

Hi & Herzlich willkommen!

Genieß den wunderbaren Blick über die Weinberge mit einem leckerem Glas Wein und Köstlichkeiten aus der Weinbarküche!

**Auf dein Wohl und eine gute Zeit,
Deine Familie Spindler und das Weinbar Team**

Folge uns @weinbarmagnum44 auf Instagram!

Die Weinbaröffnungszeiten:

Sommer (April bis einschl. Oktober):

Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr und samstags/feiertags ab 15 Uhr geöffnet.
Bitte kommt spontan, denn es wird nicht reserviert.

Winter (November bis einschl. März):

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet mit Speisen und Getränken von unserer Restaurantkarte. Gerne nehmen wir Tischreservierungen entgegen.

Sonntag und Montag sind unsere Ruhetage

Die Weinbarräumlichkeiten werden **nicht exklusiv** vermietet, denn wir möchten, dass unsere Gäste jederzeit die Möglichkeit haben, spontan vorbeizukommen.

Wir bitten dich um deine Mithilfe bei der Rücksichtnahme gegenüber unseren Nachbarn und benachbarten Winzern! Das Parken entlang der Rebzeilen und auf dem Radweg (direkt hier am angrenzenden Feldweg) ist gemäß StVO verboten und wird geahndet. Als Alternative befinden sich zahlreiche Parkplätze an der Christoph Traberger Turnhalle nur wenige Gehminuten entfernt.

B L U B B E R

0,1 l 0,75 l

Weingut Heinrich Spindler ° | Forst

Riesling Sekt Brut 5,80 € 37,90 €

„Klassischer Rieslingsekt mit animierender Frucht und Struktur“

HENRI Sekt Brut Traditionelle Flaschengärung 6,90 € 42,90 €

„Die Nase besticht durch leichte Brioche Noten, etwas Hefigkeit und Eleganz am Gaumen“

Sekt - & Weingut Winterling | Niederkirchen

2020 La Coulée D'Or Brut Traditionelle Flaschengärung 8,50 € 51,00 €

Cuvée aus Chardonnay, Spätburgunder und Schwarzesling.

„Salzig, hefig, frisch!“

Blanc de Blanc Brut Traditionelle Flaschengärung - 39,50 €

„Klassischer Aperitif mit großem Trinkgenuss. Stimmungsaufheller! Fein und mineralisch.“

Motzenbäcker by Marie Menger-Krug ° | Deidesheim

Sauvignon Blanc Brut Sekt - 45,00 €

„Prickelnder Perlage, feinen Fruchtaromen sowie trinkanimierend dank straffer Säurestruktur“

Rosé Brut - 45,00 €

„Frecher, frisch, voller Fruchtaromen. Steinobst, Waldfrucht, lebendigen Mousseux“

Sekthaus Griesel & Compagnie | Bensheim

2022 Rosé Tradition Brut 8,90 € 54,00 €

„Pinot Noir und Meunier. Fruchtlige Harmonie, feine Struktur und elegante Länge“

Weingut Bergdolt ° | Neustadt/Duttweiler

2019 Blanc de Blanc Brut Nature - 79,00 €

„Frisch & kraftvoll, mineralisch und hefig-salzig im Gaumen“

José Michel et Fils | Moussy, Frankreich

„Les Premices“ Champagne Brut - 79,00 €

Cuvée aus Pinot Meunier und Chardonnay - „Beeriges Bukett, Zitrusfrüchte, frisch“

Aurore & Florian Laval | Boursault, Frankreich

„Symposium“ Champagne Blanc de Noirs Extra Brut - 89,00 €

Pinot Meunier und Pinot noir - „Reifer Apfel, sehr nussig mit einer lebhaften Perlage“

Maison Ruinart | Reims, Frankreich

Ruinart „R“ Champagne Brut - 109,00 €

Cuvée aus Pinot Noir, Meunier und frischem Chardonnay

„Goldene Früchte, Pflaumkuchen, harmonisch anhaltende Rundheit, Chardonnay Frische im Abgang“

Spindlers Spritz „mit oder ohne“ 0,25 l – Angebot/Preis siehe Tafeln
Hausgemachter Fruchtsirup, Secco bzw. alkoholfreier Sekt, Soda und Eiswürfel

„Holler bomb“ im großen Dubbeglas 0,5 l 9,80€
Holunderblütensirup, Secco, Soda und Eiswürfel

Ferdinand's Cordial Aperitif 0,0% vol 0,2 l 7,90 €
„G & T“ Sirup aus dem Saarland mit Soda und Eiswürfel
0,1 l 0,25 l

Sanbitter Spritz 0,0 % vol 0,25 l - 7,50 €
Sanbitter, alkoholfreier Sekt, Soda und Eiswürfel

Sanbitter tonic 0,0 % vol 0,25 l - 6,50 €
Sanbitter mit Tonic Water und Eiswürfel

„FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol. 4,40 € -
„Spritzig, feine Perlage und frische Zitrus- und Apfelnoten“
Weinbiet eG | Mußbach

Weingut Eugen Müller ^ | Forst
„Freie Fahrt Blanc“ Alkoholfreier Wein 0,1 % Vol. 4,10 € 8,20 €
„Blumig fruchtige Noten nach Litschi, Apfel und Ananas“

.....

Pinot Tresterbrand fumé 42 % (8 Jahre im Eichenfass gereift) - 2cl 4,50 €
„Angenehme Würze und samtiger Abgang durch die Reife im Holz mit langem Finish“

Pastis – 2 cl mit Eis 6,50 €
dazu stilles Wasser

CASA EVA

Eva und Stefan Winterling | Mallorca

Gin Tonic - „La Vermella“ – 4 cl mit Tonic Water und Eis 9,50 €
Botanicals: Wacholder, Zitrone, Bitterorange, Canoneta-Orange und Mandarine

Gin Tonic- „S´Horabaixa“- „Goldene Stunde“ - 4 cl mit Tonic Water u. Eis 9,80 €
Botanicals: Thymian, Wacholder und Zitrone

Vermut de CASA EVA - 10 cl mit Eis und Olivenspieß 8,50 €
„Schönes Zusammenspiel von Süße, Säure und Bitterkeit. Kräuter, Orange, ein Hauch Kakao und die Süße des Johanniskrauts.“

Negroni" – 9 cl mit Eis 11,90 €
Gin Eva „La Vermella“, VERMUT de CASA EVA und Campari

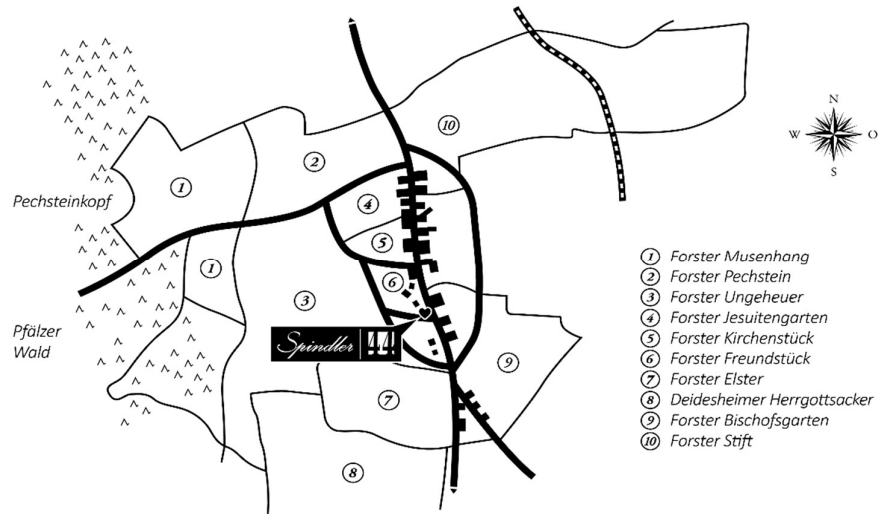
° Diese Weine sind Bio zertifiziert;

^ Fair 'n Green - Zertifikat für nachhaltigen Weinbau

Weingut Heinrich Spindler^o | Forst

	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,5 l
2024 MAGNUM 44 Riesling „Klassisch trockener Riesling, Grüner Apfel, Frische“	4,20 €	8,70 €	26,00 €	55,00 €
2021/22 MAGNUM 44 Riesling „Trinkreife, dezente Aprikose und noch etwas Reduktion“	-	-	-	55,00 €
2025 "Beppo" Riesling „Animierender Trinkfluss, filigrane Steinobst Aromatik“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Forster Riesling - Das Aushängeschild der Forster Lagen! „Etwas Reduktion, mineralische Struktur und Gerbstoffgrip“	4,40 €	9,20 €	27,50 €	-
2023 MUSENHANG „Kühle, herbwürzige Aromatik. Etwas Kreidigkeit u. frische Frucht am Gaumen. Trocken, knackig“	6,20 €	12,60 €	37,70 €	-
2022 UNGEHEUER Riesling GL „Würze und Reduktion in der Nase. Sehr fester, dichter doch feingliedriger Körper. Spannungsgeladener Riesling mit vielfältigen Fruchtaromen am Gaumen und komplexem, langanhaltendem Finish“	-	-	54,00 €	-
2024 UNGEHEUER Riesling GL „Der Duft zeichnet sich durch eine Fruchtfülle kombiniert mit Kraft und Mineralik aus. Kräuterwürzig, feine, eingebundene Säure, nachhaltig und hochelegant am Gaumen“	0,375 l Flasche > 33,00 €			
2024 Grauburgunder trocken „Duft nach frischen Haselnüssen; runder Körper, säuremild“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Weißburgunder trocken „Angenehme Würze, kraftvoller Körper“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2025 Sauvignon blanc „Intensive Maracuja-Nase, minzige Frische“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Sauvignon Blanc -S- Fumé „Sehr intensive Nase, feine Balance von reduktivem Druck, Dill, reife Exotik. Herbe, strukturierte Aromendichte im Mund“	6,80 €	14,20 €	42,00 €	-
2025 Blanc de noir „Spätburgunder, filigrane Beeren, leicht und frisch“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2025 Forster Riesling Kabinett mild „Unheimliche Spannung von Süße und Säure, fast körperlos“	4,80 €	9,70 €	29,00 €	-
2024 Rosé aus Merlot - Cabernet - Blaufränkisch „Rote Beeren in der Nase, leichter und saftiger Körper“	3,30 €	6,80 €	20,00 €	-
2023 Spätburgunder „Samtige Sauerkirsche in der Nase, leichte Würze und Struktur“	5,60 €	11,80 €	36,00 €	-
„Poe Rava“ - Merlot und Cabernet Cubin „Intensive dunkle Waldbeeren, kraftvoll runder Körper und würzigem Taningerüst“	-	-	42,00 €	-

WEINLAGENPLAN | FORST



FREUNDSTÜCK^o – Regionaler geht's nicht.

Keine 100m vom Rebstock bis ins Glas!

Kleinste der bekannten Forster GROSSE LAGEN. Direkt hinterm Weingut sehr geschützte, warme Weinbergslage. Erbringt reife, etwas üppige Rieslinge mit mineralischem Nerv.

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2021 FREUNDSTÜCK Riesling GL	-	-	59,00 €
2022 FREUNDSTÜCK Riesling GL	-	-	59,00 €
2023 FREUNDSTÜCK Riesling GL	-	-	59,00 €
2024 FREUNDSTÜCK Riesling GL	-	-	59,00 €

CLIMBWINES^o

Das einzigartige Weinprojekt CLIMBWINES ist eine Fusion von Bergsport und Winzerhandwerk. Markus Spindler kombiniert darin seine zwei großen Leidenschaften. Die drei nach Kletterstilen benannten und nachhaltig produzierten Bioweine sind grundverschieden und authentisch. Feiert mit einem Gläschen CLIMBWINES euren persönlichen Gipfel oder entspannt nach einem harten Kletter-/Arbeitstag!

BOULDERING - "No risk, just fun."	-	-	21,00 €
Weißburgunder - Riesling - Sauvignon blanc „Dezente exotische Frucht, saftig, leichter Körper“			
ALPINE - "High peak, deep wine."	-	-	42,00 €
Forster Riesling Lagenselektion „Steinfrucht und Würze, intensiv und vielfältig“			
FREE SOLO - "Pure. Wild."	-	-	55,00 €
Naturwein Grauburgunder Maischegärung; „Wild, beerig und toller Gerbstoffgrip“			

SPINDLERS Weinschorle

	0,25 l	0,5 l
Rieslingschorle im Forster Dubbeglas	3,60 €	6,50 €
Roséschorle im Forster Dubbeglas	3,70 €	6,60 €

Exquisite Weine im Glas und in der Flasche

0,1 l 0,25 l 0,75 l

Weingut Margarethenhof [^] | Forst /Pfalz

2025 Scheurebe Kernstück trocken

3,80 € 7,70 € 23,00 €

„Exotisch, duftig und verspielt, bringt Spaß ins Glas“

2025 Auxerrois Kernstück feinherb

3,70 € 7,50 € 22,00 €

„Begeistert durch seine fruchtige, säurearme und charmante Art!“

Weingut Pflüger ^o | Bad Dürkheim/Pfalz

2025 Pfalz Chardonnay Quarzit

4,30 € 8,80 € 26,30 €

„Von den leichten, sandigen Böden der Mittelhaardt. Florale Noten mit dem Hauch Exotik“

2024 Pfalz Chenin Blanc Réserve

- - 58,00 €

„Angenehme Säure erzeugt Frische, cremig und harmonisch, komplexes Bouquet“

2024 Dürkheimer Fuchsmantel Riesling Erste Lage

- - 44,80 €

„Kühle Haardrandlage. Saftige Pfirsichfrucht paart sich mit reifer Rieslingsäure“

2021 Königsbacher Ölberg Pinot Noir -Spontangärung-

- - 65,00 €

„Intensive Beerenfrucht, Hauch Lakritz. Am Gaumen kompakt und vielschichtig“

Weingut Georg und Stefan Lutz ^o | Niederkirchen

2023 Deidesheimer Herrgottsacker „Auf dem Hahnenbühl“

- - 42,00 €

Riesling trocken Erste Lage

„Ausgezeichnete Mineralität und Struktur. Weiße, helle Frucht“

2023 Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken Erste Lage

5,60 € 11,40 € 34,20 €

„Moderne, reduzierte Eleganz mit einer lebendigen Frische. Klare Frucht von gelben Äpfeln“

Weingut Gabel ^o | Herxheim am Berg/Pfalz

2025 Weißburgunder Gutswein trocken

4,40 € 9,00 € 26,50 €

„Duftet nach Blüten und gelben Früchten, zeigt sich am Gaumen fruchtig, weich und elegant“

2024 Weißburgunder Steig Erste Lage

- - 55,00 €

„Nussig, fruchtig, vollmundig und frisch ausbalanciert“

0,75 l

VDP. Weingut Georg Mosbacher ^o | Forst/Pfalz

2025 Cabernet Blanc trocken

29,00 €

„Ein frischer, ausgewogener PIWI-Wein mit Aromen von Quitte, rotem Apfel und Kräutern, feiner Mineralität sowie cremigem Mundgefühl und lebendiger Säure“

Weingut Jul. Ferd. Kimich | Deidesheim/Pfalz

2022 Deidesheimer Grainhübel Riesling trocken

42,00 €

„Üppige Frucht gelber Steinfrüchte und kräftige Würzigkeit von Thymian und Oregano“

Weingut Ernst Weisbrodt ^o | Niederkirchen/Pfalz

2024 Grauburgunder trocken

22,00 €

„Animierende Aromen, leichte und spritzige Frucht, im Abgang Harmonie und Balance“

2023 Chardonnay -3 Eichen- trocken

57,00 €

„Reife, würzig opulente Struktur, Eleganz, Mineralität; Florale, Zitrusnoten mit subtilem Holzeinfluss“

VDP. Weingut Karl Schäfer^o | Bad Dürkheim/Pfalz

2024 „Basalt“ Wachenheim Riesling 38,50 €

„Sehr kompakter, druckvoller Riesling mit zartem Holzeinsatz, sehr würziger Aromatik“

2022 Dürkheimer Fuchsmantel „Quetschenbaum“ Riesling trocken 52,50 €

„Klassischer Fuchsmantel Buntsandstein Riesling mit packender Mineralität, typischer kühler Zitronennote und süßlichen, floralen Anklängen im Nachhall. Ein Wein mit Kraft und Ausdauer“

Weingut Lebenshilfe^o | Bad Dürkheim/Pfalz

2022 Dürkheimer Michelsberg Riesling trocken 59,00 €

„Frisches Heu, Kirschblüten, reifer gelber Apfel, Pfirsich, Kräuter, zarte Tanninstruktur; Riesling typische Säure“

VDP. Weingut Müller-Catoir | Neustadt/Pfalz

2024 Muskateller Haardt Bürgergarten Erste Lage 52,00 €

„Glockenklare Frucht, florale Eleganz und frische Mineralität“

2023 Scheurebe Haardt Ortswein 52,00 €

„Exotischen Aromen von Ananas, Grapefruit, Stachelbeere und Cassis“

Weingut Metzger | Grünstadt-Asselheim/Pfalz

2024 Chardonnay vom Kalkstein trocken 29,50 €

„Eleganter, vielschichtiger Chardonnay mit frischer Balance, feinen Aromen und kraftvoller Struktur“

2023 Chardonnay Asselheim trocken 62,00 €

„Frischer, ausdrucksstarker Chardonnay mit Toast-, Popcorn- u. mineralischen Noten, kühl, elegant, lebendig“

2022 Pinot Noir – Mühlheim - 69,00 €

„Fruchtige Frische von Himbeeren u. Brombeeren. Dezent Würze“

Weingut Schwedhelm | Zellertal/Pfalz

2024 Chardonnay Zellertal € 25,50

„Aromen von grüner Banane, florale Noten sowie weiße Blüten in der Nase. Zarten Mineralität“

2024 "WOTAN-KALKFELS" Riesling trocken € 64,00

„Außergewöhnlichen Charakter. Spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut.

Wein mit Tiefe, Klarheit und Länge“

VDP. Weingut Schloss Proschwitz | Meißen/Sachsen

2024 Goldriesling trocken 44,50 €

„Der kleine Jahrgang 2024 präsentiert sich mit einem feinen, delikaten Aroma von Goldaprikose, saftiger Birne und zarten Holunderblütennoten. Am Gaumen elegant und animierend“

2024 Elbling trocken 44,50 €

„Frische ausgewogener Struktur u. feine Arome von weißer Johannisbeere, Sternfrucht und Honigmelone“

Alkoholfreies

0,25 l 0,33 l 0,5 l

Forster Wasser

Laut oder leise - filtriert und kühl in der Karaffe

- - 3,50 €

2025 Forster Riesling-Traubensaft Bio | Weingut H. Spindler °

3,70 € - -

Pfälzer Apfelsaft naturtrüb | Niederkirchen

3,50 € - -

Johannisbeernektar

3,50 € - -

Saftschorle

3,00 € - 5,50 €

Orangina Fläschl

3,50 € - -

Afri-Cola Fläschl mit oder ohne Zucker

- 3,50 € -

Bier | Rheinland-Pfalz

Pfälzer Pils BierGut | Deidesheim

- 5,00 € -

Hefeweizen im Tonkrug | Rheingönheim

- - 5,50 €

Helles Bellheimer | Bellheim

- 4,50 € -

„Lord FRESH“ - alkoholfrei - | Bellheim

- 4,50 € -

Valentins Weißbier alkoholfrei | Bellheim

- - 5,50 €

Kaffee und Tee

Espresso

3,00 €

Espresso Macchiato

3,20 €

Kaffee

3,60 €

Cappuccino oder Milchkaffee

3,80 €

Latte Macchiato

4,00 €

Tee in der Tasse

2,90 €

...Bio: Früchtetee, Pfefferminztee, Kamille, Schwarztee oder Grüntee

Alle Kaffeegetränke werden mit Bio-Kaffeebohnen der Kaffeerösterei 'PAREZZO'

in Landau hergestellt. Der Kaffeekeks ist hausgemacht.

Die richtige Grundlage...

	€
Bunte Oliven – eingelegt - 	6,50
dazu Brot	
M44 Dreierlei 	8,90
Gurken-Sesam-Salat, Mango-Chili-Chutney, Aioli, dazu Tortilla Chips	
Französische Käsevariation 	16,20
mit hausgemachtem Chutney und Brot	
Spanische Wurst & Schinken Variation	15,60
dazu Brot	
Spanisch-Französische Variation von Wurst, Schinken & Käse, dazu Brot	16,90
Jahrgangs Sardinen "Mademoiselle Perle"	14,90
aus der Dose mit Brot	
Knoblauch-Garnelen	20,50
in Olivenöl confiert (Größe: 6/8; 5 Stück), dazu Brot	
... Brot extra	1,50
Gebackene Kartoffelwürfel 	9,80
mit Petersilie und Aioli	
Schweinebauch-Pho	12,90
mit Udon Nudeln, Koriander, Shiitake, Pak-Choi	
Sauerteigbrot 	12,50
mit Zucchini, Paprika-Zitronengrascrème und Buchenpilzen	
Sauerteigbrot	15,50
mit Roastbeef, Pilzcrème und Rucola	
Pinsa° mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Rucola 	11,90
Pinsa° mit Crème fraîche, Trüffel, Rucola und Parmesan 	11,90
Pinsa° mit Crème fraîche, Serrano Schinken, Parmesan und Rucola	12,90

° Pinsa mit Sauerteig und 72h Teigführung ...ca. 20cm x15cm groß

...süßer Abgang gefällig?!

MAGNUM Mandel – Das Eis am Stiel!	3,50
Spindlers Rotweinkuchen , 2 Scheiben	4,90
Pinsa° mit Crème fraîche, Banane, Schokoladensauce und Baileys 	12,90

 Vegan;  Vegetarisch

Zusatzstoffe:

Weine: Sulfite

Aperol Spritz: Farbstoffe, Chinin, Natriumchlorid, Farbstoffe E110-E124 Stabilisator E220 und Sulfiten

Traubensaft: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

San Bitter: Farbstoff Karmin und Säuerungsmittel Zitronensäure

Ferdinands G&T: Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma Chinin

Baileys: Zuckerkulör E150b, Emulgatoren E471, Säureregulator E331

Spanische Wurst: Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E250, E252, Farbstoff E120

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

Magnum Eis: Farbstoff Carotin, Emulgatoren E471, E476 und Stabilisatoren