

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant



Ihre passionierten Gastgeber:
Claudia Gehrig & Mathias Heiser
Weinstraße 35, 76835 Rhodt
Telefon: 06323/9868197

Wir freuen uns, dass wir seit August 2021 Teil der Geschichte der Weinstube Alte Schmiede sein dürfen. Und wir hören gerne zu, wenn die alten Wände und die knarrenden Böden aus vergangenen Zeiten berichten. Vor allem aber setzen wir die Tradition der Veränderung fort.

Sie macht unser Haus so lebendig.

Aus diesem Grund ist die Lust am Neuen mindestens so groß wie die Wertschätzung für die Vergangenheit. So erleben Sie in der Weinstube immer wieder Unerwartetes. Unerwartet Gutes. Denn was sich niemals ändern wird, ist unsere Freude daran, Sie als Gastgeber mit höchster Qualität zu begeistern.

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Alte Schmiede Team

Waren Sie zufrieden, erzählen Sie es gerne jedem weiter! Waren Sie unzufrieden, erzählen Sie es bitte uns!

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

Leberknödel		14,20
2 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		
2 Pfälzer Bratwürste	<small>(1 3)</small>	13,40
Mit Sauerkraut und Kartoffelstampf mit hausgemachter Soße		
Schiefer Sack		11,80
1 Leberknödel, 1 Bratwurst <small>(1 3)</small> , mit Sauerkraut und Brot oder Bratkartoffeln		
Pfälzer Saumagen	<small>(2 3 4)</small>	14,80
2 Scheiben Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln		
Weinstuben Platte		16,90
Leberknödel, Bratwurst <small>(1 3)</small> , Saumagen <small>(2 3 4)</small> , mit Sauerkraut und Bratkartoffeln		
Rindstatar		
mit Kapern, Zwiebeln und Toast	140 gram	21,80
	70 gram	15,80

1|Phosphat, 2|Konservierungsstoff, 3|Antioxidationsmittel, 4|Farbstoff, 5|Nitritpökelsalz

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

FÜR UNSERE NACHWUCHS-GÄSTE

Bis 16 Jahre

Pfälzer Jugend Spätzle mit hausgemacht Soße ^(1 2)	5,30
Pfälzer Nachwuchs Schnitzel mit Pommes,	9,20
Wilde Kerle Platte Bratwurst ^(3 4) , mit Bratkartoffeln oder Pommes	7,40
Portion Pommes	4,20
Portion Bratkartoffeln	4,20

1|Phosphat, 2|Konservierungsstoff, 3|Antioxidationsmittel, 4|Farbstoff, 5|Nitritpökelsalz

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

Original Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Nr. 1	10,40
Traditionell mit Rahm, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken <small>(1 2 3)</small>	
Flammkuchen Nr. 2	10,20
Vegetarisch mit Rahm, Lauch und Käse <small>(1 2 3)</small>	
Flammkuchen Nr. 3	10,20
Süß mit Rahm, Apfel und Zimt	
Flammkuchen Nr. 4	12,80
Exklusiv Nordische Art mit Rahm, Lachs und Dill <small>(1 2 3)</small>	
Flammkuchen Nr. 5 (Mediterran)	11,20
mit Rahm, Peperoni, Tomaten und Käse <small>(1 2 3)</small>	
Flammkuchen Nr. 6 (Mediterran Spezial)	11,90
mit Rahm, Schafskäse, Peperoni, Paprika, Tomaten und Käse <small>1 2 3)</small>	
Flammkuchen Nr. 7 (Camembert)	11,70
mit Rahm, Camembert und Preiselbeeren	
Flammkuchen Nr.8 (Chef Spezial)	13,60
mit Rahm, Lauch, Schwarzwälder Schinkenstreifen,	

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

Peperoni (scharf oder mild) und Käse ^{1|2|3}

1|Konservierungsstoffe, 2|Antioxidationsmittel, 3|Nitritpökelsalz

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

FLEISCHGERICHTE vom Rind

Argentinisches Rinderhüftsteak

Pfälzer Art 22,70

mit Zwiebeln in hausgemachter Soße oder (Kräuterbutter) ^(1|3), Bratkartoffeln und Beilagen Salat

Pfeffersoße 23,50

mit Pfefferkörnern in hausgemachter Soße ^(1|2), Bratkartoffeln und Beilagen Salat

vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 18,50

mit Pommes und Beilagen Salat

Paniertes Pfefferrahmschnitzel 20,40

mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsoße ^(1|2),
Spätzle und Beilagen Salat

Cordon Bleu 22,60

mit Pommes und Beilagen Salat

1|Phosphat, 2|Konservierungsstoff, 3|Antioxidationsmittel, 4|Farbstoff, 5|Nitritpökelsalz

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

FISCHSPEZIAL

Gebratenes Zanderfilet 22,80
auf Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat 14,20
Offenkartoffeln mit Kräuter - Knoblauchquark und Salat 13,60

DIE SCHWEIZ TRIFFT AUF DIE PFALZ

Röstipfanne (in der Pfanne serviert) (2|3|4) 16,80
Rösti kross gebraten, mit Tomaten- und Käsescheiben, Speck und Spiegelei

Original Älpermagronen 15,80
Makkaroni mit Kartoffeln in einer Käse Rahmsauce mit Käse überbacken,
dazu Röstzwiebeln und Apfelmus!

1|Geschmacksverstärker, 2|Milcheiweiß, 3|Phosphat

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

VORSPEISEN/Salate

Rinderbrühe mit Flädle ⁽¹⁾	4,20
Leberknödelsuppe ⁽¹⁾	5,90
Gazpacho (kalte Suppe) mit Tomaten, Gurken und Paprika	6,50
Kleiner gemischter Salatteller	5,40
Großer Salatteller:	
mit Schinken, Käse und Ei ^(3 4)	12,60
mit Garnelen	15,80
mit Rinderstreifen	16,90
Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^(3 4)	12,20
Limburger mit Musik und Brot ^(3 4) Würziger Limburger Käse in Öl, Essig und Zwiebeln eingelegt	7,80

1|Phosphat, 2|Konservierungsstoff, 3|Antioxidationsmittel, 4|Farbstoff, 5|Nitritpökelsalz

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

DESSERTS

Rostige Ritter mit Vanillesoße	7,80
Schoko Brownie mit Vanilleeis und Beerenkompott	7,20
Zitronensorbet mit Limoncello oder Prosecco	6,80
Gemischtes Eis	5,20
<u>Eissorten</u>	
Erdbeere, Vanille, Schokolade	1,70
<u>Sorbet</u>	
Zitrone, Ananas/Mango	1,70