

# 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.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Alte Schmiede Team

## Öffnungszeiten

**Montag und Dienstag - Ruhetag**

Mittwoch - Sonntag 11:30 Uhr - 22:00 Uhr

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

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

<b>Leberknödel</b> (1,7,5,9,12) 2 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	14,80
<b>2 Pfälzer Bratwürste</b> (4,5,7) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf mit hausgemachter Soße	14,40
<b>Schiefer Sack</b> (1,4,7,9,12) 1 Leberknödel, 1 Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln oder Brot	14,60 12,60
<b>Pfälzer Saumagen</b> (1,4,5,7,12) 2 Scheiben Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln	14,80
<b>Weinstuben Platte</b> (1,4,5,7,9,12) Leberknödel, Bratwurst Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	16,90
<b>Rindstatar</b> (1,4,9,12) mit Kapern, Zwiebeln und Toast	140 gram 22,80 70 gram 16,80

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## FÜR UNSERE NACHWUCHS-GÄSTE

Bis 12 Jahre

<b>Pfälzer Jugend</b> (1,4,5,7) Spätzle mit hausgemachter Rahmsoße	5,30
<b>Pfälzer Nachwuchs</b> (1,4,9) Schnitzel mit Pommes	9,20
<b>Wilde Kerle</b> (7,5) Bratwurst mit Bratkartoffeln oder Pommes	7,40
<b>Portion Pommes</b>	4,50
<b>Portion Bratkartoffeln</b> (5,7)	4,50

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## Original Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Nr. 1	11,40
Traditionell mit Rahm, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken (1,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 2	10,80
Vegetarisch mit Rahm, Lauch und Käse (1,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 3	10,80
Süß mit Rahm, Apfel und Zimt (1,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 4	13,50
Exklusiv Nordische Art mit Rahm, Lachs und Dill (1,2,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 5 (Mediterran Spezial)	12,90
mit Rahm, Schafskäse, Peperoni, Paprika, Tomaten und Käse (1,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 6 (Camembert)	12,50
mit Rahm, Camembert und Preiselbeeren (1,4,5,12)	
Flammkuchen Nr. 7 ( Chef Spezial )	
13,60	
mit Rahm, Lauch, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Peperoni (scharf oder mild) und Käse (1,4,5,12)	

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## FLEISCHGERICHTE vom Rind

### Argentinisches Rinderhüftsteak

**Pfälzer Art** (1,4,5,7) 23,70  
mit Zwiebeln und hausgemachter Soße oder Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und Beilagen Salat

**Pfeffersoße** (1,4,5,7) 24,50  
mit Pfefferkörnern in hausgemachter Soße Bratkartoffeln und Beilagen Salat

---

## vom Schwein

**Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken** (1,4,9) 19,50  
mit Pommes Frites und Beilagen Salat

**Paniertes Champignonrahmschnitzel** (1,4,7,9) 22,40  
mit Champignon in Rahmsoße  
Spätzle und Beilagen Salat

**Cordon Bleu** (1,4,7,9) 22,90  
mit Pommes und Beilagen Salat

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## FISCHSPEZIAL

**Gebratenes Zanderfilet** (2,4,7) 23,80  
an Riesling Schaum mit Tomatenrisotto

---

---

## Vegetarisch

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat** (1,4,12,5) 15,20

**Champignon Risotto mit Beilagen Salat** (1,4,12,5) 16,20

---

---

## DIE SCHWEIZ TRIFFT AUF DIE PFALZ

**Röstipfanne (in der Pfanne serviert)** (1,4) 16,80  
Rösti kross gebraten, mit Tomaten- und Käsescheiben, Speck und Spiegelei

**Original Älpermagronen** (1,4,9) 15,80  
Makkaroni mit Kartoffeln in einer Käse Rahmsauce mit Käse überbacken,  
dazu Röstzwiebeln und Apfelmus!

---

---

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## VORSPEISEN/Salate

<b>Rinderbrühe mit Flädle</b> (1,4,7,9)	4,20
<b>Leberknödelsuppe</b> (7,5,9)	5,90
<b>Rinderbrühe mit Marklösen</b> (1,9,7)	5,20
<b>Garnelen in Oil, Knoblauch und Oliven</b> (3)	13,80
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> (1,2,5,7,12)	5,40
<b>Großer Salatteller :</b>	
<b>mit Schinken, Käse und Ei</b> (1,4,12,7)	12,90
<b>mit Garnelen</b> (1,3,4,9)	15,80
<b>Wurstsalat mit Bratkartoffeln</b> (1,12,5,7)	13,20

# WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

## DESSERTS

<b>Rostige Ritter mit Vanillesoße</b> (1,4,7)	7,80
<b>Kaffee-Creme Brûlée</b> (1,4,7) mit Beerenkompott	7,90
<b>Zitronensorbet mit Limoncello oder Prosecco</b>	6,80
<b>Gemischtes Eis</b>	5,20
<b><u>Eissorten</u></b>	
Erdbeere, Vanille, Schokolade (4,7)	1,70
<b><u>Sorbet</u></b>	
Zitrone	1,70

Allergien: 1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxid und Sulphite, 8 Erdnüsse, 9 Glutenhaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere.