

Forst, an einem schönen Tag

Liebe Gäste,

herzlich willkommen! Schön, dass Sie da sind!

Seit Novemberbeginn, befinden wir uns im „**Wintermodus**“ 😊

Dies bedeutet, dass die Räumlichkeiten der Weinbar abends für den Restaurant-Betrieb zur Verfügung stehen und dadurch auch reservierbar sind.

Bitte beachten Sie:

Wir öffnen um **12:00 Uhr** (statt wie bisher um 11:30 Uhr).

Warme Speisen können Sie durchgehend bis **20:30 Uhr** bestellen – selbstverständlich aus unserer **kompletten Speisekarte**.

Wir bitten um Ihr Verständnis für diese Anpassung. Sie ist notwendig, um den Arbeitszeiten und den Pausenregelungen unseres Teams gerecht zu werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Am 27. und 28. November stehen „**Sekt und Austern**“ auf unserem Programm. Austernvorbestellung bitte per Mail an info@restaurant-spindler.de.

In der Gänsezeit werden wir Ihnen à la carte eine geschmorte Gänsekeule mit den klassischen Beilagen anbieten. Ganze Gänse sind auf Vorbestellung per Mail gerne möglich.

Die gemütlichen „**Raclette Abende**“ am 02., 03. und 04. Dezember finden in diesem Jahr an insgesamt drei Tagen statt. An diesen Abenden haben wir neben den Speisen unserer Speisekarte, noch Raclette Käse „vom halben Laib“ geschabt, im Angebot.

Zum Jahresausklang von Weingut, Restaurant und Weinbar feiern wir am 20. Dezember ab 17 Uhr „**Geselliges Wei(h)nAchteln**“ mit Wein und Musik. Restaurant und Weinbar gehen dann in die Winterpause bis einschließlich Mittwoch(!), den 21. Januar 2026.

Mit dem Herbst ist auch die Produktion der Chocolaterie wieder angelaufen... **hausgemachte Schokoladen** werden Sie bis zum Frühling im Restaurant vorfinden.

Besuchen Sie uns auch gerne auf einem dieser schönen Märkte:

...auf dem „Markt der schönen Dinge“ im „Kulturviereck“ Ältestes Haus in Haßloch am Samstag, den 15. November

...auf dem Adventsmarkt im Weingut am Kaiserbaum in Gerolsheim am 29. und 30. November.

...im Stiftsweingut Frank Meyer in Gleiszellen-Gleishorbach am 06. und 07. Dezember

Es grüßen Sie herzlich,

Florian Spindler und das gesamte Team

Aperitif

		€
Riesling Sekt Brut (41) traditionelle Flaschengärung		
„Der klassische Riesling Sekt mit animierender Frucht und Struktur“		
Glas	0,1l	5,80
Flasche	0,75l	36,90
HENRI Sekt Brut (42) traditionelle Flaschengärung		
„Besticht durch eine feinperlige Brioche-Note und harmonischer Säure“		
Glas	0,1l	6,90
Flasche	0,75l	39,90
„FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol.		
Weinbiet eG - Mußbach		
Glas	0,1l	3,90
Flasche	0,75l	23,40
2012 Reiterpfad Gewürztraminer Auslese	5 cl	5,90
„Intensiver Duft nach Rose und Hagebutte. Noch junge Fruchtsüße“		
Warmer Quittensaft	0,1 l	2,90
Thomas Reinhardt – Niederkirchen		
Spritzige Rosmarie - „ohne“	0,1 l	5,50
Hausgemachter Grapefruit-Rosmarin Sirup mit „FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol. Eiswürfel und mit Soda aufgegossen		
Spritzige Rosmarie - „mit“	0,1 l	6,80
Hausgemachter Grapefruit-Rosmarin Sirup mit Secco aufgegossen, Eiswürfel		
„La Vermella“ Gin mit Tonic Water, Zitronenzeste und Eiswürfeln	4 cl	9,50
Botanicals: Wacholder, Zitrone, Bitterorange, Canoneta-Orange und Mandarine Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
VERMUT mit Olivenspieß und Eiswürfeln	10 cl	8,50
„Schönes Zusammenspiel von Süße, Säure und Bitterkeit“ Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
Campari Orange		7,90
Aperol Spritz		8,50
Pastis 1:5 mit Eiswürfeln und stillem Wasser	2 cl	6,50

Riesling Weine

	€		€
2024 Riesling trocken (1) „Klassisch trockener Riesling, Grüner Apfel, Frische“	0,25l 6,40	1l	25,00
2024 Riesling feinherb (2) „Ausbalancierte Süße, feine Zitrusnote“	0,25l 6,40	1l	25,00
2024 „Beppo“ Riesling trocken (5) „Animierender Trinkfluss, filigrane Steinobst Aromatik“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2023 Forster Riesling trocken ORTSWEIN (8) „Das Aushängeschild der Forster Lagen, etwas Reduktion, mineralische Struktur und Grip“	0,25l 8,70	0,75l	26,00
2024 MAGNUM 44 Riesling trocken „Sonderabfüllung für unsere Weinbar, Balance von Kräuterwürze und Frucht, fordernder Riesling“	0,25l 8,40	0,75l	25,00
2023 Herrgottsacker Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (9) „Duft nach Pfirsich und Aprikosen, kraftvoller Riesling vielfältig am Gaumen. Zupackende Würze“	0,1l 5,60	0,75l	33,50
2022 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13) „Feine exotische Frucht, elegante Säure, langanhaltende Struktur“	0,1l 8,50	0,75l	50,00
2024 Forster Riesling Kabinett ORTSWEIN (30) „Tolle Spannung von Fruchtsüße und Säure“	0,25l 8,70	0,75l	26,00

Rebsorten Weine

2024 Grauburgunder trocken (17) „Duft nach frischen Haselnüssen; kraftvoller Körper, säuremild“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2023 Weißburgunder trocken (18) „Angenehme Würze, kraftvoller Körper“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2024 Sauvignon blanc trocken (19) „Intensive Nase, minzige Frische, elegante knackige Textur“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2024 -3 TRAUBEN- trocken (21) Riesling – WB – Sauvignon blanc „Frische – Cremigkeit – exotische Frucht“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2024 Blanc de Noir trocken „Spätburgunder, filigrane Beeren, leicht und frisch“	0,25l 7,00	0,75l	20,50
2024 Rosé trocken (23) - Merlot – Cabernet – Blaufränkisch „Rote Beeren in der Nase, leichter und saftiger Körper“	0,25l 6,50	0,75l	19,00
2024 Weißburgunder -S- (18) „Reife Melone u. birnig-muskatische Aromen in der Nase“	0,1l 5,60	0,75l	33,00
2023 Spätburgunder trocken (24) „Samtige Sauerkirsche in der Nase, leichte Würze und Struktur“	0,1l 5,60	0,75l	33,00
„Colette“ Merlot – Spätburgunder - Cabernet Cubin „Dunkle Beeren und etwas Würze in der Nase, zupackend kernig und trockenes Finish“	0,1l 4,90	0,75l	29,00
2023 „POE RAVA“ Merlot – Cabernet Cubin (25) „kräftig und rund in der Nase-würzig und saftig“	0,1l 6,60	0,75l	39,50

		€
Rieslingschorle (1) im Forster Dubbenglas	0,25l	3,60
	0,5l	6,50
Roséschorle (23) im Forster Dubbenglas	0,25l	3,70
	0,5l	6,60

Das „Weinkarussell“ - die klassische Weinprobe des Weinguts Heinrich Spindler -
8 Knopfkelchgläschen im geschmiedeten Karussell

„Riesling Karussell“ - Weine Nr. (1), (2), (5), (8), (M44), (9), (13), (30)	29,50
„Rebsorten Karussell“ - Weine Nr. (5), (13), (17), (18), (19), (21), (23), (Colette)	29,50

(...) Diese Nummern entsprechen den Weinen aus der Preisliste des Weinguts H. Spindler und sind im Restaurant zum Kauf erhältlich.

Flaschenweine

2023 Deidesheimer Riesling trocken Ortswein (7)	0,75l	23,50
„Nase von Steinobst, dichter Körper, finessenreich und kühle Mineralik“		

2022 CLIMBWINES II ALPINE Forst Riesling trocken	0,75l	39,50
„Vielfältiger, hochreifer Riesling aus Forster Lagen, besticht durch Würze und Frucht“		

2023 Musenhang Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (11.1)	0,75	35,70
„Kühle, herbwürzige Aromatik. Etwas Kreidigkeit und frische Frucht am Gaumen. Trocken und knackig“		

Freundstück GROSSE LAGE - „Regionaler gehts nicht!“ ...
Geschützte, warme Lage, reife Frucht... der „Forster Underdog“!

2020 Freundstück Forst Riesling trocken GL	0,75l	54,00
2021 Freundstück Forst Riesling trocken GL	0,75l	54,00
2022 Freundstück Forst Riesling trocken GL	0,75l	54,00
2023 Freundstück Forst Riesling trocken GL	0,75l	54,00

2021 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GROSSE LAGE	0,75l	58,00
„Präzise und schlanke Kräutrigkeit, Feuerstein, unheimlich fest, tief und trocken“		

2022 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GROSSE LAGE	0,75l	58,00
„Feingliedrige Mineralität mit Zitrus- sowie Quittennase. Trockene und feste Riesling Struktur mit salzigem Finish“		

2023 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GROSSE LAGE	0,75l	58,00
„Orangenzeste und Zündholz in der Nase, saftig, mineralische Struktur und unheimlich lang“		

2020 Spätburgunder -S- unfiltriert	0,75l	39,50
„Reife Kirsche, etwas Würze wie Rosenblätter, Lakritze und feines Salzkaramell. Strukturiert, schlank und lang“		

Spindlers Riesling Brettchen	9,80
2023 Forster Riesling trocken (8)	
2023 Herrgottsacker Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (9)	
2022 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13)	je 0,05l

Alkoholfreies

		€
FREIE FAHRT BLANC Alkoholfreier Wein < 0,5 % vol. Weingut Eugen Müller – Forst an der Weinstraße	0,1l	3,70
Forster Wasser laut oder leise, filtriert und kühl in der Karaffe	0,5l	3,50
Bellaris Wasser aus der Pfalz - classic, medium oder still	0,75l	7,20
Bellaris Wasser aus der Pfalz - classic, medium oder still	0,25l	3,00
Pfälzer Apfelsaft – naturtrüb	0,25l	3,50
2025 Forster Riesling- Traubensaft Bio Weingut H. Spindler	0,25l	3,70
Johannisbeernektar	0,25l	3,50
Saftschorle	0,25l 0,5l	3,00 5,50
Spindlers Limonade Hausgemachter Ingwersirup, Eiswürfel, frische Zitrusfrüchte, Soda und Minze	0,5l	5,90
Orangina Fläschl	0,25l	3,50
Afri-Cola Fläschl mit oder ohne Zucker	0,33l	3,50

Bier aus Rheinland-Pfalz

„PfälzerBierGut“ Pils aus Deidesheim	0,33l	4,50
Bellheimer Lord FRESH alkoholfreies Pils	0,33l	3,90
Rheingönheimer Hefeweizen im Tonkrug	0,5l	5,50
VALENTINS Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50

Digestiv

Mirabellengeist, Williams-Christ Birne, Riesling-Trester Brennerei Klemens Andres – Niederkirchen	2cl	4,20
SAILLT MÓR Dürkheimer Whisky - Pfälzer Eiche 5 Jahre	2cl	8,50
Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P., Aversa, Ramazotti	2cl	4,20

Tapas, Snacks & Co

Spindlers „Welsh rarebits“

Drei Baguettescheiben knusprig überbacken
mit Emmentaler - Riesling - Häubchen 🍄

€ 12,50

Ein halber Markknochen - längs geschnitten und geröstet –
(15 Minuten reine Zeit im Ofen) mit Schnittlauch und Zwiebeln,
dazu geröstetes Bauernbrot

€ 13,50

Ein halbes Dutzend Achat-Schnecken im Steingutpfännchen
mit Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette

€ 13,50

„Spindlers Küchenkarussell“

Pfälzer Tapas für 2 Personen (auf Vorbestellung), dazu Brot

€ 35,90

Für unsere kleinen Gäste

Bandnudeln mit Tomatensoße 🍄

€ 7,50

Eine Frikadelle vom Rind mit Kartoffelpüree

€ 8,70

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Buchweizenkernen
und Apfel-Walnuss-Vinaigrette 🌿
€ 8,90

Gebratene Jakobsmuscheln, grüne Linsen und Feldsalat
€ 19,50

Rindercarpaccio mit süß-saurem Kürbis
und Aioli vom schwarzen Knoblauch
€ 18,50

Gebackener Ziegenkäse im Haselnussmantel,
gebratenen Birnenspalten und Honig-Senf-Vinaigrette 🍷
€ 16,90

„Spindlers Bratwurstbrät“ – in Weinteig frittierte Dosenbratwurst-
dazu rote Zwiebelmarmelade und bunter Salat
mit Apfel-Walnuss Vinaigrette und gerösteten Buchweizenkernen
€ 14,90

Blumenkohl Cremesuppe mit Kaffir-Limettenblatt-Öl
und geröstetem Sesam 🍷
€ 8,90

Brühe von Rind und Kalb mit hausgemachtem Leberknödel
und Zwiebelschmelze
€ 8,90

Hauptgänge

Risotto mit Shitake, Buchenpilzen, Wirsing und Kerbelschaum 🍄
€ 19,40

Spinatknödel -hausgemacht- mit Nussbutter und Parmesan,
dazu ein kleiner gemischter Salat mit gerösteten Buchweizenkernen
und Apfel-Walnuss-Vinaigrette 🥗
€ 20,90

Gebratenes Kalbsrückensteak mit Trüffeljus, Spitzkohl
und gebackener Schalottentarte
€ 35,50

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit Zitronensafranschaum,
wildem Brokkoli, Kohlröschen und kleinen Kartoffelchen
€ 34,50

Pfälzer Forelle - in der Pfanne gebraten -
mit zerlassener Butter, gerösteten Mandelblättchen,
dazu geschmorte Radieschen und Kartoffelsalat
€ 26,90

„Spindlers Burger“ mit Pastrami vom Rindertafelspitz,
gebratenem Speck, BBQ-Soße, Sesammayonnaise,
eingelegtem Weißkraut und Rucola, dazu Kartoffelecken mit Sour Cream
€ 22,50

„Spindlers Burger“ mit vegetarischem Burger Patty, gebratenen
Kräuterseitlingen,
eingelegtem Weißkraut und Rucola, Sesammayonnaise und Mojo-Rajo-Soße,
dazu Kartoffelecken mit Sour Cream 🥗
€ 19,90

Geschmorte Gänsekeule
mit Rotkohl und Kartoffelknödeln, glasierten Maronen und Bratapfel
€ 35,90

Gebratenes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln **oder** Kräuterbutter,
dazu Kartoffelecken und ein kleiner bunter Salat
mit gerösteten Buchweizenkernen und Apfel-Walnuss-Vinaigrette
€ 33,90

Gebratene Blutwurst mit Walnuss-Krokant und Kartoffelpüree,
dazu Belugalinsen und Apfel Chutney
€ 18,70

„Spindlers Winzerteller“
Hausgemachter Leberknödel vom Rind, gebratene Bratwurst,
gebratener Saumagen- und Blutwurst Taler mit Walnuss-Krokant
dazu Sauerkraut mit Apfel und Kartoffelpüree
€ 23,50

Drei hausgemachte Leberknödel vom Rind
oder vier gebratene Saumagentaler
oder ein Paar gebratene Bratwürste

dazu Sauerkraut mit Apfel und Brot
je € 16,90

Lieber Gast,

wenn Sie ein Gericht Ihren Vorstellungen entsprechend ändern lassen möchten,
berechnen wir 1,00 Euro extra.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Zum süßen Schluss...

Hausgemachte Vanille Crème brûlée 🍰
€ 8,50

Apfel-Blätterteig-Tarte, Tonkabohneneis und Pflaumenkompott 🍰
€ 13,50

„Spindlers Liebling“ - Hausgemachtes Creme Eis und Fruchtsorbet des Tages 🍰
€ 6,50

„Espresso Gourmand“ - Ein Espresso, dazu eine kleine Vanille Crème Brûlée und hausgemachte Schokolade 🍰
€ 8,50

Hausgemachtes Fruchtsorbet des Tages mit Secco übergossen 🍷
€ 8,50

Hausgemachter Rotweinkuchen 🍰
€ 4,90 (zwei Scheiben)

Gemischtes Eis (mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis)
Drei Kugeln Eis € 5,40; Fünf Kugeln Eis € 8,50 🍰

Verschiedene Heißgetränke

	€
Espresso*	2,80
Espresso Macchiato*	3,00
Kaffee*	3,50
Cappuccino oder Milchkaffee*	3,80
Latte Macchiato*	4,00
Affogato al caffè*	4,50
Spindlers heiße Schokolade (mit Valrhona Schokolade)	4,80

Hausgemachter Schokoladenwürfel zum Selbsteinrühren in heiße Milch und Milchschaum.

Die Heißgetränke servieren wir auch mit Hafermilch... +0,50

Tee in der Tasse 2,90

Früchte, Pfefferminze, Kamille, Schwarzer Tee oder Grüner Tee

Biotee von J. Hornig

Unsere hausgemachten Kekse begleiten unsere Heißgetränke.

*Die Kaffeerösterei "Parezzo" aus Landau (Pfalz) beliefert uns mit Bio Kaffeebohnen.

Unsere Lieferanten aus der Region

Andres Klemens Brennerei - Niederkirchen,
Bayer Getränke - Wachenheim,
Buchmüller Bäckerei- Mußbach,
Hambel Metzgerei (Bratwurst und Saumagen) - Wachenheim,
K&K Fleischhandel - Oggersheim,
Krehbiel Bioland Geflügelhof (Eier) - Wartenberg-Rohrbach,
Pfälzer BierGut - Deidesheim,
Parezzo Kaffeerösterei Bio und Fairtrade - Landau,
Weingut Thomas Reinhardt (Säfte) - Niederkirchen,
Hof Ritzmann - Winnweiler (Blutwurst mit Walnuss-Krokant),
Schneider Forellenzucht - Katzweiler,
Theis Gemüse - Hochstadt,
Weinbiet e.G. - Mußbach, Weingut Müller - Forst,
Gerlach & Papst Spirituosen (Whisky)- Bad Dürkheim,
Weingut Heinrich Spindler – Forst (Wein, Sekt und Traubensaft)

Für Allergene führen wir einen gesondert ausgezeichneten Allergen-Ordner für Sie.

Unsere Zusatzstoffe:

Die Weine enthalten Sulfite.

Die Kaffeegetränke sind koffeinhaltig.

Campari-Q enthält Farbstoff und Ascorbinsäure

Aperol Spritz enthält Aromastoffe, Chinin, Natriumchlorid, Farbstoffe (E 110 – E 124)

Stabilisator E 220

Der Traubensaft enthält Ascorbinsäure.

Der Handkäs' enthält Sulfite und Natriumcarbonat.

Die Bratensoße enthält Sulfite (durch den Wein).

Im Pastrami Fleisch enthalten: Nitrit Pökelsalz

Der Saumagen enthält Natrium Diphosphat und Nitritpökelsalz.

Das Bratwurstbrät enthält Phosphat

Rotweinkuchen enthält: Diphosphat und Natriumcarbonat (Backpulver), Sulfite (Rotwein)

Kleines u. großes Eis (von der Marke Langnese Carte d'Or) enthalten:

Vanilleeis:

Glukose-Fruktose-Sirup, Glukosesirup, Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl, Guarkemehl, Carrageen), Zitronensaftkonzentrat, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma

Erdbeereis:

Glukose-Fruktose-Sirup, Glukosesirup, Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl, Guarkemehl, Carrageen), Säureregulator (Zitronensäure), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma

Schokoladeneis:

Glukose-Fruktose-Sirup, Glukosesirup, Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl, Guarkemehl, Carrageen), Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerin-Polyricinoleat), Aroma