

Saumagenkeller

Winzerhof Ehrlich

Inh. Dipl.-Ing. P. Ehrlich

Weinverkauf – Weinbaumuseum – Weinstube

Speisekarte

Pfälzer Weinstube mit dem Charme der „guten alten Zeit“

Rustikale Scheune mit historischen Weinbaugeräten

Mediterraner Winzer- und Hofgarten

www.saumagenkeller.de

Sehr geehrte Gäste,

herzlich Willkommen im Saumagenkeller Kallstadt, mitten im Herzen von Kallstadt gelegen im Winzerhof Ehrlich. Diese alte Traditionsweinstube hat seinen Namensursprung von der dortigen Weinlage, den weltbekannten „Saumagen“. Die urige Pfälzer Weinstube befindet sich in einem über 300 Jahre alten Gewölbekeller und bietet ein familiäres Ambiente.

Der Charme der „guten alten Zeit“ ist hier noch richtig zu spüren, denn so manche Rarität ist dort als ausgestelltes Weinbaugerät oder Erinnerungsstück aus dem Familienbesitz zu finden.

Im „Saumagenkeller“ oder bei gutem Wetter im romantischen „Saumagengärtchen“ können unsere Gäste neben den edlen Tropfen aus den umliegenden Weinlagen auch die Pfälzer Küche genießen. Nach dem Motto „Nomen est omen“ bietet unser Haus Spezialitäten vom Saumagen die ausgefallen und der Saison angepasst sind. Diese reichen vom klassischen Saumagen nach Kallstadter Originalrezeptur über Saumagen mit Bärlauch- Spargel- und Kastanienfüllung bis hin zu Wildsaumagen und Saumagenmaultaschen. Aber auch leckere Schnitzel- und Steakgerichte sowie Saisonales wie Spargel und Gans werden frisch dargeboten.

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen auch für Festlichkeiten und Veranstaltungen aller Art zur Verfügung. Wir bieten kulinarische Weinproben, jahreszeitliche Menüs, Brunch, klassische Festmenüs für Jubiläen, Hochzeiten und Geburtstage, oder Nachmittagsvesper für Wandergruppen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre Familienfeier oder einen offiziellen Anlass. Alles wird gemeinsam mit Ihnen individuell geplant und liebevoll ausgerichtet.

Saisonempfehlung

Suppe:

Spargelcremesuppe 4,40 €

Vorspeise:

Saumagen-Carpaccio

*an Wildkräuter-/Blattsalat mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing
und Brot* 6,40 €

als Hauptgericht: 8,60 €

Hauptgericht:

Saumagenfrühlingskomposition

*Pfälzer Saumagen trifft Pfälzer Spargel mit Sauce Hollandaise und
Country Potatos* 12,50 €

Dessert:

Mandelparfait 5,90 €

Rund um den Saumagen

Was hat man ihm nicht schon alles angedichtet und nachgesagt, dem Pfälzer Saumagen! Zum "Gipfel aller Schlachtgenüsse" wurde er in alten Kochbüchern hochgejubelt und zum „herrlichsten Gedicht Pfälzer Küchenpoesie“ erkoren. Als "Füllsel-Edelstein" pries ihn vor mehr als hundert Jahren der Heimatdichter Karl-August Woll. Der Pfälzer Gegenwarts-Poet Paul Tremmel schwärmt volksnah: „Un mit vum Besche - kammer sache, des is halt vun're Sau de Mache“.

Der Saumagen entstand als "Arme-Leute-Essen" im 18. Jahrhundert und wurde angeblich von Bauern erfunden, die ihre Reste auf diese Weise verwerteten. In den 1990 Jahren erlangte er durch den ehemaligen Bundeskanzler Helmut Kohl große Popularität, da dieser zahlreiche ausländische Gäste wie z.B. Margaret Thatcher, Michail Gorbatschow, Ronald Reagan und Francois Mitterand in seine Heimat führte und ihnen dort das typische Gericht servieren ließ.

Saumagenmaultaschensuppe

Hausgemachte kräftige Rinderbrühe mit Gemüse und einer hausgemachten Saumagenmaultasche 5,20 €

Winzersalat „Saumagen“

Gemischter Blatt- und hausgemachter Krautsalat mit Trauben, Rosinenbrotcroutons und gebratenen Saumagenstreifen 7,80 €

Pfälzer Saumagen (Original, Gold prämiert)

Zwei Scheiben Saumagen an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf 9,20 €

„kleine Portion“ 6,90 €

Pfälzer Saumagen mit Walnussfüllung

*Zwei Scheiben geb. Saumagen mit Walnussfüllung an Weinkraut nach
Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf* 9,80 €
„kleine Portion“ 7,30 €

Pfälzer Wildsaumagen

Zwei Scheiben Wildsaumagen^{3,5} an Rotkraut und Kartoffelsahnestampf
10,80 €
„kleine Portion“ 8,10 €

Saumagenspezial

*Geschnetzeltes vom Saumagen mit Zwiebeln, hausgemachten Country
Potatos und Sauerrahmdip* 9,90 €
„kleine Portion“ 7,50 €

Saumagenduett

*Je eine Scheibe Saumagen mit Walnussfüllung und Wildsaumagen an
Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf*
9,80 €

Saumagentrilogie

(für 2 oder den großen Appetit)

*Je eine Scheiben geb. Saumagen mit Walnussfüllung, Wildsaumagen sowie
Saumagen original an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und
Kartoffelsahnestampf* 12,50 €

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Bratwürste

Zwei grobe Bratwürste³ an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und
Kartoffelsahnestampf 8,50 €
„kleine Portion“ 6,40 €

Pfälzer Leberknödel (Gold prämiert)

Zwei Leberknödel an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und
Kartoffelsahnestampf 8,50 €
„kleine Portion“ 6,40 €

Schiefer Sack

Eine grobe Bratwurst³ und ein Leberknödel mit Röstzwiebeln an
Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf 8,50 €

Pfälzer Winzerteller

Eine Scheibe Saumagen, ein Leberknödel mit Röstzwiebeln, eine grobe
Bratwurst³ an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und
Kartoffelsahnestampf 12,50 €

Burgerspezialitäten auf Pfälzisch

Saumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Weißkraut^d, klassischen Saumagen, Bacon^{4,5} und einer hausgemachten Apfel-Dijonsenf-Aioli^{b,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos 8,90 €
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 9,40 €

Wildsaumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Rotkraut, Bacon^{4,5}, Wildsaumagen³ und einer hausgemachten Süßer-Senf-Meerrettichsauce^{5,b,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos 9,40 €
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 9,90 €

Blutwurstburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit Apfel, Zwiebeln, paniierter Blutwurst und einer hausgemachten Apfel-Dijonsenf-Aioli^{b,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos
8,40 €

Vegetarischer Burger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit gebratenen Zucchini und Aubergine, Zwiebeln, Halloumi (Grillkäse)^d und einem hausgemachten Bärlauchpesto^{b,e,f} dazu hausgemachte Country Potatos
8,90 €




Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse auf hausgemachtem Ratatouille-Gemüse dazu




Brot

9,90 €

Schnitzel (aus Schweinelachse)

-  „Wiener Art“ mit Zitrone, Preiselbeeren und Brot 6,90 €
„kleine Portion“ 5,20 €
-  „Jäger Art“ mit frischen Pilzen und Brot 8,90 €
„kleine Portion“ 6,70 €
-  „Cordon bleu“
mit Gouda und feinem Saftschinken gefüllt und Brot 9,90 €

Winzersteak (aus Schweinenacken)

-  mit Brot 6,90 €
-  mit Brot und... Röstzwiebeln oder Kräuterbutter 7,90 €
-  mit Rahmchampignons und Brot 8,90 €

Beilagen

Pommes frites 2,80 € Country Potatos 2,80 € Beilagensalat 3,00 €

Großvaters Bratkartoffeln mit Speck^{4,5} und Zwiebeln 3,00 €

Kennzeichnungspflichtige Stoffe :

1 mit Farbstoff, 2 mit Coffein, 3 mit Phosphat, 4 Natriumnitrit, 5 Antioxidationsmittel
a Gluten, b Senf, c Ei, d Lactose, e Sellerie, f Nüsse