

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):

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

Winter (November bis einschl. März):

Dienstags bis samstags 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 Schwarzriesling.

„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

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. Fruchtige Harmonie, feine Struktur und elegante Länge“

Weingut Bergdolt ° | Neustadt/Duttweiler

2019 Blanc de Blanc Brut Nature - 72,00 €

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

José Michel et Fils | Moussy, Frankreich

„Les Premices“ Champagne Brut - 75,00 €

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

Aurore & Florian Laval | Boursault, Frankreich

„Symposium“ Champagne Blanc de Noirs Extra Brut - 85,00 €

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

Maison Ruinart | Reims, Frankreich

Ruinart „R“ Champagne Brut - 98,00 €

Cuvée aus Pinot Noir, Meunier und frischem Chardonnay

„Goldene Früchte, Pflaumenkuchen, 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 Rosé Aperitif Cordial 0,0 % vol. 0,2 l 7,50 €
Fruchtig-botanischer Sirup aus dem Saarland mit Soda und Eiswürfel

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

Sanbitter tonic 0,0 % vol. 0,25 l 7,50 €
Sanbitter mit Tonic Water und Eiswürfel

„FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol. 0,1 l 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. 0,1 l 4,10 €
„Blumig fruchtige Noten nach Litschi, Apfel und Ananas“

.....

Pinot Tresterbrand fumé 42 % (8 Jahre im Eichenfass gereift) – 2 cl 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 Johannisbrots.“

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

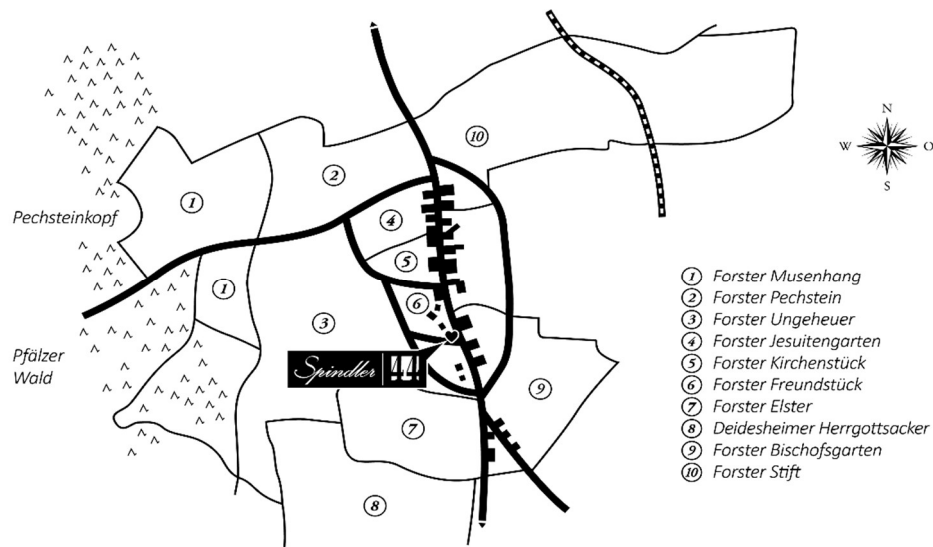
° Diese Weine sind Bio zertifiziert;

^ 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 frischer Apfel“	4,20 €	8,70 €	26,00 €	55,00 €
2021/22 MAGNUM 44 Riesling „Trinkreife, dezente Aprikose“	-	-	-	55,00 €
2025 "Beppo" Riesling „Animierender Trinkfluss, filigrane Steinobst Aromatik“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Forster Riesling - Das Aushängeschild der Forster Lagen! „Mineralische Struktur mit saftiger Frucht, 1.Platz Falstaff-Trophy“	4,40 €	9,20 €	27,50 €	-
2023 MUSENHANG „Kühle Nase, herbwürzige Noten und frische Frucht. Trocken, knackig“	6,20 €	12,60 €	37,70 €	-
2023 UNGEHEUER Riesling GL „Spannungsgeladener Riesling mit vielfältigen Fruchtaromen und komplexem, langanhaltendem Finish“	-	-	57,00 €	-
2024 UNGEHEUER Riesling GL Kräuterwürzig, feine, eingebundene Säure, nachhaltig und hochelegant am Gaumen“	0,375 l Flasche >			33,00 € -
2024 Grauburgunder trocken „Duft nach frischen Haselnüssen und Melone; runder Körper, säuremild“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Weißburgunder trocken „Angenehme Würze, Birne, kraftvoller Körper“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2025 Sauvignon blanc „Intensive Maracuja-Nase, minzige Frische“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 -3 TRAUBEN- trocken WB - Riesling - Sauvignon blanc „Frische - Cremigkeit - exotische Frucht“	3,70 €	7,50 €	22,00 €	-
2024 Sauvignon Blanc -S- Fumé „Feine Balance von dezenter Rauchigkeit, Dill und reifer Exotik.“	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, sehr leichter und saftiger Körper“	3,30 €	6,80 €	20,00 €	-
<hr/>				
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 würzige Tanine“	-	-	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."	-	-	52,00 €
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 €

Feine Weine im Glas und in der Flasche

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

Weingut Margarethenhof [^] | Forst

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!“

VDP. Weingut Georg Mosbacher [°] | Forst

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“

2024 Forster Elster Riesling trocken Erste Lage

35,00 €

„Feinduftig und saftig“

Weingut Mehling [°] | Deidesheim

2024 Ruppertsberger Ortswein Riesling trocken

27,00 €

„Knackiger Riesling. Aromen von knackiger Birne und grünem Apfel“

2023 Deidesheimer Kieselberg Riesling trocken Erste Lage

39,00 €

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

Weingut Ernst Weisbrodt [°] | Niederkirchen

2024 Grauburgunder trocken

22,00 €

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

Weingut Pflüger [°] | Bad Dürkheim

2024 Pfalz Chenin Blanc Réserve

55,00 €

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

2024 Dürkheimer Fuchsmantel Riesling Erste Lage

44,80 €

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

2021 Königsbacher Ölberg Pinot Noir -Spontangärung-

59,00 €

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

VDP. Weingut Karl Schäfer^o | Bad Dürkheim

2024 „Basalt“ Wachenheim Riesling 38,50 €

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

2022 Dürkheimer Fuchsmantel „Quetschenbaum“ Riesling trocken 49,90 €

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

Weingut Gabel^o | Herxheim am Berg

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 52,00 €

„Nussig, fruchtig, vollmundig und frisch ausbalanciert“

Weingut Metzger | Grünstadt-Asselheim

2024 Chardonnay vom Kalkstein trocken 29,50 €

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

2023 Chardonnay Asselheim trocken 59,00 €

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

2022 Pinot Noir – Mühlheim - 65,00 €

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

Weingut Schwedhelm | Zellertal

2024 Chardonnay Zellertal trocken 4,20 € 8,60 € 25,50 €

„Aromen von grüner Banane, florale Noten, zarten Mineralität“

2024 "WOTAN-KALKFELS" Riesling trocken 59,00 €

„Außergewöhnlichen Charakter. Spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Wein mit Tiefe, Klarheit und Länge“

VDP. Weingut Schloss Proschwitz | Meißen/Sachsen

2024 Goldriesling trocken 42,50 €

Aromen von Aprikose, saftiger Birne und zarten Holunderblüten. Am Gaumen elegant und animierend“

2024 Elbling trocken 42,50 €

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

Alkoholfreies

	0,25 l	0,33 l	0,5 l
Forster Wasser	-	-	3,50 €
Laut oder leise - filtriert und kühl in der Karaffe			
2026 Forster Traubensaft Bio Weingut Heinrich Spindler °	3,70 €	-	7,00 €
Pfälzer Apfelsaft naturtrüb Niederkirchen	3,50 €	-	6,50 €
Johannisbeernektar	3,50 €	-	6,50 €
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...

	€
Dipp der Woche  dazu Tortilla Chips	8,50
Dreierlei Oliven mit Espresso, Zitrone und Harissa-Minze mariniert  dazu Brot	7,50
Jahrgangs Sardinen "Mademoiselle Perle" aus der Dose mit Brot	14,90
Spanische Wurst & Schinken Variation dazu Brot	15,60
Welsh rarebits  mit Cheddar und Weizenbier	9,50
Sauerteigbrot mit Serrano, gratiniertem Ziegenkäse und Rucola	15,50
Camembert aus dem Ofen mit Honig und Thymian  dazu hausgemachtes Chutney und Brot	13,20
Gebackene Kartoffelwürfel  mit Rosmarin und Mojo Rojo	9,80
Gefüllte Süßkartoffel  mit gebackenem Tofu und Spinat Kräutersauce	12,50
Korean-Fried-Chicken mit Chili-Honig-Marinade und Kartoffel-Gemüse-Puffer	15,50
Pinsa° mit Hokkaido-Kokos-Crème, gepickeltem Butternut Kürbis, Kokoschips und Spinat 	11,90
Pinsa° mit Crème fraîche, dreierlei Pilzen und Rucola 	11,90
Pinsa° mit Crème fraîche, geräucherten Schinkenwürfeln und Apfel-Chutney	12,90

° Pinsa: Sauerteigfladen mit 72h Teigführung

 Vegan  Vegetarisch

...süßer Abgang gefällig?!

MAGNUM Mandel – Das Eis am Stiel!	3,50
Spindlers Rotweinkuchen , 2 Scheiben	4,90

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

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

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

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