

Koch  
WEINGUT



*Weinstube*

*Beim  
Schnapser*

**Öffnungszeiten:**

**freitags und samstags von 18:00 - 24:00 Uhr,**

**sonntags von 17:00 - 24:00 Uhr**

**Öffnungszeiten der Küche:**

**freitags und samstags bis 22:00 Uhr, sonntags bis 21:00 Uhr**

**Familie Koch | Rheinstraße 2 | 76870 Kandel | Tel. 07275 / 4581**

**Fax 07275 / 918623**

**Tel. Weinstube 07275 / 6170468**



# Lieber Gast!

Sie sind ein Freund der gutbürgerlichen Küche, legen großen Wert auf frische Zubereitung, schätzen erlesene Weine aus eigenem Anbau und eine gemütliche Atmosphäre.

Um Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen vorzügliche Speisen und Getränke und echte Gastfreundschaftlichkeit.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einige schöne Stunden.

Ihre

Familie Koch



---

# Warme Speisen

**Gegrillter Schafskäse** 8,20 €

**Gebackener Camembert** 9,90 €  
*2 Stück*

**Toast Hawaii** 7,90 €  
*Kochhinterschinken, Ananas und Käse*

**Schlemmer Toast** 8,20 €  
*Kochhinterschinken, Spargel und Käse*

<sup>2</sup>Jodiertes Nitritpökelsalz, <sup>4</sup>Stabilisatoren, <sup>5</sup>Rauch, <sup>6</sup>Jodiertes Speisesalz, <sup>8</sup>Geschmacksverstärker, <sup>10</sup>Phosphat



# Warme Speisen

**Rumpsteak mit Brot und Salat** **18,90 €**  
*mit Zwiebel oder Zwiebelsoße oder Kräuterbutter*

**paniertes Schnitzel mit Beilage und Salat** **13,90 €**  
*vom Schweinerücken<sup>8</sup>*

**Cordon Bleu mit Beilage und Salat** **15,90 €**  
*vom Schweinerücken<sup>8</sup>*

**Winzersteak mit Brot und Salat** **11,50 €**  
*mit Zwiebeln oder Zwiebelsoße oder Kräuterbutter  
vom Schweinekamm*

## Beilagen:

- **Bratkartoffeln**
  - **Pommes**
  - **Kroketten**
  - **Beilagensalat**
- 3,50 €**

<sup>2</sup>jodiertes Natrippökelsalz, <sup>4</sup>Stabilisatoren, <sup>5</sup>Rauch, <sup>6</sup>jodiertes Speisesalz, <sup>8</sup>Geschmacksverstärker, <sup>10</sup>Phosphat



# Warme Speisen

**Leberknödel mit Kraut und Brot<sup>6,8</sup> 9,50 €**

**Schiefer Sack mit Kraut und Brot<sup>6,8,10</sup> 9,50 €**

**Bratwurst mit Kraut und Brot<sup>10</sup> 8,50 €**

**Saumagen mit Kraut und Brot<sup>10</sup> 9,90 €**

**Winzerteller mit Kraut und Brot<sup>6,8,10</sup> 12,50 €**  
*Bratwurst, Leberknödel, Saumagen*

## Beilagen:

- **Bratkartoffeln**
  - **Pommes**
  - **Kroketten**
  - **Beilagensalat**
- 3,50 €**



# Kalte Speisen

**Wurstsalat<sup>2,4,8,10</sup> 7,20 €**

**Straßburger Wurstsalat<sup>2,4,8,10</sup> 7,90 €**

**Salat mit gebratenen Putenstreifen 10,90 €**

**Russische Eier auf Wurstsalat<sup>2,4,8,10</sup> 11,90 €**

**Weißer Käse mit Brot 4,90 €**

## Beilagen:

- **Bratkartoffeln**
  - **Pommes**
  - **Kroketten**
  - **Beilagensalat**
- 3,50 €**



# Rotweine

0,25 l

<b>Portugieser Weißherbst QBA<sup>1</sup></b> <i>Kandeler Galgenberg</i> <i>fruchtig</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Dornfelder Rotwein QBA<sup>1</sup></b> <i>Kandeler Galgenberg</i> <i>halbtrocken, trocken</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Spätburgunder Rotwein QBA<sup>1</sup></b> <i>Kandeler Galgenberg</i> <i>trocken</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Regent QBA<sup>1</sup></b> <i>Billigheimer Rosenberg</i> <i>trocken</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Saint Laurent QBA<sup>1</sup></b> <i>Hergersweiler Narrenberg</i> <i>halbtrocken, trocken</i>	<b>3,90 €</b>

<sup>1</sup>enthält Sulfide, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>koffeinhaltig, <sup>4</sup>Antioxidationsmittel



# Weißweine

0,25 l

<b>Riesling QBA<sup>1</sup></b> <i>Kandeler Galgenberg halbtrocken, trocken</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Müller-Thurgau QBA<sup>1</sup></b> <i>Pfalz halbtrocken, trocken</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Weißburgunder QBA<sup>1</sup></b> <i>Billigheimer Rosenberg halbtrocken</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Grauburgunder QBA<sup>1</sup></b> <i>Vollmersheimer Krapfenberg trocken</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Spätburgunder Blanc de Noir QBA<sup>1</sup></b> <i>Kandeler Galgenberg feinherb</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Gewürztraminer QBA<sup>1</sup></b> <i>Hergersweiler Narrenberg lieblich</i>	<b>3,80 €</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Hergersweiler Narrenberg feinherb</i>	<b>3,80 €</b>





---

# Weißweine

## 0,25 l

### **Silvaner QBA<sup>1</sup>**

*Steinweiler Klosterliebfrauenberg  
trocken*

**3,80 €**

### **Chardonnay QBA<sup>1</sup>**

*Hergersweiler Narrenberg  
trocken*

**3,80 €**

### **Morio Muskat QBA<sup>1</sup>**

*Pfalz  
lieblich*

**3,80 €**



---

# Weinschorle

0,25l / 0,5 l

<b>Rotweinschorle<sup>1</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Weißherbstschorle<sup>1</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Rieslingschorle QBA<sup>1</sup></b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,00 €</b>

<sup>1</sup>enthält Sulfide, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>koffeinhaltig, <sup>4</sup>Antioxidationsmittel



# Bier

0,33 l / 0,5 l

<b>Bier</b> <i>0,33 l</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Weißbier</b> <i>0,5 l</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Radler</b> <i>0,5 l</i>	<b>4,00 €</b>



# Schnaps

2cl

<b>Obstler*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Hefebrand*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Zwetschgenbrand*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Mirabell*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kirschwasser*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Williams Christ*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tresterbrand*</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>3,30 €</b>

\* 40 % Vol.



---

# alkoholfreie Getränke

## 0,25 l / 0,5 l

<b>Cola<sup>2,3,4</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Fanta<sup>2,3,4</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Spezi<sup>2,3,4</sup></b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>2,00 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>2,20 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Mineralwasser 0,2l/0,75l</b>	<b>2,20 €</b>	<b>4,00 €</b>

<sup>1</sup>enthält Sulfide, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>koffeinhaltig, <sup>4</sup>Antioxidationsmittel



# Kaffee

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00 €</b>



## Allergenkennzeichnungen

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamis- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfide (ab 10 mg pro kg oder L)
13. Lupinen
14. Weichtiere