



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 Spritz¹	7.90
Sandemann Sherry medium/trocken	4.90
Campari Orange	7.90

■ SEKT & SECCO ■

Für feinperligen Gaumenkitzel.

	 10cl	 25cl	 75cl
2020 Riesling-Sekt extra trocken Mussbacher Eselshaut Flaschengärung, intensive Frucht mit feiner Perlage.	4.20	■	24.00
2021 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 intensivem Beerenaroma.	3.50	■	15.00
Sommertänzer Secco rosé Die verlockende Sommererfrischung mit intensivem Beerenaroma.	3.50	■	15.00
FreeDolin alkoholfrei Prickelnder Genuß aus alkoholfreiem Wein	3.60	■	16.00



■ MINERALWASSER ■

Schwollener Gourmet

Still

Schwollener Gourmet

Feinperlig

Weissensteiner Classic

	
25cl 3.00	75cl 6.50
25cl 3.00	75cl 6.50
	70cl 5.80

■ SOFT ■

Coca Cola | Fanta | Spezi

Coca Cola Zero

Schweppes Bitter Lemon

Bellaris Zitrone

Bionade

Orange naturtrüb | Zitrone naturtrüb | Kräuter

Schwarze Johannisbeere-Rosmarin | Ingwer-Orange | Holunder

	
25cl 3.30	40cl 4.80
20cl 2.90	40cl 5.20
20cl 2.90	40cl 5.20
25cl 2.90	40cl 4.50
33cl 3.90	

■ SAFT ■

Lösch's Säfte & Nektar

Orange | Apfel naturtrüb | Johannisbeer

Pfälzer Traubensaft weiss oder rot

Weinbiet

	PUR	ALS SCHORLE	
20cl 2.90	25cl 3.30	40cl 4.50	
25cl 3.00	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

3.80

5.50

Mussbacher Eselshaut

Rieslingschorle halbtrocken

3.80

5.50

Weißherbstschorle lieblich

3.80

5.50

▪ GUTSWEINE ▪

Weingenuss zum fairen Kurs.



10cl



25cl



100cl

weiß

2022 **Riesling trocken**
Mussbacher Eselshaut
Der typische Pfälzer.



3.80



2023 **Riesling halbtrocken**
Qualitätswein
Feine, erfrischende Frucht.



3.80



rosé

2023 **Portugieser Weißherbst** lieblich
Qualitätswein
Fruchtbetont & elegant, mit ansprechender Süße.



3.80



Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



WEINBIET

Herzlich Willkommen in der Winzerstube der WEINBIET Manufaktur

Alle hier in der Winzerstube ausgedienten Weine stammen aus den Weinbergen der Weinbiet Manufaktur.

Am Fuße des 554 m hohen Berges Weinbiet sind unsere Reben verwurzelt. Auf diesen kraftvollen Böden entstehen Weine aus dem Herzen der Pfalz.

Unsere Weine haben Ihnen geschmeckt?

Besuchen Sie uns gerne in der Vinothek und verkosten Sie sich durch die Vielfalt der Weinbiet Weine und Sekte!

Die starke Gemeinschaft der Weinbiet Manufaktur schafft seit 1902 beste Voraussetzungen für großartige Weine. Bei heute rund 50 Winzern trifft Erfahrung auf Dynamik, da wir in ständigem Austausch stehen. Verbunden werden wir von Weinpassion und einem Ziel: Weine zu schaffen, die Spaß machen und unsere individuelle Handschrift tragen. Daran arbeiten wir tagtäglich Hand in Hand und mit handwerklicher Sorgfalt in Weinberg und Keller.



WEINBIET MANUFAKTUR

An der Eselshaut 57 | 67435 Neustadt/Weinstraße

Tel. 06321 67970 | www.weinbiet.de | info@weinbiet.de

Öffnungszeiten Vinothek: Mo. - Fr. 9.00 - 18.00 Uhr | Sa. 10.00 - 16.00 Uhr

▪ REBSORTENWEINE ▪

Weine mit unverwechselbarer Handschrift.



10cl



25cl



75cl

weiß

2023	Silvaner trocken Qualitätswein Gelbe Früchte, leicht, frisch.	3.50	5.80	15.50
2023	Weißburgunder trocken Qualitätswein Aromatisch, erfrischend, rund.	3.50	5.80	15.50
2023	Grauburgunder trocken Qualitätswein Würzig, weich, gehaltvoll.	3.50	5.80	15.50
2023	Sauvignon blanc trocken Qualitätswein Exotisch, grünlich, komplex.	3.80	6.50	16.50
2023	Muskateller feinherb Qualitätswein Holunder, feinfruchtig, vollmundig.	3.80	6.50	16.50

rosé

2023	Blanc de Noir trocken Qualitätswein Birne, balanciert, weich.	3.50	5.80	15.50
------	--	------	------	-------

rot

2022	Dornfelder halbtrocken Qualitätswein Sauerkirsche, dicht, üppig.	3.50	5.80	15.50
------	---	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH

■ LAGENWEINE ■

Charakter aus sensationellen Lagen.



10cl



25cl



75cl

weiß

2022	Riesling trocken Haardter Herrenletten Qualitätswein - Apfel, mineralisch, ausgewogen. Gewachsen auf Kalkmergel.	3.80	6.50	17.50
2022	Riesling trocken Haardter Schlossberg Qualitätswein - Quitte, feingliedrig, charakterstark. Gewachsen auf Kalkmergel & Dolomit.	■	■	19.00
2023	Kerner Kabinett halbtrocken Buntsandstein Prädikatswein - Grüner Apfel, herzhaft, vollmundig.	3.50	5.80	16.00
2023	Gewürztraminer Spätlese fruchtig Mussbacher Eselshaut Prädikatswein - Rosen, wuchtig, opulent.	3.80	6.50	19.00

rot

2022	Spätburgunder trocken Mussbacher Eselshaut Qualitätswein - Kirsche, geradlinig, weich.	3.80	6.50	18.00
2021	Sankt Laurent trocken Gimmeldinger Meerspinne Qualitätswein - Brombeere, vollmundig, langanhaltend.	■	■	19.00

Jahrgänge können variieren.

■ VON ERSTEN LAGEN ■



10cl



25cl



75cl

weiß

2023	Weißburgunder & Chardonnay trocken VON ERSTEN LAGEN Gelbe Früchte, cremig, intensiv.	3.80	6.90	19.00
------	---	------	------	-------

rosé

2023	Merlot Rosé trocken VON ERSTEN LAGEN Rote Beeren, würzig, vielschichtig.	3.80	6.90	19.00
------	---	------	------	-------

rot

2022	Merlot & Cabernet Sauvignon trocken VON ERSTEN LAGEN Dunkle Beeren, Tabak, komplex. Im Holzfass gereift.	3.80	6.90	19.00
------	--	------	------	-------

Jahrgänge können variieren.

■ PHILIPP BASSLER GROSSES GEWÄCHS ■

Limitierte Weine aus bester Herkunft.



10cl



25cl



75cl

weiß

2022	GG Riesling trocken Qualitätswein Apfel, Kräuter, mineralisch, intensiv.	4.60	9.10	24.00
2022	GG Chardonnay trocken Qualitätswein Reife gelbe Früchte, vollmundig, nachhaltig.	4.60	9.10	24.00

rot

2021	GG Spätburgunder trocken Qualitätswein Cassis, dicht, samtig.	■	■	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
1997	Gewürztraminer Tresterbrand Jahrgangsbrand aus eigenem Gewürztraminer-Trester.	2 cl	4.90

Jahrgänge können variieren.

WINZERSTUBE
MUSSBACH



■ DIGESTIF ■

Ramazotti	2 cl	3.50
Obstler	2 cl	3.50
Waldhimbeer	2 cl	3.50
Williams	2 cl	3.50
Zwetschge	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

VOLLE KRAFT

Asiatische Tomatenessenz verfeinert mit Zitronengras, Zuckerschoten und Chai pur-Mozzarella-Spieß – 9.50

KÜSS DEN FROSCH

Schaumsuppe von der heimischen Brunnenkresse mit feinem Bruschetta-Brot-Chip – 8.90
wahlweise mit zwei gebratenen Garnelen – zuzüglich 5.00

DIE ETWAS ANDERE PFALZ

Saumagen-Cannelloni auf Apfel-Zwiebelpüree, gebratenen Pfifferlingen, Portwein-Jus und Jules-Roggen-Knäckebrot – 15.50

ENDLICH MAL MECKERN

Ziegenkäse im Brickteig mit gegrillter Wassermelone, weißer Balsamico-Reduktion und Walnusskrokant – 15.90

UND JETZT „TADAAAA“

Unser feines Tatar vom Weiderind mit getrockneten Tomaten, eingelegter Senfgurke, frittiertem Kapernapfel und Kirschpaprikacreme – 18.50

QUER DURCHS KLEINE BEET

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

QUER DURCHS GROSSE BEET

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

wahlweise mit rosa gebratenen Rinderstreifen – zuzüglich 8.50

oder mit knuspriger Maispoularde – zuzüglich 7.20

oder mit sautierten Pfifferlingen – zuzüglich 6.90

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.



▪ HAUPTGÄNGE ▪

aus Meer, Wiese & Garten

KNUSPRIGES SCHWEINESCHNITZEL

mit Panko paniert, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Zitrone – 18.90

CORDON BLEU VOM KALB

aus der Oberschale - gefüllt mit Kochschinken und Bergjausenkäse,
dazu Kartoffelgratin, Zitrone und Coleslaw – 28.90

PFÄLZER DREIERLEI

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

UNSER ZARTES RUMPSTEAK

mit Bratkartoffeln und kleinem Quer durchs Beet –
wahlweise mit Pfeffersoße, Portweinjus, Zwiebeln oder Kräuterbutter – 29.90

LOUP DE MER

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Limetten-Risotto, feinem Babyspinat,
Kurkumaschaum und sautierten Pfifferlingen – 31.50

NUMIDIDAE (DER ORIGINALE NAME)

Perlhuhn-Brust mit getrüffeltem Kalbs-Pilz-Duxelles Farce auf Selleriepüree,
Nussbutter Tramezzini, Pom Dauphine und Spätburgunderjus – 29.90



SCHÄFERSTUNDE

Gebackener und selbst eingelegter Paprika-Kalamata-Schafskäse mit Thymian-Focaccia,
Rucola und buntem Couscous-Salat – 23.50



RUNDE SCHEIBE

In Butter gebratener Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Rahm,
feinem Gemüse der Saison und Gemüsestroh – 21.90

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 – 2.90

EINE KUGEL SORBET

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

NACH 8...“AFTER EIGHT“

Feine Schokoladentarte von zarter Valrohna-Schokolade mit Pfefferminzsorbet und weißem Schokoladen-Pesto – 12.50

DANIELS „CAIPI“

Limetten-Parfait mit braunem Zucker, Cachaça-Gelee, zarter Luftschokolade und Vanille-Crumble – 11.90

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 Jules Knäckebrot – 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.

WINZERSTUBE

MUSSBACH



■ KAFFEE ■

Bio-Fairtrade Kaffeebohnen von BURKHOF aus Sauerlach

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

■ TEE ■

Eilles-Tee von J.J. DARBOVEN

Verschiedene Sorten	je 2.60
<ul style="list-style-type: none">• 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.



▪ **VERANSTALTUNGEN** ▪
& gesonderte Öffnungszeiten

26. JANUAR

Winemakers Dinner

9. FEBRUAR

Winemakers Dinner

14. FEBRUAR

Valentins-Special

17. FEBRUAR

geschlossen

15. MÄRZ

Winemakers Dinner

1. APRIL

Ostermontag – geöffnet

3. APRIL

geschlossen

26. – 28. APRIL

Spargelfest

12. MAI

Muttertags-Special

20. MAI

Pfingstmontag – geschlossen

17. JULI – 1. AUGUST

Betriebsurlaub

24. AUGUST – 21. OKTOBER

Federweißerfest

24. DEZEMBER

Heiligabend – geschlossen

25. DEZEMBER

1. Weihnachtsfeiertag – geöffnet

26. DEZEMBER

2. Weihnachtsfeiertag – geöffnet

27. DEZEMBER – 9. JANUAR

Betriebsurlaub