



im

WEINGUT
DR. STEINER
JOHANNESHOF



Speisekarte

Herzlich willkommen und schön, dass Sie hier sind!

Wer wir sind?

Wir, das Team von Catering handgemacht, sind eine Mischung aus energiegeladener Jugend und langjähriger praktischer Erfahrung.

Ein durchdachtes Konzept, Leidenschaft für richtig guten Service und Herzblut und Liebe für das Kochen als Handwerk machen uns zu dem was wir sind: außergewöhnlich, authentisch, anders.

www.catering-handgemacht.de

Was besonders ist?

Nicht nur unser köstliches Essen und unser Team sind besonders. Auch unser Geschirr ist es. Wir servieren Ihnen, ausgewähltes Essen hier beim „Schorsch“ auf einem Einweggeschirr aus Palmblatt, gewonnen aus der Nusspalme „Adaka“. Die Blätter werden gesammelt, gereinigt und zu Geschirr gepresst. Nach der Benutzung werden Geschirr und Speisereste gemeinsam als Biomüll entsorgt und zur Energiegewinnung genutzt.

Warum und wie wir das tun?

Nachhaltigkeit ist uns wichtig und wir wollen unseren Teil dazu beitragen unsere Umwelt zu schützen und zu erhalten. Dies möchten wir durch die Verwendung nachwachsender Rohstoffe gewährleisten, die biologisch abbaubar sind und fossile Ressourcen schonen.

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch

Speck, Zwiebeln

8,50 €

Flammkuchen klassisch mit Bergkäse

Speck, Zwiebeln, Bergkäse

9,50 €

Flammkuchen deftig-süß

Speck, Camembert, Birne, Preiselbeeren

11,50 €

Flammkuchen Veggie

Feta, Peperoni, Paprika, Zwiebeln

9,50 €

Flammkuchen wie „Schorsch“ ihn mag

Würziger Almkäse, Chorizo, Zwiebeln, Rucola

12,80 €

Flammkuchen de Luxe

Garnelen, Lachs, Meerrettich, Zwiebeln, Lauch

14,50 €

Flammkuchen mit Knoblauch

Aufpreis

+ 0,50 €

Flammkuchen Apfel

Apfelscheiben, Zimt und Zucker

8,50 €

Flambiert mit Alter Marille 41 %

Aufpreis

+ 1,50 €

Weinempfehlung: Riesling „Sonnenschein“

Mineralisch dichter Riesling mit feiner Restsüße. Duftet nach Apfel, Pfirsich & Melonen.

Kleines, Warmes & Kaltes

Pfälzer Bratwurst gegrillt, dazu Baguette 4,00 €

Currywurst 3.0 geschnippelt

Nürnberger, Rindswurst, Pfälzer Bratwurst mit Curry vom alten Gewürzamt, Baguette-Brötchen 6,00 €

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm 4,90 €

Tatar vom geräucherten Lachs

frische Kräuter, Olivenöl, Zitrone, Limonencrème mit Ofenkartoffel und Kräuter-Sauerrahm 9,50 €
12,90 €

Pfälzer Wingert Brotzeit

Hausmacher Elwetritsche Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Rohesser, Gewürzgurke, Senf, knuspriges Brot 11,90 €

Käsebrett mit 4erlei Auswahl, Brot und Feigensenf

Bergkäse, Camembert, Blauschimmel, Mönchskopfkäse, knuspriges Brot 12,90 €

Wurstsalat „handgemacht“

Baguette-Brötchen 7,00 €

Suppe des Monats

Erfahren Sie mehr auf der Tafel an der Grillküche

Weinempfehlung: *Triangeli Rosé*

Lachsfarbenes Cuvée aus Spätburgunder, Merlot & Cabernet Sauvignon.

Salate

Beilagensalat in der Trigon Bowl 4,90 €
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing

Großer Salatteller 8,90 €
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing

Großer Salatteller mit Mozzarella, Tomate, Pesto 11,90 €
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing

Großer Salatteller mit gebratenen Garnelen 15,90 €
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing

Großer Salatteller mit geschwenkter Honey-Hähnchenbrust 13,90 €
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate, Dressing

Unsere handgemachten Salatdressings zur Wahl:

Balsamico

Orangen-Senf

Weinempfehlung: Sauvignon blanc

Fruchtiges Bukett von Stachelbeere- & Rhabarberaromen.

Steaks und Burger vom Grill

Winzersteak mit Schmorzwiebeln und gemischtem Salat 10,50 €
mariniert mit Grauburgunder vom Schorsch
zusätzlich mit kleiner Ofenkartoffel, Sauerrahm 12,90 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder
Gehaltvoll und rund, Duft nach Heu, Frühlingswiese, Mandeln & Nüssen.

Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Salat 19,90 €
ca. 250 Gramm, frische Kräuterbutter, Steaksauce

Weinempfehlung: Cuvée Isabelle
Im Barrique gereift, aus den Sorten Cabernet Sauvignon & Merlot.
Waldbeer- & Vanillearomen.

Dry aged T-Bone Steak ca. 500g Rohgewicht 27,90 €
inkl. Steaksauce, Kräuterbutter und Salat

Weinempfehlung: Cuvée Isabelle
Im Barrique gereift, aus den Sorten Cabernet Sauvignon & Merlot.
Waldbeer- & Vanillearomen.

„handgemacht Burger“
Burger-Pattie nach handgemachtem Rezept vom Grainfeedbeef im saftig-knusprigen Brioche-Bun mit Salat, hausgemachter Burger-sauce, Tomate, eingelegten Gurke, Bacon und roten Zwiebeln dazu Kartoffelchips 13,90 €

Weinempfehlung: Spätburgunder
Duftig & geschmeidig. Feines Bukett nach Mandel, Marzipan & Himbeere.

Pfälzer Gerichte

2 Fläschknepp mit Meerrettichsauce

Geriebener Meerrettich, Gewürzgurke, Baguette-Brötchen

10,50 €

2 Scheiben Saumagen vom Grill

Sauerkraut, Baguette-Brötchen

9,90 €

– Übrigens: Den Saumagen können Sie auch VEGAN bestellen. ;-)

Falscher Pfälzer Teller mit Sauerkraut

Pfälzer Bratwurst, Fläschknepp, Saumagen, Baguette-Brötchen

13,50 €

Weinempfehlung: 'n Schoppe Rieslingschorle

Süßes

Gezupfter Pfannkuchen

mit Vanillesauce

6,90 €

Zweites, knuspriges Brötchen? Für nur 0,50 €!

Öffnungszeiten Grillküche 2018

April 2018 bis Oktober 2018

Donnerstag, Freitag & Samstag ab 17 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

Ab November 2018 bis Februar 2019

Sind wir in der Winterpause und für Ihre Weihnachtsfeier buchbar.

Sprechen Sie uns an!

Ab März 2019 bis Oktober 2019

Sind wir wieder aus der Winterpause zurück.



Informationen

Sie leiden unter Unverträglichkeiten bestimmter Nahrungsmittel?
Gerne geben wir Ihnen einen Überblick über die enthaltenen Allergene.

Geschirrrückgabe

Bitte geben Sie Ihr Geschirr an der Geschirrrückgabe ab. Diese befindet sich links neben der Getränkeausgabe. VIELEN DANK :-)

Zahlung mit Karte

Die Bezahlung der Speisen mit EC-/ Kreditkarte ist ab einem Betrag von 10 € möglich.

Wo man uns noch findet?

Wir sind überall dort, wo wir und unser außergewöhnliches Catering-Angebot gebraucht werden. Mit Dynamik, Passion und innovativen Ideen catern wir Ihre Hochzeit, Ihr Familienfest, Ihre Firmenfeier oder alles was Sie sonst gerne feiern möchten.

Wie man uns erreicht?

Web: www.handgemacht-catering.de

Email: info@handgemacht-catering.de

Telefon: 06341- 145 402

Ansprechpartner: Barbara Piorko & Kerstin Ehmer

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und kommen Sie gut nach Hause!

Wenn es Ihnen gefallen hat erzählen Sie es weiter.

Über Ihre Anregungen freuen WIR uns!

Save the Date

Termine im Weingut Dr. Steiner:

Kulinarische Weinbergswanderung 16. September 2018

Jedes Jahr im September findet die Kulinarische Weinwanderung in Siebeldingen statt. Die Gebietsweinwerbung Pfalzweins kürte die Weinwanderung zum „schönsten Weinfest 2014“.

Live Musik mit Oli D. & Dr. Key von Mai bis September

Am jeweils ersten Freitag im Mai, Juni, Juli, August und September gibt es wieder was auf die Ohren. Oli D. & Dr. Key beehren uns mit ihren tollen Live-Auftritten.

Geöffnet ist unser Gutsausschank freitags ab 17 Uhr, die Band beginnt um ca. 19:00 Uhr. Der Eintritt ist frei.



WINE AND DINE

VOLUME 2

- PAR -
TERRE
DIE VINOHEK DER SÜDLICHEN
WEINSTRASSE



im Blumenhaus Gaab
02. - 04. September 2018
Sonntag, Montag und Dienstag

Für drei Tage verwandelt sich das Blumenhaus Gaab in das
„Pop-up Restaurant handgemacht & friends“.

Erleben Sie ein außergewöhnliches Zusammenspiel aus großen Weinen, feinen Speisen
und atemberaubender Blumendekoration – ein exklusives Trio, das sich in perfekter
Harmonie präsentiert.

Unkonventionell, smoked, cross over - so präsentiert sich das 10-Gang-Menü, das wir
in Kooperation mit Weisbrods Hausmacher auf die Tische zaubern. Schauen Sie den
Profis über die Schulter und lernen Sie durch die fachkundige Anleitung der Winzer
aus der Südpfalz die korrespondierenden Weine kennen. Tauchen Sie in die Welt des
Genusses ein und erleben Sie das Blumenhaus Gaab im Pop-up-Style.

Beginn: 19:00 Uhr | Euro 99,00 pro Person und Abend
inkl. Aperitif, Speisen mit Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee
Karten ab sofort hier erhältlich: Vinothek PAR-TERRE, Parkhotel Landau & Blumenhaus Gaab

www.par-terre.de | www.parkhotel-landau.de | www.blumenhaus-gaab.de

