

Getränke- & Speisekarte



WEINGUT ÖKONOMIERAT LIND



Selbstbedienung



Kleine Köstlichkeiten

In unserer Weinbar verwenden wir ausschließlich frische, saisonale Zutaten.

Handwerklich hergestellt und authentisch im Geschmack.

Für unseren Lachs Max verwenden wir ausschließlich Wildlachs.

Daher ist dieses Gericht je nach Verfügbarkeit nicht jederzeit erhältlich.

MAX-ZEIT

STRAMMER MAX ^{A,C}	12.5 €
Brot mit 24 Monate luftgetrocknetem Westfälischen Knochenschinken und zwei Bio-Spiegeleiern	
SPINAT MAX ^{A,C,G}	11 €
Brot mit Spinat, würzigem Bergkäse und zwei Bio-Spiegeleiern (Vegetarisch)	
KRAUT MAX ^{A,C,O}	10 €
Brot mit Sauerkraut, Bacon und zwei Bio-Spiegeleiern	
GURKEN MAX ^{A,C,O}	11 €
Brot mit Gurkengemüse, gekochtem Schinken und zwei Bio-Spiegeleiern	
LACHS MAX ^{A,C,F,G,O}	14 €
Brot mit Wildlachs, Sahne-Meerrettich und zwei Bio-Spiegeleiern	

BROT-ZEIT

WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN ^A (24 Monate luftgetrocknet)	9.5 €
1 Portion	
WÜRZIGER BERGKÄSE ^{A,D} (mit essbarer Naturrinde)	9.5 €
1 Portion	
ELSÄSSER SALAMI ^A	9.5 €
1 Portion	
DREIERLEI ^{A,D}	9.5 €
1 Portion (von allem etwas)	
EXTRA BROT (wenn das Gratisbrot nicht genügt)	1.5 €

ALLES IN BUTTER

BROT MIT DREIERLEI HAUSGEMACHTER BUTTER	5.5 €
Haselnuss-Salbei, Petersilie-Meerrettich, Olive ^{G,H}	
EXTRA BROT (wenn das Gratisbrot nicht genügt)	1.5 €

WAS SÜSSES

ROSTIGER WINZER MIT WEIN- ODER VANILLESAUCE ^{A,C,G}	6 €
---	-----

APERITIF

5 CL

PRÉLUDE NOIR

Roter Likörwein (Pfälzer Portwein)

4 €

CRÉMANT | SECCO

0.1 L
FL. 0,75 L

SECCO BLANC

Erfrischender Secco mit exotischen Früchten, leicht und sommerlich.

feinherb

5 €
20 €

RIESLING CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – feinfruchtig, langanhaltend - Everybody's darling

extra sec

6.5 €
30 €

BLANC DE BLANCS CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – elegant, vom Tonneau-Holzfass geküsst

brut

6.5 €
30 €

PINOT ROSÉ CRÉMANT

Handgerüttelter Crémant – fruchtig-beerig, erfrischend, prickelnd.

brut

6.5 €
30 €

ELENAS GOLDMUSKATELLER

Handgerüttelter Crémant – exotisch, blumig mit dezenter Muskatnote.

sec

6.5 €
30 €

SCHORLE

0.25 L
0.5 L

MÜLLER-THURGAU

trocken

3.5 €
5.5 €

RIESLING

trocken

3.5 €
5.5 €

ROSÉ

feinherb

3.5 €
5.5 €

SOMMERSCHORLE

Müller-Thurgau, Bitter Lemon, Sprudel, Limette, Eis

6.5 €
0,5 L

Wein, Crémant & Secco sind aus
biologischem Anbau & vegan.
Enthalten Sulfite.

WEISSWEINE

GUTSWEINE

0.1 L
0.25 L
FL. 1 L

MÜLLER-THURGAU

Blumig, frisch mit feinen Fruchtnoten, säurearm – ein erfrischender Alltagswein, perfekt zu leichten Speisen, idealer Sommerwein. "Rettet die Müller-Schorle".

trocken

2.5 €
4 €
14.5 €

RIESLING

Feinfruchtiger, spritziger Riesling mit frischen Apfel- und Zitrusaromen, harmonisch ausbalanciert und mit angenehmer Säure. Der ideale Sommerwein und ein klassischer Pfälzer Schorlewein.

trocken

2.5 €
4 €
14.5 €

VOM LÖSS-LEHM

0.1 L
0.25 L
FL. 0.75 L

ROTER RIESLING

Der "Ur-Riesling", mit Aromen von roten Beeren, rotem Apfel, Birne, Limette. Rieslingtyp mit Weissburgunder-Nuancen.

trocken

3 €
6.5 €
18 €

RIESLING

Ein Riesling mit feinfruchtiger Süße und einer ausbalancierten Säure. Mit Aromen von Stachelbeere, Pfirsich, Grapefruit und grünem Apfel – ein perfekter Wein für lange Sommernächte.

feinherb

3 €
6.5 €
18 €

WEISSBURGUNDER

Vollmundiger Weißburgunder mit milder Säure, großem Nachhall und zarten Aromen von Quitte, rotem Apfel, Birne und Aprikose.

trocken

3 €
6.5 €
18 €

GRAUBURGUNDER

Ausdrucksvoll, Aromen von Mandelbutter, reifer Birne, Honig und Trockenobst. Schmelzig, harmonisch mit milder Säure. Die "Rubens-Frau" unter unseren Burgundern. Bernsteinfarben durch 30 Stunden Maischestandzeit.

trocken

3 €
6.5 €
18 €

WEISSWEINE

VOM LÖSS-LEHM

0.1 L
0.25 L
FL. 0.75 L

PINOT AUXERROIS

Alte, spontane Wildkreuzung zwischen Pinot und Gouais Blanc.
Fruchtig, extraktreich mit Aromen von Quitte, Birne und Aprikose.
Harmonischer, milder Säure und erfrischendem Schmelz.

trocken 3 €
6.5 €
18 €

SAUVIGNAC

Eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI). Frisch, fruchtig, spritzig –
Ein Wein mit exotischen Noten, wie Litschi, Stachelbeere, Pfirsich, Maracuja.
Eine Fruchtbombe, die am Gaumen hält, was die Nase verspricht.

trocken 3 €
6.5 €
18 €

ELENAS GOLDMUSKATELLER

Exotische, fruchtige Aromen von Eisbonbon sowie gelben und weißen Früchten
treffen auf eine würzige Muskatnote. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig-
mineralisch mit feinem Säurespiel.

feinherb 3 €
6.5 €
18 €

GEWÜRZTRAMINER

Duftig und feinwürzig präsentiert sich dieser Wein mit Aromen von Rosen,
Honig, Litschi und Akazienblüte. Die sanfte Süße wird von einer
angenehmen Balance harmonisch getragen.

lieblich 3 €
6.5 €
18 €

SÉLECTION NOIR

RIESLING GRANIT

Im über 300 Millionen Jahre alten Granitfass vergoren und gereift, zeigt sich
dieser Riesling mineralisch, spritzig mit Zitrus- und saftigen Fruchtaromen sowie
zartschmelzend und voluminös am Gaumen.

trocken 5 €
11 €
31 €

LE PETIT GRANIT

Cremiges Cuvée aus unseren weißen Burgundersorten, im Granit-Steinfass
gereift, mit frischer Mineralität, eleganter Struktur und harmonischer Balance
von Fülle und lebendiger Spannung.

trocken 4 €
9.5 €
27 €

CHARDONNAY FUMÉ

Im 500 L Tonneau aus französischer Eiche gereift. Feine Rauchnoten, eingebunden
in einen cremigen, komplexen Körper. Feine Aromen von Birne, Honigmelone,
Kokos und Toffifee. Sehr lange am Gaumen..

trocken 4 €
9.5 €
27 €

Wein, Crémant & Secco sind aus
biologischem Anbau & vegan.
Enthalten Sulfite.

BLANC DE NOIRS ROSÉWEINE

GUTSWEIN

0.1 L
0.25 L
FL. 1 L

ROSÉ

Fruchtig, frisch und leicht mit milder Säure – Aromen von Erdbeere, Kirsche und Brombeere, leicht gekühlt unschlagbar.

feinherb

2.5 €
4 €
14.5 €

VOM LÖSS-LEHM

0.1 L
0.25 L
FL. 0.75 L

MERLOT BLANC DE NOIRS

Der weiße Merlot - fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Mirabelle – der perfekte Wein für Grillabende auf der Terasse.

trocken

3 €
6.5 €
18 €

PINOT NOIR BLANC DE NOIRS

Fruchtig, frisch mit dezenter Süße, getragen durch die Kraft des Spätburgunders. Sonnengelbe Farbreflexe, süßlicher Duft nach Brioche, Honig und reifem Apfel zeichnen diesen Wein aus.

feinherb

3 €
6.5 €
18 €

PINOT MEUNIER ROSÉ

Fruchtig und lebendig mit Aromen von Erdbeersahne, Erdbeer-Rhabarber, Apfel und roter Johannisbeere. Ideal an warmen Tagen zu Pasta und Barbecue.

trocken

3 €
6.5 €
18 €

SÉLECTION NOIR

BLANC DE NOIRS CASTANEA

Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier, in Pfälzer Kastanien-Barriques gereift, mit Noten von Karamell, Honig und Akazie. Die dezente Süße macht ihn zum idealen Begleiter von pikanten Speisen, wie die asiatische und Crossover-Küche.

feinherb

4 €
8.5 €
24 €

Wein, Crémant & Secco sind aus
biologischem Anbau & vegan.
Enthalten Sulfite.

ROTWEINE

GUTSWEIN

0.1 L
0.25 L
FL. 1 L

PORTUGIESER

feinherb

Vollmundig und zart, gereift im Kastanienfass von 1875, mit Aromen von Vollmilchschokolade und Kirsche – perfekt zu Wildgerichten.

2.5 €
4 €
14.5 €

VOM LÖSS-LEHM

0.1 L
0.25 L
FL. 0.75 L

LE ROUGE

trocken

Der Rote: Ein unkompliziertes, kräftiges Cuvée aus Dornfelder- und Cabernet-Trauben mit saftigen Beerenaromen. Wenig Tannine, fruchtbetont und charmant. Ein perfekte Alltagsrotwein, der nicht müde macht... auch gekühlt ein Genuss!

3 €
6.5 €
18 €

PINOT NOIR

trocken

Klassischer Pinot Noir, im Kastanienfass anno 1875 gereift, fein strukturiert mit Aromen von Süßkirsche, Brombeere und dunkler Schokolade – Die Königin unter den Rotweinen, ein Genuss zu jeder Gelegenheit.

3 €
6.5 €
18 €

MERLOT

trocken

Kräftiger, fruchtbetonter Rotwein mit Beerennoten wie Brombeere, schwarzer und roter Johannisbeere mit einem Hauch von getrockneten Pflaumen.

3 €
6.5 €
18 €

SÉLECTION NOIR

CUVÉE MYTHOS

trocken

Cuvée aus Cabernet-Trauben
Gereift im Kastanienholzfass anno 1875.
Es ist ein „Mythos“, dass es keine guten Rotweine in Deutschland gibt.
Fruchtiges und trockenes Cabernet-Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren, Schokolade, Tabak und Sauerkirsche.

4 €
9.5 €
27 €

EDITION ÖKONOMIERAT

trocken

Cuvée aus Cabernet-Trauben
Gereift im Kastanienholzfass anno 1875 und anschließend in Eichen-Barriques.
Kräftig und voluminös mit feinen Holznoten, weichen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer, Schokolade, Vanille, Leder und Nougat – ein „never-ending“-Wein für besondere Momente.
Unser Flaggship ist eine Homage an meinen Opa...

5.5 €
12.5 €
36 €

Wein, Crémant & Secco sind aus
biologischem Anbau & vegan.
Enthalten Sulfite.

ALKOHOLFREI

SECCO SANS PLOMB

Alkoholfreier Secco: lebendig & frisch aus Riesling & Chardonnay.

feinherb	0,1 L	5 €
FL.	0,75 L	25 €

BLANC SANS PLOMB

Alkoholfreier Weißwein, aus Chardonnay und Gewürztraminer.

feinherb	0,1 L	5 €
	0,25 L	9,5 €
FL.	0,75 L	27 €

BELLARIS MINERALWASSER

FL.	0,7 L	3,5 €
-----	-------	-------

TRAUBENSAFTSCHORLE WEISS

	0,5 L	4 €
--	-------	-----

TRAUBENSPRITZ ^{3,10,11}

Traubensaft, Bitter Lemon, Sprudel, Limette, Eis

	0,5 L	5 €
--	-------	-----

BELLARIS LIMO

Gold Orange,^{1,3} Limette Trüb,³ Cola ^{1,3,9}

FL.	0,33 L	3 €
-----	--------	-----

KAFFEE & CO.

TASSE

KAFFEE

	2,5 €
--	-------

ESPRESSO

	2 €
--	-----

CAPPUCCINO

Kuhmilch oder Haferdrink

	3 €
--	-----

MILCHKAFFEE (große Tasse)

Kuhmilch oder Haferdrink

	3,5 €
--	-------

TEE (verschiedene Sorten)

	2 €
--	-----

KAKAO (hat sich Spaddel auf der Karte gewünscht)

Kuhmilch oder Haferdrink (große Tasse)

	3,5 €
--	-------

ICED LATTE

IM 1/4-GLAS	3 €
-------------	-----

IM SCHOPPENGLAS	5,5 €
-----------------	-------

DIGESTIF

2 CL

DESTILLATE

Williams Christ, Quitte, Mirabelle, Kirsche, Alte Pflaume, Weinbrand, Marc de Gewürztraminer

	4 €
--	-----

BESONDERE DESTILLATE

Golden Delicious Barrique (15 Jahre im Eichenfaß), Cabernet-Feinhefe, Marc de Gewürztraminer Barrique

	7 €
--	-----

KLASSIFIZIERUNG UNSERER WEINE

SÉLECTION NOIR



Die exklusiven Weine für den besonderen Genuss. Sie alle haben etwas Besonderes. Sie sind in unkonventionellen Fässern gereift, wie z.B. Granitsteinfass oder haben außergewöhnliche Gärprozesse durchlaufen.

VOM LÖSS-LEHM



Ausdrucksstarke, erlesene Weine, die auf unseren fruchtbaren Löss-Lehm-Böden wachsen, werden zu sortentypischen und erlesenen Weinen mit eindrucksvollem Charakter ausgebaut

GUTSWEIN



Unkomplizierte Alltagsweine, die sortentypisch ausgebaut sind. Im Sommer hervorragend geeignet für eine erfrischende Schorle und auch sonst immer ein guter Begleiter.



Palatin GmbH
c/o Weingut Ökonomierat Lind
Hauptstraße 56
76865 Rohrbach/Südpfalz
Elena Lind
DE178903584
+49 6349 929173



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse