



Saisonkarte

Paprikarahmsuppe
mit knusprigen Falaffelbällchen
9,50 €

Rote Beete-Gersten-Risotto

mit Schafskäse
13,50 €
mit gebratenem Doradenfilet
23,00 €

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln
18,50 €

Wirsing-Hackfleisch-Roulade
Kartoffelpüree|kräftige Bratensoße
21,00 €

Tiramisu Classic
7,50 €

**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 notwendig, 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

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 14,90

Thymian | Honig | Zupfsalat | gepickeltes Gemüse

unsere Weinempfehlung:

Cuvée aus der Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc trocken, Nr. 11

„PFALZ-BRUSCHETTA“ 13,50

geröstetes Brot | Schwartenmagen-Salat | Senf | Paprika

unsere Weinempfehlung: St. Laurent Rotwein trocken, Nr. 31

CARPACCIO VOM RINDERFILET 19,50

Rucola | Parmesan | Champignons | Kräutercreme

unsere Weinempfehlung: Rotwein Cuvée „Roter Fritz“ trocken, Nr. 34

KLEINER BEILAGENSALAT 4,50

Tomaten | Gurken | Mais | Kerne

unsere Weinempfehlung: Weißburgunder Kabinett halbtrocken, Nr. 13

SUPPEN

RINDERBRÜHE 6,50

Rinderbrühe | Markklößchen

unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Nr. 22

PFÄLZER LEBERKNÖDELSUPPE 7,50

in der Löwentasse

unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Nr. 6

GRUMBEERSUPP 7,50

Speck | Landbrot-Croutons

unsere Weinempfehlung: Chardonnay trocken, Nr. 8

PFÄLZER ZWIEBELSUPPE 7,50

Käsecroûtons

unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23

SALATE

BUNTER BLATTSALAT

Tomaten | Gurken | Mais | Kerne

unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23

13,50

SALAT „GOCKEL“

Tomaten | Gurken | Mais | Kerne | gebratene Hähnchenstreifen

unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau, Nr. 14

18,50

LACHSSALAT

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Mais | Kerne | gebratenes Lachsfilet

unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken, Nr. 20

20,50

IDEAL- SALAT

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Mais | Kerne | Schinken | Käse | Spaghetti-Ei

unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder trocken, Nr. 6

16,50

SALAT „VUM OX!“

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Mais | Kerne | gebratene Rumpsteak-Streifen

unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein trocken, Nr. 35

20,50

SALAT „ILLYRICUM“

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Mais | Kerne | Schafskäse |

Peperoni | Oliven | rote Zwiebeln

unsere Weinempfehlung: Portugieser Rosé, Nr. 21

18,50

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

VEGETARISCH

LINGUINE

Gemüse-Linsen-Bolognese | Grana Padano

unsere Weinempfehlung: Scheurebe Spätlese, Nr. 19

14,50

GEBACKENER CAMEMBERT

Preiselbeeren | Butter | Baguette

unsere Weinempfehlung: Riesling halbtrocken, Nr. 12

11,90

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

Champignons in Rahm

unsere Weinempfehlung: Riesling feinherb, Nr. 10

17,50

VEGANER KRAUT-LINSEN-STRUDEL

vegane Meerrettichcreme | gepickeltes Gemüse

unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7

19,50

KÄSESPÄTZLE

Sahne | Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln

unsere Weinempfehlung: Bachus, Nr. 15

12,90

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 14,90

Gurken | Zwiebeln | Ei | Petersilie | Pommes frites

unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23

PAAR LEBERKNÖDEL 17,50

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

Kleine Portion 15,50

unsere Weinempfehlung:

Grüner Silvaner trocken, Nr. 2

ZWEI SCHEIBEN SAUMAGEN 17,50

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Soß'

Kleine Portion 15,50

unsere Weinempfehlung:

Müller Thurgau, Nr. 14

PAAR BRATWÜRSTE 17,50

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Soß'

Kleine Portion 15,50

unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 1

„SCHIEFER SACK“ 17,50

Bratwurst | Leberknödel | Sauerkraut |

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 1

„FASS-TELLER“ 21,50

Leberknödel | Bratwurst | Saumagen | Bauchfleisch |

Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Soß'

unsere Weinempfehlung: Riesling trocken, Nr. 3

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

FLEISCHGERICHTE

GEKOCHTER TAFELSPITZ 20,50

Meerrettichsoße | Salzkartoffeln | Preiselbeeren

Kleine Portion 18,50

unsere Weinempfehlung:

Portugieser Rotwein halbtrocken, Nr. 36

OCHSENFETZEN IN DER PFANNE 25,50

Roastbeef-Streifen | Kartoffelecken | Sour-Cream

unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rotwein trocken, Nr. 35

BAD DÜRKHEIMER FASS „BURGER“ 19,90

gezupftes Backschwein | Bauernbrot |
roter Krautsalat | Speck | Soß' | Pommes frites

unsere Weinempfehlung:

Rotwein Cuvée trocken, Nr. 32

IDEAL CURRYWURST 15,90

Pommes frites | Currysoße

unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF 19,50

kalt aufgeschnitten | Bratkartoffeln | Remoulade

unsere Weinempfehlung:

St. Laurent Rotwein trocken, Nr. 31

OFENKARTOFFEL 19,50

Sour Cream | bunter Salat | gebratene Hähnchenstreifen

Kleine Portion 18,50

unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Blanc de Noir halbtrocken, Nr. 23

SCHWEINEFILET 24,90

Spätzle | Rahmchampignons

unsere Weinempfehlung:

Chardonnay trocken, Nr. 8

KALBSCHNITZEL „WIENER ART“ 24,50

Pommes frites

Kleine Portion 20,50

unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc trocken, Nr. 7

SCHWEINEBÄCKCHEN 20,50

Dornfelder | Spätzle

Kleine Portion 18,50

unsere Weinempfehlung:

Dornfelder Rotwein trocken, Nr. 30

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

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“

Champignons | Speck | Pommes frites

unsere Weinempfehlung: Müller Thurgau, Nr. 14

19,90

Kleine Portion 17,90

HÄHNCHENBRUST

Reis | Gemüse | Tomatensoße | Quarkdip

unsere Weinempfehlung:

Riesling trocken „Ungestein“, Nr. 4

22,50

„WINZERTELLER“

Schweinemedallions | Speckbohnen | Trauben |
Bratkartoffeln | Knoblauch-Winzercreme

unsere Weinempfehlung:

Weißer Burgunder Kabinett trocken, Nr. 9

24,90

Kleine Portion 22,90

RUMPSTEAK „PFALZ“

Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln |
Bratenjus | Kräuterbutter

unsere Weinempfehlung:

Dürkheimer Dornfelder Rotwein trocken, Nr. 33

29,50

Kleine Portion 27,50

RUMPSTEAK

Pommes frites | Kräuterbutter

unsere Weinempfehlung:

Rotwein Cuvée „Roter Fritz“ trocken, Nr. 34

27,50

Kleine Portion 25,50

BEILAGENÄNDERUNG:

KROKETTEN

3,50

BRATKARTOFFELN

3,50

POMMES FRITES

3,50

KARTOFFELPÜREE

3,50

LINGUINE

3,50

SPÄTZLE

3,50

EXTRA SOSSE

2,50

BEILAGENSALAT

4,50

Gerne erhalten Sie unsere Hauptgerichte
auch mit einem Beilagensalat | 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 KÄSEAUSSWAHL	für 2 Personen	20,50
Brot Butter Feigensenf	klein	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	4,20
Milchkaffee	
LATTE MACCHIATO	4,20
CAPPUCCINO	mit Sahne 4,00
	mit Milchschaum 3,90

KAFFEE MIT SCHUSS

KAFFEE	6,20
mit Baileys ² , Amaretto ² , Kahlúa ^{1,2} oder Amarula	
CAFÉ MIT RUM	6,20
IRISH COFFEE ²	6,90
LATTE MACCHIATO	6,20
mit Baileys ² , Amaretto ² , Kahlúa ^{1,2} oder Amarula	

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

SCHOKOLADE

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

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

SOFTDRINKS

COCA-COLA LIGHT TASTE ^{1,2}	0,33 l 4,50
COCA-COLA ZERO SUGAR ^{1,2,8}	0,33 l 4,50
FANTA ²	0,33 l 4,50
PAULANER SPEZI ^{1,2,9}	0,33 l 4,50
PAULANER SPEZI ZERO ^{1,2,8,9,11}	0,33 l 4,50
SPRITE	0,33 l 4,50
GINGER ALE ²	0,2 l 4,00
TONIC WATER ³	0,2 l 4,00
BITTER LEMON ^{3,9}	0,2 l 4,00

light taste



EISTEE

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

FRUCHTIGES VON granini®

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

BIER VOM FASS

 PILSNER	0,3l 4,30 0,5l 5,50
ERDINGER Urweisse Von guter althayerischer 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 BUBLE BAYRISCH HELL	0,5l 5,50

ALKOHOLFREIES BIER

 Alkoholfrei	0,33l 4,30
ERDINGER Weißbier Alkoholfrei	0,5l 5,50

BIERMIX

COLA-BIER ^{1,2}	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 ^{1,2}	0,3l 4,30 0,5l 5,50

APERITIFS

	4 cl
CAMPARI ²	6,50
APEROL ^{2,3}	6,50
PERNOD ²	6,50
RICARD ²	6,50
MARTINI BIANCO ^{2,5}	5 cl 6,50
MARTINI ROSSO ⁵	5cl 6,50

BITTER

	4 cl
RAMAZZOTTI	5,60
AVERNA	5,60
FERNET BRANCA	5,60
BRANCA MENTA	5,60
UNDERBERG auf die Kräuter kommt es an serviert im Original-Stilglas	2 cl 4,20
JÄGERMEISTER -20 °C	2 cl 4,00 4 cl 6,00

LIKÖRE

	4 cl
BAILEYS ² ON ICE	6,40
AMARETTO DISARONNO ²	6,40
COINTREAU	7,50
KAHLÚA ^{1,2}	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	

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	5,80
mit Weintraube	
PFÄLZER WEINBRAND	6,20
mehrjährig gelagert	

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

LONGDRINKS

4 cl

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

SCOTCH MALT

2 cl

ARDBEG² 46%

Islay Single Malt, 10 y.

10,60

LAPHROAIG² 40%

Islay Single Malt, 10 y.

9,60

HIGHLAND PARK² | Tagespreis

Valhalla Collection

CLASSIC MALTS OF SCOTLAND

2 cl

DALWHINNIE² 43%

Single Highland Malt, 15 y.

7,80

TALISKER² 45,8%

Isle of Skye Single Malt, 10 y.

7,80

CRAGGANMORE² 40%

Speyside Malt, 12 y.

7,80

OBAN² 43%

Single Highland Malt, 14 y.

7,80

LAGAVULIN² 43%

Islay Single Malt, 16 y.

9,50

GLENKINCHIE² 43%

Lowland Malt, 10 y.

7,80

BLEND

2 cl

JOHNNIE WALKER

RED LABEL² 40%

5,80

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL² 40%

7,50

CHIVAS REGAL² 12 y. 40%

7,50

IRISH

2 cl

JAMESON² 40%

5,70

WHISK(E)Y LIKÖR

SOUTHERN COMFORT² 40% | 2 cl

5,60

BAILEYS² 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

0,1l | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

2 GRÜNER SILVANER TROCKEN

fruchtig lebendig

Vier Jahreszeiten, Winzere.G., Bad Dürkheim

0,1l | 3,50 | 0,25l | 4,90 | 0,75l | 18,60

3 RIESLING TROCKEN

Feine Fruchtaromen mit dezenter Säure

Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim

0,1l | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 26,20

4 RIESLING TROCKEN „URGESTEIN“

Lage: Dürkheimer Rittergarten

saftig, fruchtig, würzig

Weingut Mesel, Bad Dürkheim

0,1l | 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 harmonisieren ideal mit denen des Chardonnays wie Honigmelone. Ein Weißwein - Cuvée mit einem ausgewogenen Säure-Süße-Verhältnis.

Weingut Kurt Dating, Bad Dürkheim

0,1l | 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

0,1l | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 19,40

7 SAUVIGNON BLANC KABINETT TROCKEN

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

Weingut Kurt Dating, Bad Dürkheim

0,1l | 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

0,1l | 6,20 | 0,25l | 7,80 | 0,75l | 22,70

9 WEISSBURGUNDER KABINETT TROCKEN

harmonisch, Aromen nach reifem Apfel

Weingut Kurt Dating, Bad Dürkheim

0,1l | 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

0,1l | 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

0,1l | 6,30 | 0,25l | 7,90 | 0,75l | 23,00

12 RIESLING HALBTROCKEN

fruchtig, duftig

Vier Jahreszeiten Winzer e.G., Bad Dürkheim

0,1l | 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

0,1l | 5,20 | 0,25l | 6,80 | 0,75l | 19,40

OFFENE WEINE

MILDE BIS LIEBLICHE WEISSWEINE

14 MÜLLER THURGAU
spritzig, frisch, leicht
Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel
0,1l | **3,50** | 0,25l | **4,60** | 0,75l | **18,20**

15 BACCHUS
fruchtig, frisch mit deutlicher Süße
Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel
0,1l | **4,80** | 0,25l | **6,20** | 0,75l | **17,60**

16 MORIO MUSKAT
fruchtig exotisch, sehr fein ausbalanciert
Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel
0,1l | **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
0,1l | **6,20** | 0,25l | **7,80** | 0,75l | **22,70**

18 MUSKATELLER
saftig, elegant, würzig
Weingut Kurt Darting, Bad Dürkheim
0,1l | **6,20** | 0,25l | **7,80** | 0,75l | **22,70**

19 SCHEUREBE SPÄTLESE
feinfruchtig, harmonisch
Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel
0,1l | **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
0,1l | **3,50** | 0,25l | **4,90** | 0,75l | **18,60**

WEISSHERBSTE & ROSÉ

21 PORTUGIESER ROSÉ
fruchtig, zart, mild
Weingut Fitz - Ritter VDP, Bad Dürkheim
0,1l | **5,20** | 0,25l | **6,80** | 0,75l | **26,20**

**22 SPÄTBURGUNDER ROSÉ
HALBTROCKEN**
fruchtig, zart, blumig
Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim
0,1l | **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*
0,1l | **5,00** | 0,25l | **6,50** | 0,75l | **18,60**

TROCKENE ROTWEINE

30 DORNFELDER ROTWEIN TROCKEN
fruchtig, gehaltvoll, kräftig
Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel
0,1l | **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
0,1l | **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
0,1l | **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

0,1l | 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

0,1l | 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

0,1l | 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

0,1l | 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 Honigsäckel

0,1l | 4,80 | 0,25l | 6,20 | 0,75l | 18,60

38 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN HALBTROCKEN

zartrauchiger Duft von Schwarzkirschen, klare
Frucht und Fülle

Vier Jahreszeiten, Winzer e.G., Bad Dürkheim

0,1l | 4,90 | 0,25l | 6,40 | 0,75l | 18,20

MILDE, SANFTE ROTWEINE

39 PORTUGIESER ROTWEIN

mild, fruchtig, zart

Weingut Heissler, Bad Dürkheim

0,1l | 4,20 | 0,25l | 5,60 | 0,75l | 21,40

40 DORNFELDER ROTWEIN

samtiges Schwarzkirscharoma,
ausgewogene Süße, fruchtig,
lieblich, angenehm

Winzer e.G., Herrenberg Honigsäckel

0,1l | 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

0,75 l | 31,50

61 2018ER CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

kräftig, markant, Aromen von schwarzen
Johannisbeeren und Brombeeren

Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim

0,75 l | 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

0,75 l | 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 Spät-
lesequalität aus vom Kalkmergelgestein gepräg-
ten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der
Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt.

Weingut Knipser, Laumersheim

0,75 l | 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

0,75 l | 48,50

EUROPÄISCHE KÄSEAUSWAHL

dazu Brot, Butter und Feigensenf

für 2 Personen | 20,50

klein | 13,90

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

0,1 l | 4,80 | 0,75 l | 34,50

DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING BRUT

ein hochfeiner Lagensekt aus besonders
ausgewählten Rieslingtrauben

Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim

0,75 l | 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 | 0,375 l | 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 | 0,375 l | 81,80

APERITIFS

„FITZERO“ ALKOHOLFREI

Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim
perlender Traubengenuss

0,1 l | 4,50

„FITZSECCO MARACUJA“

Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim

0,1 l | 4,50

„HAUSMARKE“ RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN

Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim

0,1 l | 4,80

„HAUSMARKE“ RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN

Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim
mit Orangensaft

0,1 l | 4,80

„KIR“

Cassis mit Weißwein

0,1 l | 6,80

„KIR SPEZIAL“

Cassis mit Riesling Sekt Extra Trocken

0,1 l | 7,50

APEROL SPRITZ ^{2,3}

0,25 l | 8,80

LILLET WILD BERRY ⁹

0,25 l | 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