

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant



Ihre passionierten Gastgeber:
Claudia Gehrig & Mathias Heiser
Weinstraße 35, 76835 Rhodt
Telefon: 06323/9868197

Wir freuen uns, dass wir seit August 2021 Teil der Geschichte der Weinstube Alte Schmiede sein dürfen. Und wir hören gerne zu, wenn die alten Wände und die knarrenden Böden aus vergangenen Zeiten berichten. Vor allem aber setzen wir die Tradition der Veränderung fort.

Sie macht unser Haus so lebendig.

Aus diesem Grund ist die Lust am Neuen mindestens so groß wie die Wertschätzung für die Vergangenheit. So erleben Sie in der Weinstube immer wieder Unerwartetes. Unerwartet Gutes.

Denn was sich niemals ändern wird, ist unsere Freude daran, Sie als Gastgeber mit höchster Qualität zu begeistern.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Alte Schmiede Team

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag - Ruhetag

Mittwoch - Sonntag 11:30 Uhr - 22:00 Uhr
Küche von 12:00 bis 14:30 Uhr / 17:00 bis 20:30 Uhr

Waren Sie zufrieden, erzählen Sie es gerne jedem weiter! Waren Sie unzufrieden, erzählen Sie es bitte uns!

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

Leberknödel (1,7,5,9,12) 2 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	16,50
2 Pfälzer Bratwürste (4,5,7) mit Sauerkraut und Kartoffelstampf mit hausgemachter Soße	15,90
Schiefer Sack (1,4,7,9,12) 1 Leberknödel, 1 Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln oder Brot	15,70 14,60
Pfälzer Saumagen (1,4,5,7,12) 2 Scheiben Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln	15,80
Weinstuben Platte (1,4,5,7,9,12) Leberknödel, Bratwurst Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	17,90
Rindstatar (1,4,9,12) mit Kapern, Zwiebeln und Toast	140 gram 23,80 70 gram 17,80

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

FÜR UNSERE NACHWUCHS-GÄSTE

Bis 12 Jahre

Pfälzer Jugend (1,4,5,7) Spätzle mit hausgemachter Rahmsoße	5,90
Pfälzer Nachwuchs (1,4,9) Schnitzel mit Pommes	9,80
Wilde Kerle (7,5) Bratwurst mit Bratkartoffeln oder Pommes	8,20
Portion Pommes	5,00
Portion Bratkartoffeln (5,7)	5,00

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

Original Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Nr. 1	11,90
Traditionell mit Rahm, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken (1,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 2	11,60
Vegetarisch mit Rahm, Lauch und Käse (1,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 3	11,20
Süß mit Rahm, Apfel und Zimt (1,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 4	14,50
Exklusiv Nordische Art mit Rahm, Lachs und Dill (1,2,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 5 (Mediterran Spezial)	13,60
mit Rahm, Schafskäse, Peperoni, Paprika, Tomaten und Käse (1,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 6 (Camembert)	13,50
mit Rahm, Camembert und Preiselbeeren (1,4,5,9,12)	
Flammkuchen Nr. 7 (Chef Spezial)	14,20
mit Rahm, Lauch, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Peperoni (scharf oder mild) und Käse (1,4,5,9,12)	

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

FLEISCHGERICHTE vom Rind

Argentinisches Rinderhüftsteak

Pfälzer Art (1,4,5,7)	25,90
mit Zwiebeln und hausgemachter Soße oder Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Beilagen Salat	
Pfeffersoße (1,4,5,7)	26,90
mit Pfefferkörnern in hausgemachter Soße Bratkartoffeln und Beilagen Salat	

vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (1,4,9)	20,80
mit Pommes Frites und Beilagen Salat	
Paniertes Rahmschnitzel (1,4,7,9)	23,60
Rahmsoße mit Spätzle und Beilagen Salat	
Cordon Bleu (1,4,7,9)	24,90
mit Pommes und Beilagen Salat	

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat (1,4,12,5) 15,20

DIE SCHWEIZ TRIFFT AUF DIE PFALZ

Röstipfanne (in der Pfanne serviert) (1,4) 18,80
Rösti kross gebraten, mit Tomaten- und Käsescheiben, Speck und Spiegelei

Original Älpermagronen (1,4,9) 17,80
Makkaroni mit Kartoffeln in einer Käse Rahmsauce mit Käse überbacken,
dazu Röstzwiebeln und Apfelmus!

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

VORSPEISEN/Salate

Rinderbrühe mit Flädle (1,4,7,9)	5,30
Leberknödelsuppe (7,5,9)	7,20
Überbackener Schafskäse (4) mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln	12,20
Kleiner gemischter Salat (4,5,7,9,12)	5,90
Wurstsalat mit Pommes (1,4,5,7,9,12) oder Brot	14,50 12,50
Großer Salatteller : mit Rinderstreifen (4,5,9,12,7)	16,90
mit Garnelen (3,4,5,9,12)	16,80
mit Schinken, Käse und Ei (1,4,5,9,12)	13,90

WEINSTUBE ALTE SCHMIEDE Restaurant

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce (1,4,7,8,9)	8,80
Schokobrownie mit Vanilleeis (1,4,7,8,9,)	8,90
Espresso Eierlikör mit Schokoladeneis und Sahne (1,4,7)	7,60
Affogato: Espresso mit Vanilleeis (1,4,7)	4,80
Zitronensorbet: mit Limoncello oder Gries-Secco	7,80
Gemischtes Eis (4,7) (Erdbeere, Vanille, Schokolade)	5,80
<u>Eissorten</u>	
Erdbeere, Vanille, Schokolade (4,7)	1,90
<u>Sorbet</u>	
Zitrone	1,90

Allergien: 1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxid und Sulphite, 8 Erdnüsse, 9 Glutenhaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere.