte gastronomische Erfahrung und viel Herzblut bringe ich daher in die Winzerstube ein.

Unser Service-Team ist Leib und Seele unseres Restaurants. Es wird Ihnen gerne aufzeigen, wie die hervorragenden Weine der Weinbiet Manufaktur und andere Getränke mit unseren wunderbaren Speisen harmonieren.

Herzlichen Dank, genießen Sie Speis' & Trank!

Ihre Familie Schaich

[Stefan, Kristina, Leon, Amelie]

&

das Team der Winzerstube Mussbach



■ APERITIF ■

Martini Royal Rosato	7.90
Lillet Wild Berry	7.90
Lillet White Peach	7.90
Lillet Citrosé	7.90
Aperol Spritz"	7.90
Sandemann Sherry medium/trocken	4.90
Campari Orange	7.90

■ SEKT & SECCO ■

Für feinperligen Gaumenkitzel.

				
		10cl	25cl	75cl
2024	Riesling-Sekt extra trocken Mussbacher Eselshaut Flaschengärung, intensive Frucht mit feiner Perlage.	4.20	■	24.00
2024	Sauvignon Blanc Sekt brut Buntsandstein Traditionelle Flaschengärung, intensive Aromatik mit feiner Perlage – rundum stimmiges Geschmackserlebnis.	4.80	■	26.00
	Sommertänzer Secco Die verlockende Sommererfrischung mit feinen Zitrusnoten, Pfirsicharomen und eleganter Perlage.	3.30	■	15.00
	Sommertänzer Secco rosé Die verlockende Sommererfrischung mit Aromen von Himbeeren, süßen Kirschen und Cassis.	3.30	■	15.00
	FreeDolin alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.50	■	15.50



■ MINERALWASSER ■

Schwollener Gourmet

Still

Schwollener Gourmet

Feinperlig

Weissensteiner Classic



25cl 3.20



75cl 7.20

25cl 3.20

75cl 7.20

70cl 6.20

■ SOFT ■

Coca Cola | Fanta | Spezi

25cl 3.30

40cl 5.20

Coca Cola Zero

25cl 3.30

40cl 5.20

Schweppes Bitter Lemon

25cl 3.30

40cl 5.20

Schwollener Lecker Limo Zitrone

25cl 3.30

40cl 5.20

Bionade

33cl 3.90

Orange naturtrüb | Zitrone naturtrüb | Kräuter

Schwarze Johannisbeere-Rosmarin | Ingwer-Orange | Holunder

■ SAFT ■

Lösch's Säfte & Nektar

Orange | Apfel naturtrüb | Johannisbeer

PUR

20cl 3.20

ALS SCHORLE

25cl 3.50

40cl 4.90

Pfälzer Traubensaft weiss oder rot

Weinbiet

25cl 3.20

25cl 3.00

50cl 5.00



■ BIER ■



30cl



40cl



50cl

Bellheimer Lord Pils

3.90

4.90



Bellheimer Weizenbier

3.90



5.20

Bellheimer Lord Fresh alkoholfrei

3.90



Valentins Hefeweißbier alkoholfrei



5.20

Alle Biere auch als Radler.

■ WEINSCHORLE ■



25cl



50cl

Rieslingschorle trocken

Mussbacher Eselshaut

3.80

5.50

Rieslingschorle halbtrocken

3.80

5.50

Weißherbstschorle lieblich

3.80

5.50

Rieslingschorle alkoholfrei
mit entalkoholisiertem Wein

3.80

5.50

WINZERSTUBE
MUSSBACH

■ GUTSWEINE ■

Weingenuss zum fairen Kurs.



weiß



10cl



25cl



100cl

2024 **Riesling trocken**
Mussbacher Eselshaut
Der typische Pfälzer.



3.80



2024 **Riesling halbtrocken**
Qualitätswein
Feine, erfrischende Frucht.



3.80



rosé

2024 **Portugieser Weißherbst** lieblich
Qualitätswein
Fruchtbetont & elegant, mit ansprechender Süße.



3.80



■ ALKOHOLFREI ■

100% Geschmack – 0% Alkohol.

FreeDolin alkoholfrei
Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein

3.50



15.50

Riesling alkoholfrei
Entalkoholisierter Wein
Riesling-Eleganz, ausgewogene Süße-Säure-Balance.

3.80

6.20

16.50

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



WEINBIET
MANUFAKTUR

Herzlich Willkommen in der Winzerstube der WEINBIET Manufaktur



NACHHALTIG IN DIE ZUKUNFT - zertifiziert nach FAIR'N GREEN
leben 35 Winzer eine nachhaltige Gemeinschaft im Herzen der Pfalz.
In der Weinbiet Manufaktur treffen Erfahrung auf Dynamik, jung
auf alt und Handwerk auf Technik. Unterschiedliche Charaktere,
verbunden durch einen Anspruch: Weine zu schaffen, die Spaß
machen und unsere individuelle Handschrift tragen.

Alle in der Winzerstube ausgeschenkten Weine stammen aus den
Weinbergen der Weinbiet Manufaktur und sind vegan.

UNSERE WEINE HABEN IHNEN GESCHMECKT? BESUCHEN SIE UNSERE VINOTHEK

Montag bis Freitag 9.00 - 18.00 Uhr
Samstag 10.00 - 16.00 Uhr

Kommen Sie gerne vorbei und verkosten Sie unser ausgezeichnetes
Weinsortiment. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WEINBIET MANUFAKTUR

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt/Weinstraße

info@weinbiet.de | Tel. 06321 67970

www.weinbiet.de



■ REBSORTENWEINE ■

Weine mit unverwechselbarer Handschrift.



10cl



25cl



75cl

weiß

2024	Pure Sensation trocken Qualitätswein – Cuvée aus Rivaner & Sauvignon blanc Aromatisch, erfrischend.	3.00	5.50	15.00
2024	Weißburgunder trocken Qualitätswein Aromatisch, erfrischend, rund.	3.50	5.80	15.50
2024	Grauburgunder trocken Qualitätswein Würzig, weich, gehaltvoll.	3.50	5.80	15.50
2024	Sauvignon blanc trocken Qualitätswein Exotisch, grünlich, komplex.	3.80	6.20	16.50
2024	Muskateller feinherb Qualitätswein Holunder, feinfruchtig, vollmundig.	3.80	6.20	16.50

rosé

2024	Blanc de Noir trocken Qualitätswein Birne, balanciert, weich.	3.50	5.80	15.50
2024	Pink Temptation trocken Qualitätswein Himbeere, fruchtig, elegant.	3.00	5.50	15.00

rot

2024	Mighty red trocken Qualitätswein Cassis, Brombeere, Süßholz, Schokolade, vollmundig.	3.00	5.50	15.00
------	---	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH

■ LAGENWEINE ■

Charakter aus sensationellen Lagen.



10cl



25cl



75cl

weiß

2023	Riesling trocken Haardter Herrenletten Qualitätswein - Apfel, mineralisch, ausgewogen. Gewachsen auf Kalkmergel.	3.80	6.50	18.00
2023	Riesling trocken Haardter Schlossberg Qualitätswein - Quitte, feingliedrig, charakterstark. Gewachsen auf Kalkmergel & Dolomit.	4.00	6.80	19.00
2024	Kerner Kabinett halbtrocken Buntsandstein Prädikatswein - Grüner Apfel, herzhaft, vollmundig.	3.00	5.50	15.00
2024	Gewürztraminer Spätlese fruchtig Mussbacher Eselshaut Prädikatswein - Rosen, wuchtig, opulent.	4.00	6.80	19.00

rot

2024	Spätburgunder trocken Mussbacher Eselshaut Qualitätswein - Kirsche, geradlinig, weich.	3.80	6.50	18.00
2023	Sankt Laurent trocken Gimmeldinger Meerspinne Qualitätswein - Brombeere, vollmundig, langanhaltend.	3.80	6.50	18.00

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH

■ VON ERSTEN LAGEN ■



10cl



25cl



75cl

weiß

2024	Weißburgunder & Chardonnay trocken VON ERSTEN LAGEN Gelbe Früchte, cremig, intensiv.	3.80	6.50	18.00
------	---	------	------	-------

rosé

2024	Merlot Rosé trocken VON ERSTEN LAGEN Rote Beeren, würzig, vielschichtig.	3.80	6.50	18.00
------	---	------	------	-------

rot

2023	Merlot & Cabernet Sauvignon trocken VON ERSTEN LAGEN Dunkle Beeren, Tabak, komplex. Im Holzfass gereift.	3.80	6.50	18.00
------	--	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH

■ RÉSERVE & GRANDE RÉSERVE ■

Limitierte Weine aus bester Herkunft.



10cl



25cl



75cl

weiß

2024	Riesling Réserve trocken Qualitätswein Apfel, Kräuter, mineralisch, intensiv.	4.60	9.10	25.00
2024	Chardonnay Réserve trocken Qualitätswein Reife gelbe Früchte, vollmundig, nachhaltig.	4.60	9.10	25.00

rot

2022	Spätburgunder Réserve trocken Qualitätswein Cassis, dicht, samtig.	5.00	9.80	27.00
------	---	------	------	-------

■ DIGESTIF ■

Aus der WEINBIET MANUFAKTUR

	Roter Dornfelder Traubenlikör	2 cl	3.80
	Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3.80
	Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	3.80
1999	Weinhefebrand Jahrgangsbrand aus eigener Weinhefe, im kleinen Holzfass gereift.	2 cl	4.90

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ DIGESTIF ■

Ramazzotti	2 cl	3.50
Obstler	2 cl	3.50
Waldhimbeer	2 cl	3.50
Williams	2 cl	3.50
Zwetschg	2 cl	3.50
Mirabelle	2 cl	3.50
Kirsch	2 cl	3.50

Edles von der Brennerei SCHEIBEL aus dem Schwarzwald

GoldWilli PremiumPlus	2 cl	6.00
Haselnuss Edles Fass	2 cl	5.50
Edle Himbeere PremiumPlus	2 cl	5.50
Williams Premium	2 cl	5.50
Altes Pflümle PremiumPlus	2 cl	5.50
Nussler aus Walnüssen Edles Fass	2 cl	6.00
Mirabelline PremiumPlus	2 cl	5.50
Ingwer Royal PremiumPlus	2 cl	5.50
Moor-Birne PremiumPlus	2 cl	6.00



▪ UNSER VORSPIEL ▪

Vorspeisen und kleine Gerichte



ÜBERSCHÄUMENDER KÜRBIS

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kernen und Kernöl-Gel – 7.90

KEIN NORMALER CRÊPE

Filo-Knuspercrêpe mit Wildkräutercreme, Parmesan, Speckwolke und Tomatenchutney – 13.90



– wahlweise ohne Speck –

EIGENE RÄUCHERUNG

Dünne Scheiben von geräucherter Entenbrust mit Rote Bete süß-sauer, Selleriemus, Tomaten-Focaccia und mit Himbeer-Ahorn marinierter Löwenzahn – 15.50

TADAAAA

Tatar vom norwegischen Lachs - in Kräutern gebeizt - mit Perlgraupencaviar, Körnerbrotchip und Dillgurken-Emulsion – 16.50

VOM PFÄLZER ACKER

Feldsalat mit gerösteten Körnern, Croûtons, Speck und Apfelspalten – klein 7.50 / groß 13.50



– wahlweise ohne Speck –



QUER DURCHS KLEINE BEET

Kleiner, bunter Jahressalat mit Hausdressing, Körnern und Croûtons, dazu alles, was die Saison zu bieten hat – 7.50



QUER DURCHS GROSSE BEET

Großer, bunter Jahressalat mit Hausdressing, Körnern und Croûtons, dazu alles, was die Saison zu bieten hat – 14.50

wahlweise mit rosa gebratenen Rinderstreifen – zuzüglich 8.20

oder mit knuspriger Maispoularde – zuzüglich 6.00

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.

Information für Allergiker:

Für eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ HAUPTGÄNGE ■

aus Meer, Wiese & Garten

KNUSPRIGES SCHWEINESCHNITZEL

mit Panko paniert, dazu Bratkartoffeln, kleiner Salat, Preiselbeeren und Zitrone – 18.90

CORDON BLEU VOM KALB

aus der Oberschale - gefüllt mit Kochschinken und Bergjausenkäse,
dazu Kartoffelgratin und buntem Ofengemüse – 29.90

PFÄLZER DREIERLEI

Bratwurst, Leberknödel und Saumagen auf Rieslingkraut, mit Brot und Senf – 18.90

Gerne auch als 2erlei – 16.90 oder als 1erlei – 14.90

UNSER ZARTES RUMPSTEAK

mit Bratkartoffeln und kleinem Quer durchs Beet –
wahlweise mit Pfeffersoße, Portweinjus, Zwiebeln oder Kräuterbutter – 31.90

IM ANFLUG

Gefüllte Maispouardenbrust mit Rotkohl, gebratenem Serviettenknödel,
Maronengemüse und Portwein-Jus – 24.90

UNSER FANG

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit cremigem Steckrüben-Kürbis-Püree,
Wildreis und Beurre blanc vom Krustentier – 31.00



EINE TASCHE, ABER NICHT ZUM TRAGEN

Mit Grieß und Ricotta gefüllte Blätterteigtasche, Buttererbsen, Gemüsepüree und Kräuterschaum – 24.50

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote und Empfehlungen auf der Tafel.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ ZUM ABSCHLUSS ■

UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS

Fragen Sie unseren Service nach den tagesaktuellen Sorten. Je Kugel – 3.20

EINE KUGEL SORBET

nach Wahl, aufgefüllt mit Vodka, Sommertänzer Secco oder FreeDolin (alkoholfrei) – 7.90

ERRÖTETES MÄDCHEN

Eierlikör-Pannacotta mit Zartbitterschokoladen-Sorbet und Beerenkompott – 12.00

EINFACH AUF DER ZUNGE ZERGEHEN LASSEN

Lassen Sie sich von unserer Dessertvariation überraschen – 12.00

EINE KUGEL EIS von CLAUDIO'S EISMANUFAKTUR

Schokolade, Vanille oder Erdbeere – 3.20

GEMISCHTES EIS von CLAUDIO'S EISMANUFAKTUR

Schokolade, Vanille, Erdbeere – ohne Sahne 8.20 / mit Sahne 9.00

■ ZUM WEIN ■

KÄSEVARIATION

Drei erlesene Käsesorten mit karamellisierten Kernen, Feigensenf und Gebäck – 11.00

KLEIN ABER WEIN (VORNEWEG ODER DANACH)

Ein Tapas-Schälchen mit Oliven, Salami, Käse und Gebäck – 5.90

Bestellen Sie sich ¼ Wein Ihrer Wahl dazu und wir servieren es Ihnen
direkt auf dem Glas (zzgl. dem Weinpreis)

Gerne stellen wir Ihnen die Tapas auch für mehrere Personen zusammen.



■ KAFFEE ■

aus Bio-Fairtrade Kaffeebohnen

Café¹⁰ - auch koffeinfrei			3.20
Cappuccino^{10,M}			3.80
Milchkaffee^{10,M}			3.50
Latte Macchiato^{10,M}			3.80
Espresso / Doppelter Espresso¹⁰	2.60	/	4.00
Espresso Macchiato^{10,M}			2.80
Heiße Schokolade mit Sahne^{8,M}			4.20

■ TEE ■

Eilles-Tee von J.J. DARBOVEN

Verschiedene Sorten je 2.60

- Earl Grey Bergamotte (Schwarztee)
- Kräutergarten
- Asia Grüntee
- Pfefferminze
- Kamille
- Darjeeling Royal (Schwarztee)
- Sommerbeere
- Ingwer-Orange

Legende:

1: Farbstoff 2: Konservierungsstoffe 3: Antioxidationsmittel 4: Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst
8: Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle 9: Phosphat 10: koffeinhaltig 11: chininhaltig M: enthält Milch

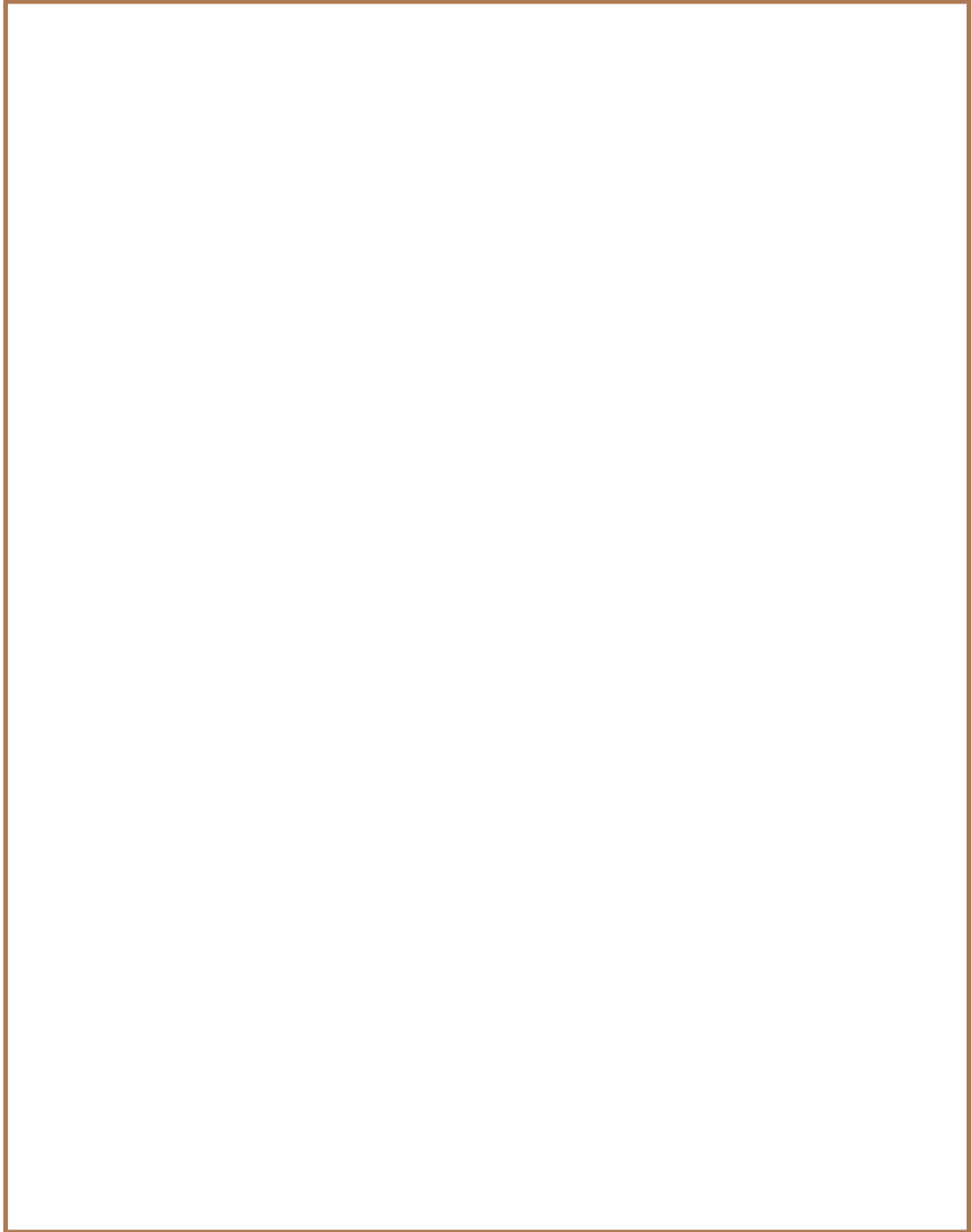
Information für Allergiker:

Für eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ **VERANSTALTUNGEN** ■
& gesonderte Öffnungszeiten



WINZERSTUBE
MUSSBACH