



## Saisonkarte

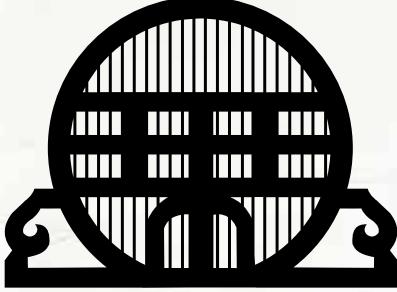
Hausgebeizter Lachs  
Sour Cream| Blini| Frisée| Kaviar  
11,50 €

Maronencremesuppe  
Apfel| Schinkenchips  
9,50 €

Barbarie Entenbrust  
rosa gebraten| Kartoffel-Gratin| Wirsing| Buttersoße  
32,50 €

Hirschgulasch  
Spätzle| Rosenkohl| Birne  
26,50 €

Tiramisu Classico  
6,50 €



# DÜRKHEIMER FASS

HERZSTÜCK  
DER DEUTSCHEN WEINSTRASSE

**TÄGLICH GEÖFFNET:**

**RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN:**  
11.30 UHR BIS 22.00 UHR

**KÜCHE:**  
11.30 UHR BIS 21.00 UHR

## FASSGESCHICHTE

Das originellste und größte Denkmal des deutschen Weines baute im Frühjahr 1934 der Winzer und Küfermeister Fritz Keller auf dem weiträumigen Wurstmarktgelände seiner Heimatstadt Bad Dürkheim, das inzwischen weltbekannte „Riesenfaß“.

Die Idee mit einem Riesenfaß dem Pfälzer- und damit auch dem Deutschen Wein ein Denkmal zu setzen, kam dem Weingutsbesitzer Fritz Keller, als er Anfang der 30er Jahre für seine Kürmeisterprüfung ein „normales“ Faß baute. Nach langer Vorbereitungszeit ging er Anfang 1934 daran, seinen Traum zu realisieren.

Das Unternehmen war gewaltig. Im Schwarzwald wurden für den gigantischen Faßbau nahezu 200 Tannen gefällt - jede an die 40 Meter hoch. Jeweils ein Tannenbaum war notwenig, um eine der 178 Faßdauben von jeweils 15 Metern Länge und 15 Zentimetern Stärke herzustellen. Der Transport dieser überlangen Tannenstämme vom Schwarzwald in die Pfalz war nur in der Nacht und mit einer Sondergenehmigung möglich. Fritz Keller und seine Helfer verarbeiteten mehr als 200 Kubikmeter Holz, um das Riesenfaß mit einem Durchmesser von 13,5 Metern und einem Rauminhalt von 1,7 Millionen Litern nach handwerklicher Tradition zu bauen. Nach Wochen harter Arbeit stand das Riesenfaß, das heute neben der Bundesstraße Bad Dürkheim - Kaiserslautern zu einem Blickfang geworden ist. Bis 1934 war das „Riesenfaß“ im Heidelberger Schloss mit einer Länge von neun Metern, einem Durchmesser von sieben Metern und einem Rauminhalt von 221.000 Litern das größte Faß der Welt.

Im Gegensatz zum gigantischen Dürkheimer Faß war sein „Heidelberger Bruder“ schon einmal gefüllt.

Die Innenausstattung des Dürkheimer Fasses entspricht der äußeren originellen Form. So gibt es im Erdgeschoss kunstvoll handgeschnitzte Eichenholz-Faßböden an den Wänden, die vom Werden des Weines berichten. Wegen des großen Besucherandrangs wurde im Jahre 1958 eine rustikal-originell ausgestattete Weinbütt mit Platz für ca. 120 Gäste, dem Stil des Riesenfasses entsprechend, angebaut. Außerdem können im Sommer ca. 200 Gäste in unserem Weingarten im Schatten des Riesenfasses gemütlich sitzen.

Ständig werden Erneuerungen durchgeführt, um den Wert des Fasses zu erhalten und um Ihnen, lieber Gast, einen angenehmen Aufenthalt zu bieten. Wir danken Ihnen, dass Sie mit Ihrem Besuch dazu beitragen, das Denkmal des deutschen Weines zu erhalten.

## SIE WÜNSCHEN EIN EXEMPLAR ZUR FASSGESCHICHTE?

Fragen Sie Ihren Service, er überreicht es Ihnen gerne.

Sie können wählen zwischen: deutsch, englisch, französisch, spanisch, holländisch und albanisch.



## VORSPEISEN

<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b>	14,90
Thymian   Honig   Zupfsalat   gepickeltes Gemüse	
<i>unsere Weinempfehlung:</i>	
<i>Cuvée aus der Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc trocken, Nr. 11</i>	
<b>„PFALZ-BRUSCHETTA“</b>	13,50
geröstetes Brot   Schwartenmagen-Salat   Senf   Paprika	
<i>unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken, Nr. 31</i>	
<b>CARPACCIO VOM RINDERFILET</b>	19,50
Rucola   Parmesan   Champignons   Kräutercreme	
<i>unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvée „Roter Fritz“ trocken, Nr. 34</i>	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	4,50
Tomaten   Gurken   Mais   Kerne	
<i>unsere Weinempfehlung: Weißburgunder Kabinett halbtrocken, Nr. 13</i>	

## SUPPEN

<b>RINDERBRÜHE</b>	6,50
Rinderbrühe   Markklößchen	
<i>unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Nr. 22</i>	
<b>PFÄLZER LEBERKNÖDELSUPPE</b>	7,50
in der Löwentasse	
<i>unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Nr. 6</i>	
<b>GRUMBEERSUPP</b>	7,50
Speck   Landbrot-CROUTONS	
<i>unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken, Nr. 8</i>	
<b>PFÄLZER ZWIEBELSUPPE</b>	7,50
Käsecroûtons	
<i>unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23</i>	

## SALATE

<b>BUNTER BLATTSALAT</b>	<b>13,50</b>
Tomaten   Gurken   Mais   Kerne	
<i>unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23</i>	
<b>SALAT „GOCKEL“</b>	<b>18,50</b>
Tomaten   Gurken   Mais   Kerne   gebratene Hähnchenstreifen	
<i>unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau, Nr. 14</i>	
<b>LACHSSALAT</b>	<b>20,50</b>
Blattsalate   Tomaten   Gurken   Mais   Kerne   gebratenes Lachsfilet	
<i>unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken, Nr. 20</i>	
<b>IDEAL- SALAT</b>	<b>16,50</b>
Blattsalate   Tomaten   Gurken   Mais   Kerne   Schinken   Käse   Spaghetti-Ei	
<i>unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Nr. 6</i>	
<b>SALAT „VUM OX!“</b>	<b>20,50</b>
Blattsalate   Tomaten   Gurken   Mais   Kerne   gebratene Rumpsteak-Streifen	
<i>unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken, Nr. 35</i>	
<b>SALAT „ILLYRICUM“</b>	<b>18,50</b>
Blattsalate   Tomaten   Gurken   Mais   Kerne   Schafskäse	
Peperoni   Oliven   rote Zwiebeln	
<i>unsere Weinempfehlung: Portugieser Rosé, Nr. 21</i>	

Alle Salate werden wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing und Brotkorb serviert!

## VEGETARISCH

<b>LINGUINE</b>	14,50
Gemüse-Linsen-Bolognese   Grana Padano	
<i>unsere Weinempfehlung: Scheurebe Spätlese, Nr. 19</i>	
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b>	11,90
Preiselbeeren   Butter   Baguette	
<i>unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken, Nr. 12</i>	
<b>GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL</b>	17,50
Champignons in Rahm	
<i>unsere Weinempfehlung: Riesling feinherb, Nr. 10</i>	
<b>VEGANER KRAUT-LINSEN-STRUDEL</b>	19,50
vegane Meerrettichcreme   gepickeltes Gemüse	
<i>unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7</i>	
<b>KÄSESPÄTZLE</b>	12,90
Sahne   Schmorzwiebeln   Röstzwiebeln	
<i>unsere Weinempfehlung: Bachus, Nr. 15</i>	

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte  
auch mit einem Beilagensala | Aufpreis 4,50

## PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

Pfälzer Spezialitäten mit Fleisch von der  
Dürkheimer Traditions-Metzgerei TEMPEL!

### WURSTSALAT

Gurken | Zwiebeln | Ei | Petersilie | Pommes frites

*unsere Weinempfehlung:*

*Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23*

**14,90**

### PAAR LEBERKNÖDEL

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

*unsere Weinempfehlung:*

*Grüner Silvaner trocken, Nr. 2*

**17,50**

**Kleine Portion 15,50**

### ZWEI SCHEIBEN SAUMAGEN

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Soß'

**17,50**

**Kleine Portion 15,50**

*unsere Weinempfehlung:*

*Müller Thurgau, Nr. 14*

### PAAR BRATWÜRSTE

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Soß'

**17,50**

**Kleine Portion 15,50**

*unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 1*

### „SCHIEFER SACK“

Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut |

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

**17,50**

*unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 1*

### „FASS-TELLER“

Leberknödel | Bratwurst | Saumagen | Bauchfleisch |

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

**21,50**

*unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 3*

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte  
auch mit einem Beilagensalat | Aufpreis 4,50

## FLEISCHGERICHTE

<b>GEKOCHTER TAFELSPITZ</b>	20,50
Meerrettichsoße   Salzkartoffeln   Preiselbeeren	Kleine Portion 18,50
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Portugieser Rotwein halbtrocken, Nr. 36</i>	
<b>OCHSENFETZEN IN DER PFANNE</b>	25,50
Roastbeef-Streifen   Kartoffelecken   Sour-Cream	
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Spätburgunder Rotwein trocken, Nr. 35</i>	
<b>BAD DÜRKHEIMER FASS „BURGER“</b>	19,90
gezupftes Backschwein   Bauernbrot   roter Krautsalat   Speck   Soß'   Pommes frites	
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Rotwein Cuvée trocken, Nr. 32</i>	
<b>IDEAL CURRYWURST</b>	15,90
Pommes frites   Currysoße	
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7</i>	
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF</b>	19,50
kalt aufgeschnitten   Bratkartoffeln   Remoulade	
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>St. Laurent Rotwein trocken, Nr. 31</i>	
<b>OFENKARTOFFEL</b>	19,50
Sour Cream   unter Salat   gebratene Hähnchenstreifen	Kleine Portion 18,50
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23</i>	
<b>SCHWEINEFILET</b>	24,90
Spätzle   Rahmchampignons	
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Chardonnay trocken, Nr. 8</i>	
<b>KALBSCHNITZEL „WIENER ART“</b>	24,50
Pommes frites	Kleine Portion 20,50
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7</i>	
<b>SCHWEINEBÄCKCHEN</b>	20,50
Dornfelder   Spätzle	Kleine Portion 18,50
<i>unsere Weinempfehlung:</i> <i>Dornfelder Rotwein trocken, Nr. 30</i>	

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte  
auch mit einem Beilagsalat | Aufpreis 4,50

## FLEISCHGERICHTE

<b>SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“</b>	<b>19,90</b>
Champignons   Speck   Pommes frites	Kleine Portion <b>17,90</b>
<i>unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau, Nr. 14</i>	
<b>HÄHNCHENBRUST</b>	<b>22,50</b>
Reis   Gemüse   Tomatensoße   Quarkdip	
<i>unsere Weinempfehlung: Riesling trocken „Ungestein“, Nr. 4</i>	
<b>„WINZERTELLER“</b>	<b>24,90</b>
Schweinemedaillons   Speckbohnen   Trauben	Kleine Portion <b>22,90</b>
Bratkartoffeln   Knoblauch-Winzercreme	
<i>unsere Weinempfehlung: Weißen Burgunder Kabinett trocken, Nr. 9</i>	
<b>RUMPSTEAK „PFALZ“</b>	<b>29,50</b>
Bratkartoffeln   Schmorzwiebeln	Kleine Portion <b>27,50</b>
Bratenjus   Kräuterbutter	
<i>unsere Weinempfehlung: Dürkheimer Dornfelder Rotwein trocken, Nr. 33</i>	
<b>RUMPSTEAK</b>	<b>27,50</b>
Pommes frites   Kräuterbutter	Kleine Portion <b>25,50</b>
<i>unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvée „Roter Fritz“ trocken, Nr. 34</i>	

## BEILAGENÄNDERUNG:

<b>KROKETTEN</b>	<b>3,50</b>
<b>BRATKARTOFFELN</b>	<b>3,50</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>3,50</b>
<b>KARTOFFELPÜREE</b>	<b>3,50</b>
<b>LINGUINE</b>	<b>3,50</b>
<b>SPÄTZLE</b>	<b>3,50</b>
<b>EXTRA SOSSE</b>	<b>2,50</b>
<b>BEILAGENSALAT</b>	<b>4,50</b>

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte  
auch mit einem Beilagsalat | Aufpreis 4,50

## FISCHGERICHTE

### ZANDERFILET GEBRATEN 25,90

Kartoffeln | Speckbohnen | Trauben | Riesling-Soße

*unsere Weinempfehlung: Riesling feinherb, Nr. 10*

### LACHSFILET 25,50

Gersten-Risotto | Spinat | Tomate

*unsere Weinempfehlung: Weißer Burgunder Kabinett trocken, Nr. 9*

### GEMÜSE-LINGUINE 26,50

Tomatensahne | Gambas | Grana Padano

*unsere Weinempfehlung: Portugieser Rosé mild, Nr. 21*

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte  
auch mit einem Beilagensalat | Aufpreis 4,50

## KINDERKARTE

### LINGUINE MIT GEMÜSEBOLOGNESE 8,50

### KLEINES SCHNITZEL 9,50

mit einer Beilage...

### BRATWURST 9,50

mit einer Beilage...

### FISCHSTÄBCHEN 8,50

mit einer Beilage...

## BEILAGEN FÜR KINDER:

POMMES FRITES

SPÄTZLE

KARTOFFELPÜREE

KLEINER SALAT

## EXTRAS

wahlweise mit:

PORTION POMMES	5,80
PORTION KROKETTEN	7,50
PORTION BRATKARTOFFELN	7,50
KARTOFFEL-WEDGES	7,50
PORTION KETCHUP, MAJO, SENF	0,80
BROTKORB BAGUETTE	3,50

DAS 2. TELLERGEDECK	2,00
das Zweiteller-Gedeck zum Teilen	

EUROPÄISCHE KÄSEAUSWAHL	20,50
Brot   Butter   Feigensenf	13,90

## DESSERT

CREME BRÛLÉE	10,50
selbstgemachtes Joghurteis   Früchte	
GEBACKENE APFELKÜCHLE	8,00
Zimt   Zucker   Vanilleeis	
SCHOKOLADE UND MANGO	11,90
Mousse   Brownie   Eis   Frucht	

**KAFFEE**

CAFFÈ CRÈME	3,30
	groß 4,30
ESPRESSO	3,10
	doppelt 4,40
ESPRESSO MACCHIATO	3,60
CAFÉ AU LAIT Milchkaffee	4,20
LATTE MACCHIATO	4,20
CAPPUCCINO	mit Sahne 4,00 mit Milchschaum 3,90

**KAFFEE MIT SCHUSS**

KAFFEE	6,20
mit Baileys <sup>2</sup> , Amaretto <sup>2</sup> , Kahlúa <sup>1,2</sup> oder Amarula	
CAFÉ MIT RUM	6,20
IRISH COFFEE <sup>2</sup>	6,90
LATTE MACCHIATO	6,20
mit Baileys <sup>2</sup> , Amaretto <sup>2</sup> , Kahlúa <sup>1,2</sup> oder Amarula	

Alle Kaffeespezialitäten auch laktose-  
und koffeinfrei erhältlich, Aufpreis 1,00 Euro

**SCHOKOLADE**

HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,40
HEISSE MILCH mit Honig	4,40
HEISSE SCHOKOLADE mit Schuss	6,20

**TEE**

PFEFFERMINZ	3,60
KAMILLE	3,60
FRÜCHTE	3,60
HEISSE ZITRONE	3,60
GRÜNER TEE	3,60
SCHWARZER TEE	3,60
TEE MIT RUM	6,40

## WASSER

Teinacher GOURMET SPRUDEL	0,25l 3,60   0,75l 6,80
Teinacher GOURMET MEDIUM	0,25l 3,60   0,75l 6,80
Teinacher GOURMET NATURELL	0,25l 3,60   0,75l 6,80

## SOFTDRINKS

COCA-COLA LIGHT TASTE <sup>1,2</sup>	0,33l 4,50
COCA-COLA ZERO SUGAR <sup>1,2,8</sup>	0,33l 4,50
FANTA <sup>2</sup>	0,33l 4,50
PAULANER SPEZI <sup>1,2,9</sup>	0,33l 4,50
PAULANER SPEZI ZERO <sup>1,2,8,9,11</sup>	0,33l 4,50
Sprite	0,33l 4,50
GINGER ALE <sup>2</sup>	0,2l 4,00
TONIC WATER <sup>3</sup>	0,2l 4,00
BITTER LEMON <sup>3,9</sup>	0,2l 4,00

light taste



## EISTEE

Teinacher GENUSSEISTEE PFIRSICH	0,33l 4,50
Teinacher GENUSSEISTEE ZITRONE	0,33l 4,50

## FRUCHTIGES VON granini

APFELSAFT	0,25l 3,80   0,5l 5,80
ORANGENSAFT	0,25l 3,80   0,5l 5,80
JOHANNISBEER NEKTAR	0,25l 3,80   0,5l 5,80
TRAUBENSAFT weiß   rot	0,25l 3,80   0,5l 5,80
ALS SCHORLE	0,25l 3,60   0,5l 5,60

## BIER VOM FASS

 **Radeberger** PILSNER

0,3l 4,30

0,5l 5,50

 **ERDINGER** *Weisse*  
Von guter altbayrischer Art.

0,3l 4,30

0,5l 5,50

## FLASCHENBIER

**ERDINGER** *Weißbier* Hefeweizen Dunkel 0,5l 5,50

**ERDINGER** *Weißbier* Kristallweizen 0,5l 5,50

 **ALLGÄUER BUBL**  
**BAYRISCH HELL** 0,5l 5,50

## ALKOHOLFREIES BIER

 **Radeberger** Alkoholfrei 0,33l 4,30

**ERDINGER** *Weißbier* Alkoholfrei 0,5l 5,50

## BIERMIX

**COLA-BIER** <sup>1,2</sup> 0,3l 4,30 | 0,5l 5,50

**RADLER** 0,3l 4,30 | 0,5l 5,50

**WEIZEN-RADLER** 0,3l 4,30 | 0,5l 5,50

**COLA-WEIZEN** <sup>1,2</sup> 0,3l 4,30 | 0,5l 5,50

## APERITIFS

4 cl

**CAMPARI**<sup>2</sup> 6,50

**APEROL**<sup>2,3</sup> 6,50

**PERNOD**<sup>2</sup> 6,50

**RICARD**<sup>2</sup> 6,50

**MARTINI BIANCO**<sup>2,5</sup> 5 cl 6,50

**MARTINI ROSSO**<sup>5</sup> 5 cl 6,50

## BITTER

4 cl

**RAMAZZOTTI** 5,60

**AVERNA** 5,60

**FERNET BRANCA** 5,60

**BRANCA MENTA** 5,60

**UNDERBERG** 2 cl 4,20

auf die Kräuter kommt es an  
serviert im Original-Stilglas

**JÄGERMEISTER** -20 °C 2 cl 4,00

4 cl 6,00

## LIKÖRE

4 cl

**BAILEYS**<sup>2</sup> ON ICE 6,40

**AMARETTO DISARONNO**<sup>2</sup> 6,40

**COINTREAU** 7,50

**KAHLÚA**<sup>1,2</sup> 6,40

**XUXU ERDBEER MIT VODKA** 6,40

**RUM**

2 cl

HAVANA CLUB 3 AÑOS	5,00
BACARDI CARTA BLANCA	5,00
RON ZACAPA. CENTENARIO X.O 18,50 Ron Solera Gran Special Reserva	18,50

**TEQUILA**

2 cl

JOSÉ CUERVO TEQUILA SILVER	4,40
JOSÉ CUERVO TEQUILA GOLD	4,40

**SPIRITUOSEN**

2 cl

GRAPPA	5,20
OUZO 12	4,80
LINIE AQUAVIT	5,20

**PFÄLZER DIGESTIFS****VOM WEINGUT MESEL  
BAD DÜRKHEIM**

2 cl

HASELNUSS	4,80
HIMBEER	4,80
WILLIAMS	4,80
MIRABELL	4,80
SCHLEHE	4,80
FRONHOF RIESLING TRESTER mit Weintraube	5,80
PFÄLZER WEINBRAND mehrjährig gelagert	6,20

**ZIEGLER EDELBRÄNDE**

2 cl

OBSTBRAND AUS ÄPFELN & BIRNEN	9,80
WILLIAMS	9,80
ALTE ZWETSCHGE	12,80
MIRABELLE	14,50
WILDKIRSCH NR. 1	15,60
QUITTENBRAND	16,50

**COGNAC**

2 cl

HENNESSY V.S. 40 %	6,00
HENNESSY V.S.O.P. 40 %	7,80
RÉMY MARTIN V.S.O.P. 40 %	7,80
HENNESSY X.O. 40 %	26,80

**WEINBRAND**

2 cl

ASBACH 38 %	5,00
-------------	------

**VODKA**

2 cl

ABSOLUT VODKA 40 % Schweden	4,80
GREY GOOSE VODKA Frankreich	8,50

## LONGDRINKS

4 cl

JOHNNIE WALKER COLA <sup>1,2</sup>	8,80
JIM BEAM COLA <sup>1,2</sup>	8,80
JAMESON GINGER <sup>2</sup> Jameson, Ginger Ale <sup>2</sup> , Limette	8,80
ASBACH COLA <sup>1,2</sup>	8,80
BACARDI COLA <sup>1,2</sup>   ORANGE	8,80
CUBA LIBRE <sup>1,2</sup> Havana 3 Años, Cola	8,80
SMIRNOFF LEMON <sup>3,9</sup>	7,90
SMIRNOFF ORANGE	7,90
SMIRNOFF TONIC <sup>3</sup>	7,90
SMIRNOFF GINGER ALE <sup>2</sup>	7,90
CAMPARI <sup>2</sup> SODA   ORANGE	8,80
CAMPARI <sup>2</sup> PROSECCO	9,50
AMARETTO <sup>2</sup>	7,90
APFEL   ORANGE   COLA <sup>1,2</sup>	
JÄGERMEISTER COLA <sup>1,2</sup>	8,80
JÄGERMEISTER TONIC <sup>3</sup>	8,80
JÄGERMEISTER ORANGE	8,80
LICOR 43 <sup>2</sup> ORANGE	8,80
XUXU SECCO mit Prosecco	9,50
GIN TONIC <sup>3</sup>	8,80
APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>	8,80
LILLET WILD BERRY <sup>9</sup>	8,80

**SCOTCH MALT**

2 cl

**ARDBEG**<sup>2</sup> 46 %  
Islay Single Malt, 10 y.

10,60

**LAPHROAIG**<sup>2</sup> 40 %  
Islay Single Malt, 10 y.

9,60

**HIGHLAND PARK**<sup>2</sup> | Tagespreis  
Valhalla Collection**CLASSIC MALTS  
OF SCOTLAND**

2 cl

**DALWHINNIE**<sup>2</sup> 43 %  
Single Highland Malt, 15 y.

7,80

**TALISKER**<sup>2</sup> 45,8 %  
Isle of Skye Single Malt, 10 y.

7,80

**CRAGGANMORE**<sup>2</sup> 40 %  
Speyside Malt, 12 y.

7,80

**OBAN**<sup>2</sup> 43 %  
Single Highland Malt, 14 y.

7,80

**LAGAVULIN**<sup>2</sup> 43 %  
Islay Single Malt, 16 y.

9,50

**GLENKINCHIE**<sup>2</sup> 43 %  
Lowland Malt, 10 y.

7,80

**BLEND**

2 cl

**JOHNNIE WALKER**  
**RED LABEL**<sup>2</sup> 40 %

5,80

**JOHNNIE WALKER**  
**BLACK LABEL**<sup>2</sup> 40 %

7,50

**CHIVAS REGAL**<sup>2</sup> 12 y. 40 %

7,50

**IRISH**

2 cl

**JAMESON**<sup>2</sup> 40 %

5,70

**WHISK(E)Y LIKÖR****SOUTHERN COMFORT**<sup>2</sup> 40 % | 2 cl

5,60

**BAILEYS**<sup>2</sup> 40 % | 4 cl

6,40

**BOURBON**

2 cl

**JIM BEAM WHITE** 40 %

5,70

**JACK DANIEL'S** 40 %

5,70

## OFFENE WEINE

### TROCKENE WEISSWEINE

#### 1 RIESLING TROCKEN

Lage: Ungesteiner Kobnert  
fruchtiger süffiger Riesling

*Winzer e.G. Herrenberg Honigsäckel*

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

#### 2 GRÜNER SILVANER TROCKEN

fruchtig lebendig

*Vier Jahreszeiten, Winzere.G., Bad Dürkheim*

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

#### 3 RIESLING TROCKEN

Feine Fruchtaromen mit dezenter Säure

*Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim*

0,11 | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 26,20

#### 4 RIESLING TROCKEN „URGESTEIN“

Lage: Dürkheimer Rittergarten  
saftig, fruchtig, würzig

*Weingut Mesel, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,40

#### 5 CUVÉE

Eine Cuvée aus den Rebsorten Weißburgunder und Chardonnay, Aromen des Weißburgunder wie Birne harmonieren ideal mit denen des Chardonnays wie Honigmelone. Ein Weißwein - Cuvée mit einem ausgewogenen Säure-Süße-Verhältnis.

*Weingut Kurt Dating, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,40

#### 6 GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Pikant Charaktervoll, Aromen nach reifer Birne

*Vier Jahreszeiten, Winzer e.G. Bad Dürkheim*

0,11 | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 19,40

#### 7 SAUVIGNON BLANC KABINETT TROCKEN

Lage: Dürkheimer Schenkenbühl, Aromen nach Stachelbeere und Holunder. Dieser Wein zeichnet sich durch eine harmonische Einheit aus

*Weingut Kurt Dating, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,70

### TROCKENE WEISSWEINE

#### 8 CHARDONNAY TROCKEN

aromatischer Duft nach Mango, Papaya, Passionsfrucht und etwas Vanille, feiner fruchtiger Chardonnay

*Weingut Mesel, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,70

#### 9 WEISSBURGUNDER KABINETT TROCKEN

harmonisch, Aromen nach reifem Apfel

*Weingut Kurt Darting, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,60 | 0,75l | 22,50

### HALBTROCKENE WEISSWEINE

#### 10 RIESLING FEINHERB

dies ist ein Rieslingwein dessen Eleganz aus dem Zusammenspiel zwischen Süße und Säure resultiert

*Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel*

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,60 | 0,75l | 18,20

#### 11 CUVÉE „DREI REBEN“ BLANC

Eine Cuvée aus den Rebsorten Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc, Seine Aromen erinnern an Stachelbeeren, gelben Apfel und Akazienblüten

*Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,30 | 0,25l | 7,90 | 0,75l | 23,00

#### 12 RIESLING HALBTROCKEN

fruchtig, duftig

*Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim*

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

#### 13 WEISSBURGUNDER KABINETT HALBTROCKEN

lebendig mit Geschmack  
nach Apfel, Birne und Melone

*Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim*

0,11 | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 19,40

DEN AKTUELLEN JAHRGANG ERFRAGEN SIE BEI IHREM SERVICE.

## OFFENE WEINE

### MILDE BIS LIEBLICHE WEISSWEINE

#### 14 MÜLLER THURGAU

spritzig, frisch, leicht

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,60 | 0,75l | 18,20

#### 15 BACCHUS

fruchtig, frisch mit deutlicher Süße

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 17,60

#### 16 MORIO MUSKAT

fruchtig exotisch, sehr fein ausbalanciert

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

#### 17 GEWÜRZTRAMINER

Lage: Dürkheimer Feuerberg

anregender Rosenduft, Apfel, Litschi, Blutorange und Maracuja. Tolle Würze, lebhaft und lieblich

Weingut Mesel, Bad Dürkheim

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,70

#### 18 MUSKATELLER

saftig, elegant, würzig

Weingut Kurt Darting, Bad Dürkheim

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,70

#### 19 SCHEUREBE SPÄLESE

feinfruchtig, harmonisch

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 6,20 | 0,25l | 7,90 | 0,75l | 23,00

### WEISSHERBSTE & ROSÉ

#### 20 ROSÉ TROCKEN

weicher Rosé mit feiner Säure, kräftigem Nachklang von rotem Pfeffer und intensivem Erdbeerduft

Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim

0,11 | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

### WEISSHERBSTE & ROSÉ

#### 21 PORTUGIESER ROSÉ

fruchtig, zart, mild

Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim

0,11 | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 26,20

#### 22 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

##### HALBTROCKEN

fruchtig, zart, blumig

Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim

0,11 | 3,80 | 0,25l | 5,20 | 0,75l | 20,80

#### 23 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR FEINHERB

frisch, saftig, leicht, ein fast weißer Wein aus einer roten Traubensorte

Weingut Sonnenhof  
Karl Schäfer & Söhne, Bockenheim

0,11 | 5,00 | 0,25l | 6,50 | 0,75l | 18,60

### TROCKENE ROTWEINE

#### 30 DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN

fruchtig, gehaltvoll, kräftig

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 23,80

#### 31 ST. LAURENT ROTWEIN TROCKEN

im Holzfass gereift, strahlendes Purpur

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,11 | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 19,80

#### 32 ROTWEIN CUVÉE TROCKEN

der Knipser Johannishof ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon x Cabernet Franc. Dieser Rotwein erinnert an rote Waldbeeren, einen Hauch Paprika und etwas Cassis mit einer leichten Holznote

Weingut Knipser, Laumersheim

0,11 | 7,80 | 0,25l | 9,80 | 0,75l | 28,40

## OFFENE WEINE

### TROCKENE ROTWEINE

#### 33 DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN

im Eichenholzfass gereift, feine Vanillenote und dezente Röstaromen gepaart mit Waldbeere, dezente Tannine  
*Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel*

0,11 | 5,50 | 0,25l | 7,20 | 0,75l | 20,60

#### 34 „ROTER FITZ“ ROTWEIN TROCKEN

dieser elegante trockene Rotwein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon x Merlot x St. Laurent. Aromen nach feiner Waldbeere und würzigem Paprika. Er wurde im Pfälzer Eichenholzfass ausgebaut.

*Weingut Fitz Ritter VDP, Bad Dürkheim*

0,11 | 7,80 | 0,25l | 9,80 | 0,75l | 28,50

#### 35 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Dürkheimer Nonnengarten, leuchtendes Purpur, Aromen nach Kirsche, Johannisbeere und ein Hauch Vanille

*Weingut Mesel, Bad Dürkheim*

0,11 | 6,30 | 0,25l | 7,90 | 0,75l | 23,00

### HALBTROCKENE ROTWEINE

#### 36 PORTUGIESER ROTWEIN HALBTROCKEN

ziegelrot, feinfruchtig

*Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim*

0,11 | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 23,80

#### 37 DORNFELDER ROTWEIN HALBTROCKEN

herrlicher Brombeerduft, feinfruchtiger Rotwein mit dezenter Restsüße

*Winzer e.G. Herrenberg Honisäckel*

0,11 | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 18,60

#### 38 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN HALBTROCKEN

zarbrauchiger Duft von Schwarzkirschen, klare Frucht und Fülle

*Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim*

0,11 | 4,90 | 0,25l | 6,40 | 0,75l | 18,20

### MILDE, SANFTE ROTWEINE

#### 39 PORTUGIESER ROTWEIN

mild, fruchtig, zart

*Weingut Heissler, Bad Dürkheim*

0,11 | 4,20 | 0,25l | 5,60 | 0,75l | 21,40

#### 40 DORNFELDER ROTWEIN

samtiges Schwarzkirscharoma, ausgewogene Süße, fruchtig, lieblich, angenehm

*Winzer e.G., Herrenberg Honisäckel*

0,11 | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 18,60

### WEINSCHORLEN SAUER ODER SÜß

#### RIESLINGSCHORLE

0,25l | 3,80 | 0,5l | 5,90

#### WEISSHERBSTSCHORLE

0,25l | 3,80 | 0,5l | 5,90

#### TRAUBENSAFTSCHORLE WEISS|ROT

0,25l | 3,60 | 0,5l | 5,60

DEN AKTUELLEN JAHRGANG  
ERFRAGEN SIE BEI IHREM  
SERVICE.

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEINE

#### 51 2021ER „REBARENA“ RIESLING TROCKEN

Lage: Dürkheimer Rittergarten  
Apfelnoten, feine Mineralität mit Körper  
und Finesse. Die Trauben stammen aus unserem  
Hausweinberg „Rittergarten“

Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim

0,75 l | 33,50

#### 52 2020ER RIESLING KABINETT TROCKEN

Lage: Ungsteiner Weilberg  
frisch, mineralischer Riesling Kabinett mit  
deutlich würzigen und fruchtigen Aromen von  
Salbei und Weinbergpfirsich

Weingut Kurt Darting, Bad Dürkheim

0,75 l | 29,50

#### 53 2021ER RIESLING KABINETT TROCKEN

Lage: Dürkheimer Spielberg  
Aromen nach reifem Apfel und Honigmelone,  
sehr kräftig und frisch, langer Abgang  
Weingut Kurt Darting, Bad Dürkheim

0,75 l | 33,80

#### 54 2020ER RIESLING TROCKEN

Lage: Dürkheimer Abtsfronhof  
Maracujanase, außerordentliche  
Struktur und Länge

Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim

0,75 l | 34,50

#### 55 2021|22ER RIESLING FEINHERB „PFEFFO“

dieser frisch-fruchtige Riesling ist ein hervor-  
ragender Essensbegleiter und präsentiert sich  
luftig-leicht, mit frischer Fruchtaromatik

Weingut Pfeffingen - Fuhrmann - Eymael VDP  
Bad Dürkheim, Ungstein

0,75 l | 34,50

### WEISSWEINE

#### 56 2020ER RIESLING SPÄTLESE „SCHÖNE ANNA“

Lage: Dürkheimer Spielberg  
Sehr filigraner Duft mit klarer, heller Frucht von  
Limette und Ananas mit einem süßlich-floralen  
Anklang an Zitronenblüten.  
Dazu gesellen sich würzig-exotische Noten von  
Ingwer und getrockneten Mangos

Weingut Karl Schäfer VDP, Bad Dürkheim

0,75 l | 41,00

### ROSÉWEIN

#### 50 2021ER CLARETTE ROSÉ

sehr fruchtig, beschwingt -  
perfekter Terrassenwein

Weingut Knipser, Laumersheim

0,75 l | 33,20

DEN AKTUELLEN JAHRGANG  
ERFRAGEN SIE BEI IHREM  
SERVICE.

## FLASCHENWEINE

### ROTWEINE

#### 60 2020ER ST. LAURENT TROCKEN

ein feinfruchtiger, fast spritziger Roter mit dezentem Duft von Sauerkirschen und roten Johannisbeeren

Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim

0,75l | 31,50

#### 61 2018ER CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

kräftig, markant, Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren

Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim

0,75l | 42,50

#### 62 2018ER CUVÉE DUCA XI TROCKEN

eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot

Der Ausnahmejahrgang 2018 zeigt sich mit üppiger, dunkler Frucht und dichter Struktur im Geschmack. Hochreife, weiche und satte Tannine und süßliche Beerenfruchtaromen prägen diesen noch jungen Wein. Seine beeindruckende Kraft und saftig-würzige Art sind unverkennbar.

Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim

0,75l | 48,50

#### 63 2017|18ER „KALKMERGEL“

#### SPÄTBURGUNDER TROCKEN

in der Nase feine Noten reifer Himbeeren. Am Gaumen viel Substanz, dicht gewoben und kräftig. Feine Cuvée bester Spätburgunderweine in Spätlesequalität aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt.

Weingut Knipser, Laumersheim

0,75l | 56,50

#### 64 2014|17ER „REVOLUZZER“ CUVÉE TROCKEN

eine Cuvée aus Merlot, Spätburgunder und Cabernet Franc, markante Aromen nach schwarzer Johannisbeere, roter Paprika und einem Hauch von weißem Pfeffer

Dieser charaktervolle, trockene Rotwein ist eine Komposition aus Merlot, Spätburgunder und Cabernet Franc, 24 Monate im Barrique gereift.

Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim

0,75l | 48,50

### EUROPÄISCHE KÄSEAUSWAHL

dazu Brot, Butter und Feigensenf

für 2 Personen | 20,50

klein | 13,90

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>koffeinhaltig, <sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>chininhaltig, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>5</sup>geschwefelt (enthält Sulfite), <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n), <sup>13</sup>gewachst, <sup>14</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), <sup>15</sup>kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Eine separate Allergene Karte liegt in unserem Restaurant vor. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

© 2025 designed by finestyle.eu

## AUSGEWÄHLTE SEKTE

**„HAUSMARKE“ RIESLING EXTRA TROCKEN SEKT B.A. PFALZ**  
traditionelle Flaschengärung  
Feine Perlage, angenehme Frische,  
feinfruchtige milde Säure  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
**0,11 | 4,80 | 0,75l | 34,50**

**DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING BRUT**  
ein hochfeiner Lagensekt aus besonders  
ausgewählten Rieslingtrauben  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
**0,75l | 46,00**

## WEINDIGESTIFS

### 41 2018ER SCHEUREBE - BEERENAUSLESE

Lage: Pfalz  
ausgezeichneter Bukketwein mit intensiven  
Aromen voller Birne und Pfirsich, dazu mischt  
sich ein dezenter Duft nach kandierten Zitrus-  
früchten

*Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim*  
**5 cl | 4,20 | 0,375l | 26,20**

### 42 2016ER GEWÜRZTRAMINER EISWEIN

Lage: Pfalz

dezenter Duft nach Wildrosen, intensive  
Aprikosen- und Pfirsicharomen verbinden sich.  
Dezenter Duft mit einem Hauch Akazienhonig,  
ein unvergleichliches Genusserlebnis.  
Der perfekte Dessertwein.

*Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim*  
**5 cl | 12,20 | 0,375l | 81,80**

## APERITIFS

**„FITZERO“ ALKOHOLFREI**  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
perlender Traubengenuss  
**0,1l | 4,50**

**„FITZSECCO MARACUJA“**  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
**0,1l | 4,50**

**„HAUSMARKE“ RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN**  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
**0,1l | 4,80**

**„HAUSMARKE“ RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN**  
*Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim*  
mit Orangensaft  
**0,1l | 4,80**

**„KIR“**  
Cassis mit Weißwein  
**0,1l | 6,80**

**„KIR SPEZIAL“**  
Cassis mit Riesling Sekt Extra Trocken  
**0,1l | 7,50**

**APEROL SPRITZ<sup>2,3</sup>**  
**0,25l | 8,80**

**LILLET WILD BERRY<sup>9</sup>**  
**0,25l | 8,80**

## **IHRE WEINPROBE IM RESTAURANT DÜRKHEIMER FASS**

Wein probieren ist ein Fest für die Zunge.  
Aus unserer Weinkarte haben wir für Sie  
sechs Weine zu je 5 cl zusammengestellt.  
Machen Sie doch ganz einfach die Probe!

### **WEINPROBE NR. 1**

trockene, kräftige und markante Weine  
(Nr. 20, Nr. 2, Nr. 3, Nr. 6, Nr. 8 und Nr. 9)

**6 x 5 cl | 12,40**

### **WEINPROBE NR. 2**

halbtrockene, fruchtige und körperreiche Weine  
(Nr. 2, Nr. 12, Nr. 16, Nr. 18, Nr. 17 und Nr. 19)

**6 x 5 cl | 13,00**

### **WEINPROBE NR. 3**

Qualitätsweißweine und Qualitätsrotweine  
(Nr. 4, Nr. 9, Nr. 8, Nr. 35, Nr. 34 und Nr. 32)

**6 x 5 cl | 15,40**

### **WEINPROBE NR. 4**

Qualitätsrotweine und Qualitätsrotweine mit  
Prädikat bis hin zum Barriquerotwein  
(Nr. 36, Nr. 31, Nr. 33, Nr. 35, Nr. 34 und Nr. 32)

**6 x 5 cl | 16,40**

### **WEINPROBE NR. 5**

hochwertige, charaktervolle und elegante  
Spitzenweine bis hin zum Eiswein  
(Nr. 4, Nr. 9, Nr. 8, Nr. 19, Nr. 41 und Nr. 42)

**6 x 5 cl | 22,50**