

Suppen

Rinderkraftbrühe € 4,80
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen

Kokos-Curry-Suppe € 4,90
Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage

Vorspeisen

gegrillte Peperoni € 6,90
gegrillte Peperoni mit Baguette und Knoblauchdip

Carpaccio vom Rind mit Baguette € 10,90
Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Balsamico, Rucola und Parmesan garniert

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne „Mediterran“ € 8,90 A,C,G,L,3
auf Tomatenragout mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten

Kartoffeltaschen € 9,90 G,0,3
Gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu frische Salate und Knoblauchdip

Salate

Kleiner bunter Salat € 3,90 G,0

Großer bunter Salat € 6,90 G,0

Großer Salat € 12,90 A,B,G,0
mit 2 gegrillten Garnelenspießen, Knoblauchdip und Baguette

Großer Salat € 14,90 A,G,0
mit Rumpsteakstreifen und Baguette

**Alle Salate werden mit unserem Hausdressing
(Lactosefrei) serviert...**

Pfälzer Gerichte

Pfälzer Teller „Alt Maikammer“ A,C,G,L,O,2

1 Scheibe Saumagen, 1 grobe hausgemachte Gourmet Bratwurst,
1 Leberknödel, mit Specksoße und Weinkraut dazu Bauernbrot

€ 11,90

Gourmet Bratwurst A,O

2 grobe hausgemachte Gourmet Bratwürste mit Weinkraut und
Bauernbrot

€ 9,50

Leberknödel A,C,G,L,O,2

2 herzhaft Leberknödel mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 9,50

Saumagen A,O

2 Scheiben Saumagen mit Weinkraut und Bauernbrot

€ 9,90

Empfehlung des Küchenchefs

Tafelspitz A,G,L,O

Zart gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln,
Essiggurken und Preiselbeeren

€ 13,90



Wie die Palz zu ihr'm Name kumme is

Der Heiland selbst war es, der meine Heimat, die Pfalz, taufte.

Und das war so: In grauer Vorzeit war die Pfalz nur ein riesiger See. Langsam, sehr langsam verzog sich das Wasser, die Sonne brannte vom Himmel, und wo einst Wasser war, entstand ein himmlischer Garten, das Paradies.

Der Heiland wollte sich diesen gesegneten Landstrich betrachten und kam in die Vorderpfalz. Auf seiner Wanderschaft gesellte sich der Teufel zu ihm. Versuchen wollte ihn der Satan. Er nahm den Herrn bei der Hand und führte ihn hinauf auf die Höhe, auf der heute die Maxburg steht. Mit überschwenglichen Worten pries der Böse das vor ihnen liegende Land; ein Pfälzer hätte keine treffenderen Worte finden können. Da tauchte auch schon die Versuchung auf:

„Dies alles will ich dir geben, wenn du vor mir niederfällst und mich anbetest!“

Doch der Heiland, obwohl er von der Schönheit des Landes zutiefst beeindruckt war, schüttelte den Versucher nur mit einem kleinen Wörtchen ab:

„B'halts!“

Daraus wurde die „Palz.“

Und noch heute finden die Pälzer ihre Heimat, die Toskana Deutschlands,
teuflich schön oder himmlisch gut

EMPFEHLUNG DES CHEFS

ORIGINAL BLOCK HOUSE STEAKS

Rumpsteak wahlweise mit

- **Zwiebeln und dunkler Sauce "Pfälzer Art"**
- **Pfefferrahmsauce**
- **Kräuterbutter**
- **in Olivenöl geschwenktem Knoblauch**

ca. 250gr.* € 17,90

ca. 350gr.* € 24,50

***die Gewichtsangaben der Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht**

Größere Steaks Preis gerne auf Anfrage

Unsere Steaks werden alle medium gebraten.

Beilagen

- **Bunter Salat** € 3,90
- **Pommes** € 3,--
- **Kroketten** € 3,--
- **Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln** € 4,--

HAUPTGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,O € 12,90

2 große panierte Schnitzel mit Pommes und Salat

Unsere Weinempfehlung: Riesling trocken

Schnitzel mit Champignonrahmsoße A,C,G,L,O € 14,50

2 große panierte Schnitzel mit Champignonrahmsoße, Pommes und Salat

Unsere Weinempfehlung: Riesling Kabinett trocken

Schnitzel mit Pfefferrahmsoße A,C,G,L,O € 14,50

2 große panierte Schnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes und Salat

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder Kabinett feinherb

Rinderroulade (250gr) A,C,G,L,MO,2,3,4,7,13 € 18,90

Große Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln

in herzhaft kräftiger Soße geschmort mit Nudeln und Wirsingrahmgemüse

Unsere Weinempfehlung: Dornfelder trocken

Kalbsleber G,O,1,2,7, € 17,90

Kalbsleber in Balsamico-Chili-Soße mit Kartoffelpüree

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise G,L,3 € 15,90

Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Ingwer-Soubise mit Zwiebeln, Reis und Salat

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken

Pangasiusfilet in Rieslingsauce D,G,L,O,7 € 14,90

Pangasiusfilet in einer Riesling-Sahne-Sauce, breite Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Unsere Weinempfehlung: Blanc de Noir trocken oder

Spätburgunder Weißherbst trocken

Bei einigen Gerichten sind auch kleinere Portionen möglich mit einer Preisreduzierung von 1,50 €

Umbestellungen von Beilagen auf Bratkartoffel oder Spätzle berechnen wir einen Aufpreis von 1,-- €

Beilagen

Pommes/Kroketten A,C,G,O, **Nudeln** A,C, **Reis, je Portion** € 3,--

Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln G € 4,--

Spätzle (handgeschabt)A,C € 4,--

Flammkuchen (selbstbelegt)

Flammkuchen „Elsässer Art“ A,G,2 mit Schmand, Speck und Zwiebeln	€ 7,90
Flammkuchen „Mediterran“ A,G,O,8 mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	€ 8,90
Flammkuchen „Spezial“ A,G,2 mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse	€ 8,90
Flammkuchen „Pfälzer Art“ A,G,2 mit Schmand, Zwiebeln, Leber- und Blutwurst	€ 8,90

Kleine Gerichte

Toast Hawaii A,G,2 mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	€ 7,90
Wurstsalat mit Pommes M,O,2	€ 8,90
Gourmet Hausmacher Wurstplatte A,M,O mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Essiggurken, Zwiebelringe und Brot	€ 8,90
Gebackener Camembert A,C,G,O 2 kleine Camembert mit Preiselbeeren an Salatbouquet, Butter und Toast	€ 7,90
Gegrillter Schafskäse A,C,G,O mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Toast	€ 8,90

Für unsere kleinen Gäste (bis zu 12 Jahren)

Spätzle mit Champignonsrahmsoße A,C,G,L,O	€ 5,--
Chicken Nuggets A,C,L,O Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	€ 7,50
kleines Schnitzel paniert A,C,G,O kleines Schnitzel paniert mit Pommes und Ketchup	€ 7,90

Allergenlegende:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstofflegende:

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoff 3 - mit Antioxidationsmittel 4 - mit Geschmacksverstärker 5 - mit Säuerungsmittel 6 - mit Stabilisatoren 7 - geschwefelt 8 - geschwärzt 9 - mit Phosphat 10 - mit Milcheiweiß 11 - coffeinhaltig 12 - chininhaltig 13 - mit Süßungsmitteln 14 - enthält eine Phenylalaninquelle 15 - gewachst 16 - enthält Taurin

Unsere Desserts

Gemischtes Eis ohne Sahne (3 Kugeln) <small>A,C,F,G</small>	€ 3,90
Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis (je nach Saison noch andere Sorten – fragen Sie uns)	
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne <small>A,C,F,G</small>	€ 4,50
Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis (je nach Saison noch andere Sorten – fragen Sie uns)	
Apfelstrudel <small>A,C,G,H</small>	€ 6,90
Apfelstrudel auf Vanillesoße, 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	
Lasagne aus Nougat und Marzipan <small>C,F,G,H</small>	€ 6,90
Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan	
Affogato al caffè <small>C,G,11</small>	€ 3,90
ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Kaffee creme	€ 2,40
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,40
Milchkaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,--
Latte Macchiato Flavour (mit Sirup)	€ 3,60
(verschiedene Geschmacksrichtungen vorhanden)	
Heisse Schokolade	€ 3,50
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 4,--
Baileys Coffee (2 cl Baileys)	€ 4,60
Baileys Latte Macchiato (2 cl Baileys)	€ 5,20
Glas Tee (Lassen Sie sich unsere Teeauswahl zeigen)	€ 2,50
Verdauergedeck (1 Espresso + 1 Schnaps 2cl nach Wahl)	€ 5,60

Historie

Es ist eigentlich keine besondere Geschichte, die sich um unser Weingut rankt. Sie kann sich in dieser oder einer ähnlichen Art sicher ein paar Dutzend Mal entlang der Deutschen Weinstraße abgespielt haben.



Am Anfang war da **Michael Hauck**. Sein Vater war Winzer und auch das Leben seiner Vorfahren war bereits seit Jahrhunderten vom Weinanbau geprägt. Michael Hauck erlernte das Küferhandwerk, ging auf Wanderschaft ins Elsaß und kam 1821 zurück nach Maikammer, um die Winzerstochter Klara Eisele zu heiraten. Dies war die eigentliche Geburtsstunde unseres Weinguts. Michael Hauck erhielt schon wenige Monate nach seiner Hochzeit als Erbteil einige Weinberge. Die folgenden guten Jahrgänge ermöglichten ihm ein größeres Anwesen zu ersteigern (das „Schlemmer‘sche Haus“). Hier richtete er später auch das Gasthaus „Zum Löwen“ ein. Bereits um 1837 besaß Michael Hauck ein Weinaß mit dem für damalige Verhältnisse sehr großen Fassungsvermögen von 20.000 Litern. Er stand allem Neuen recht aufgeschlossen gegenüber und brachte um 1865 von einer Ausstellung in Stuttgart bereits die erste Weinpumpe und die erste Traubemühle mit nach Maikammer. Auch in der Kommunalpolitik war er lange Jahre aktiv, z.B. als „Adjunkt“ in Alsterweiler. Seine Weine verkaufte er bereits bis Tübingen und Nürtingen.



Da der Platz für den expandierenden Weinbaubetrieb nicht mehr ausreichte, erstand **August Hauck**, der Enkel Michael Haucks, um 1901 das heutige Anwesen in der Weinstraße. Unter seiner geschickten Führung mußte der Keller schon um 1910 erweitert werden. In dieser Zeit entstand auch unser heutiges Kelterhaus. Übrigens geht auf seine Frau **Elisabeth, geb. Wolf**, unsere Tradition der Likörherstellung zurück.

August Haucks Tochter **Hildegard** heiratete 1936 **Walter Ziegler**. Gemeinsam retteten sie das Weingut über den 2. Weltkrieg und bauten es 1948, nach der Rückkehr Walter Zieglers aus der Kriegsgefangenschaft, wieder aus.

1961 übernahm ihr Sohn **Dieter Ziegler** das Weingut. Mit seinem Einstieg erfolgte eine Konzentration auf den Ausbau qualitativ hochwertiger Weine aus eigenem Anbau. Damit einher ging auch eine Umstellung der Rebsorten. In den Jahren 1959 und 1960 wurden bereits die ersten Weißburgunder-, Grauburgunder- und Spätburgunderreben angepflanzt. Gleichzeitig erfolgte eine Erweiterung der Anbaufläche für Riesling. Seit dieser Zeit zählt unser Weingut auch zu den renommierten Ausbildungsbetrieben. 35 Auszubildende erwerben hier bis jetzt ihr weinfachliches Wissen. Anfang der 80er Jahre kam zum Weingut noch das Restaurant und Gutsausschank „Alt Maikammer“ hinzu. Dann im Jahr 1985 wurde Dieter Ziegler als **Staatsminister** für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten in die rheinland-pfälzische Landesregierung berufen.

Bedingt durch das politische Engagement des Vaters übernahm der damals erst neunzehnjährige **Michael Ziegler** die weitere Leitung des Weinguts. Der gelernte Winzermeister führt das Qualitätsstreben im Betrieb nun bereits seit über 25 Jahren erfolgreich fort. Mit Talent, Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl sorgt er für die richtige Mischung aus Tradition und Innovation sowohl im Weinberg und Keller als auch im betrieblichen Marketing und bei der Ausbildung.

Aperitif

Campari	4 cl	€ 3,90
Campari-Orange/ -Soda	4 cl	€ 4,50
Martini bianco	5 cl	€ 4,50
Hugo (Holunderblütensirup, Zecco, Limettenstücke, Soda)	0,25l	€ 5,50
Aperol Spritz (Aperol, Zecco, Orangenscheibe, Soda)	0,25	€ 5,50
Zecco Rosato (Ramazzotti Rosato, Zecco, Basilikum, Soda)	0,25l	€ 5,50
Wilde Hilde	0,25l	€ 5,50
Zecco & Likör	0,25l	€ 5,00
Zecco (Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)	0,1l	€ 3,00
Riesling Sekt brut (Winzer Sekt)	0,75l	€ 23,90

Weißweine

Müller-Thurgau trocken ◦	0,25l	€ 3,40
Kerner feinherb ◦	0,25l	€ 3,70
Riesling trocken ◦	0,25l	€ 3,90
Riesling Kabinett feinherb ◦	0,25l	€ 4,20
Weißer Burgunder trocken ◦	0,25l	€ 3,90
Grauer Burgunder Kabinett trocken ◦	0,25l	€ 4,20
Grauer Burgunder Kabinett feinherb ◦	0,25l	€ 4,20
Auxerrois trocken ◦	0,25l	€ 4,20
Sauvignon Blanc trocken ◦	0,25l	€ 4,90
Chardonnay trocken ◦	0,25l	€ 4,20
Muskateller feinherb ◦	0,25l	€ 4,90
Gewürztraminer Spätlese mild ◦	0,25l	€ 5,20

Weißherbst

Portugieser Weißherbst lieblich ◦	0,25l	€ 3,70
Spätburgunder Weißherbst trocken ◦	0,25l	€ 3,90
Spätburgunder Weißherbst feinherb ◦	0,25l	€ 3,90
Blanc de Noir trocken ◦	0,25l	€ 4,20

Rotweine

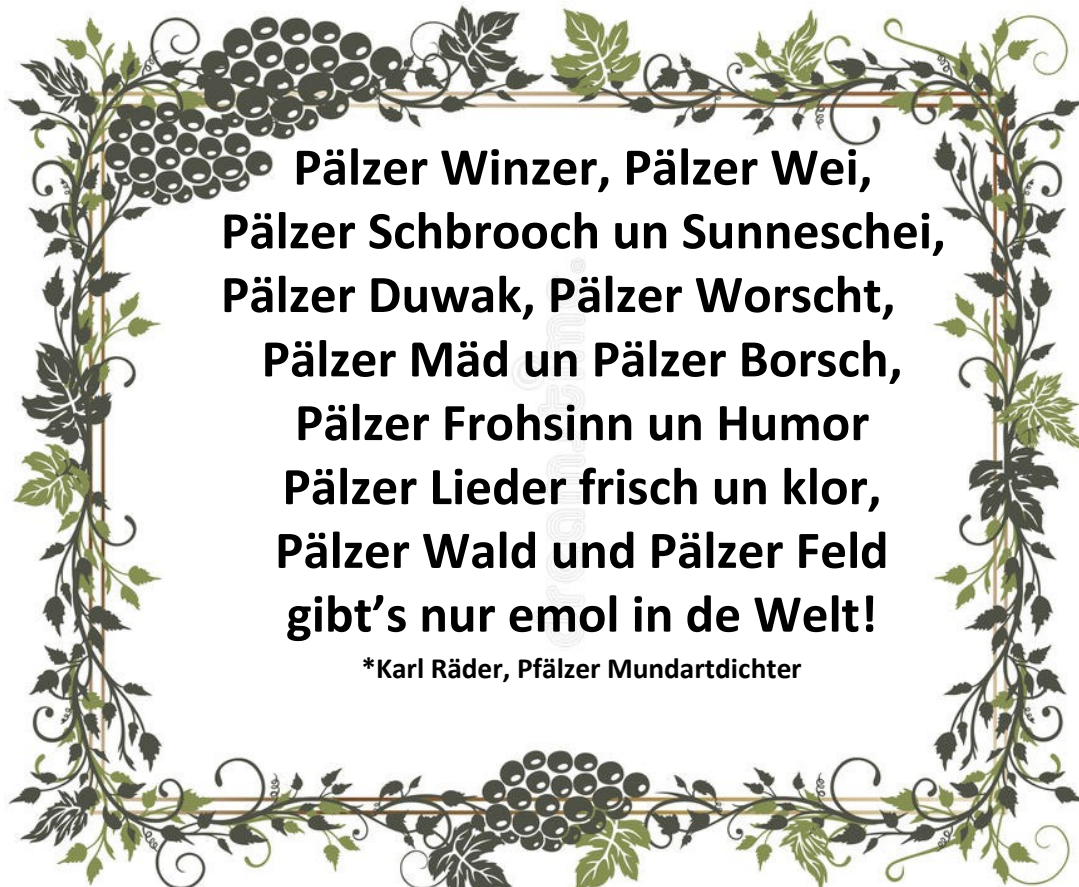
Dornfelder trocken ◦	0,25l	€ 3,90
Merlot trocken ◦	0,25l	€ 4,50
Domina feinherb ◦	0,25l	€ 3,90

Alle hier aufgeführten Weine servieren Ihnen auch gerne als 1/8l. (€ 1,50 Abschlag)
Für Bestellungen von Flaschen, wenden Sie sich an das Servicepersonal.
Natürlich gibt es diese Weine auch alle zum Mitnehmen, wir beraten Sie gerne.

Weinschorle

Müller-Thurgau	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 4,20
Riesling	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 4,20
Weißherbst	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 4,20
Dornfelderschorle	0,25l	€ 2,50	0,5l	€ 4,50

Für andere Weine als Schorle berechnen wir einen Aufpreis



Biere vom Fass

Bellheimer Silber Pils	0,3l	€ 2,20	0,5l	€ 3,40
Radler	0,3l	€ 2,20	0,5l	€ 3,40
Valentins Hefeweizen	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60
Heferadler	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60

Flaschenbiere

Lord Fresh alkoholfrei Valentins	0,5l	€ 3,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

Bellaris classic	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,50
Bellaris medium			0,75l	€ 4,50
Bellaris still	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,--
Coca Cola	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Coca Cola Light	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Orangenlimo	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Cola-Mix	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Zitronenlimo	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Apfelschorle	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Schwarze Johannisbeerschorle	0,25l	€ 2,--	0,5l	€ 3,80
Traubensaft	0,25l	€ 2,50	0,5l	€ 4,80
Traubensaftschorle	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 4,20

Spirituosen

Williamschrist-Birnenbrand	40 %	2cl	€ 3,50
Mirabelle	32 %	2cl	€ 3,50
Pfirsichlikör aus rotem Weinbergspfirsich	18 %	2cl	€ 3,50
Dornfelderlikör - Bronzene Kammerpreismünze -	20 %	2cl	€ 3,50
Ramazotti	30 %	4cl	€ 4,50
Baileys	17 %	4cl	€ 4,50

(fragen Sie uns nach weiteren Spirituosen – unser Sortiment ist sehr umfangreich)