

Saumagenkeller

Winzerhof Ehrlich

Inh. Dipl.-Ing. P. Ehrlich

Weinverkauf – Weinbaumuseum – Weinstube

Speiseangebot im November

Sehr geehrte Gäste

in der Küche und im Service steht kein professionell ausgebildetes Personal parat. Dies führt vor allem bei vollbesetzten Lokal manchmal dazu, daß es auch mal etwas länger dauern kann. Da die Speisen nach alter Familientradition mit viel Liebe und Mühe von nur einem Koch zubereitet werden und es natürlich auch frisch sein soll, bitten wir Sie daher etwas Geduld mitzubringen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Pfälzer Weinstube mit dem Charme der „guten alten Zeit“

Rustikale Scheune mit historischen Weinbaugeräten

Mediterraner Winzer- und Hofgarten

www.saumagenkeller.de

Pfälzer Thanksgiving-Menü

Vorspeise:

Kürbiscappuccino

mit Ingwerschaum und Korianderöl

4,90 €

Hauptgericht

Truthahnsaumgen

an Süßkartoffelpüree, glasierten Maronen und Wildpreiselbeeren 12,90 €

Dessert:

hausgemachter Apfelstrudel



mit Vanillesauce und Sahnetupfer

4,80 €



mit Vanilleeis und Sahnetupfer

4,80 €

als 3-Gang-Menü
22,-€

Palatinus Burger

Saumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Sauerkraut^d, klassischen Saumagen, Bacon^{4,5} und einer hausgemachten Apfel-Dijonsenf-Aioli^{b,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos 9,40 €

als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 9,90 €

Wildsaumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Rotkraut, Bacon^{4,5}, Wildsaumagen³ und einer hausgemachten Süßer-Senf-Meerrettichsauce^{5,6,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos 10,30 €

als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 10,80 €

Bratwurstburger

Klassisches Weizenbrötchen^a belegt mit einer Scheibe Pfälzer Bratwurst Sauerkraut^d, Bacon^{4,5}, Spiegelei und einer hausgemachten Süßer-Senf-Meerrettichsauce^{5,6,c,e} dazu hausgemachte Country Potatos

9,10 €

Blutwurstburger

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

8,90 €

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 9,40 €

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 hausgemachten

Saumagenmaultaschen 5,20 €

Saumagenpastete

dazu Wildpreiselbeeren, Butter und Brot

6,20 €

Pfälzer Saumagen

(das Kallstadter Original, mehrfach prämiert)

Zwei Scheiben Saumagen an Weinkraut^d nach Art meiner Großmutter und

Kartoffelsahnestampf^f 9,60 €

„kleine Portion“ 7,20 €

Saumagenduett

Eine Scheibe Saumagen mit Kastanienfüllung, eine Saumagenbratwurst an Weinkraut^d nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^f

9,90 €

Pfälzer Saumagen mit Kastanienfüllung (mehrfach prämiert)

Zwei Scheiben Saumagen mit Kastanienfüllung an Weinkraut^d nach Art
meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^{ff} 10,20 €
„kleine Portion“ 7,70 €

Saumagenspezial

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

Pfälzer Wildsaumagen



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

Saumagentrilogie „Herbst“ (für 2 oder den großen Appetit)

Je eine Scheibe Saumagen Original, Kastaniensaumagen und
Wildsaumagen^{3,5} an Weinkraut^d nach Art meiner Großmutter, Rotkraut
und Kartoffelsahnestampf^{ff} 12,90 €

Pfälzer Saumagenravioli

Hausgemachte Raviolis^a mit Saumagenfüllung wahlweise mit:

-  Pikanter Tomatensauce^e und Parmesan 9,90 €
-  Salbeibutter und Parmesan 9,90 €

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Winzerschmaus

Eine Scheibe Pfälzer Dosenbratwurst mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat 6,80 €

Dreggische Grumbeere

Deftige Pfälzer Spezialität aus Bratkartoffeln mit Leber- und Griebenwurst, Zwiebeln, Spiegelei und Gewürzgurke 7,40 €

Pfälzer Bratwürste

Zwei grobe Bratwürste³ an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^{fd} 8,60 €
„kleine Portion“ 6,50 €

Pfälzer Leberknödel (Gold prämiert)

Zwei Leberknödel an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^{fd} 8,60 €
„kleine Portion“ 6,50 €

Schiefer Sack

Eine grobe Bratwurst³ und ein Leberknödel mit Röstzwiebeln an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^{fd} 8,60 €

Pfälzer Winzerteller

Eine Scheibe Saumagen, ein Leberknödel mit Röstzwiebeln, eine grobe Bratwurst³ an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf^{fd} 12,90 €

Pfälzer Spezialitäten *auf Wildbasis*

Pfälzer Wildbratwurst

1 Paar Wildbratwürste^{3,5} an Rotkraut und Kartoffelsahnestampf^f 10,20 €
„kleine Portion“ 7,70 €

Pfälzer Wildleberknödel

Zwei Wildleberknödel⁵ mit Röstzwiebeln an Rotkraut und
Kartoffelsahnestampf^f 10,20 €
„kleine Portion“ 7,70 €

„Wilder“ Schiefer Sack

Eine Wildbratwurst^{3,5} und ein Wildleberknödel⁵ mit Röstzwiebeln an
Rotkraut und Kartoffelsahnestampf^f 9,80 €

Pfälzer Wilderer-Teller

Eine Scheibe Wildsaumagen^{3,5}, ein Wildleberknödel⁵ und eine
Wildbratwurst^{3,5} an Rotkraut und Kartoffelsahnestampf^f 13,90 €



Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse auf hausgemachtem Ratatouille^e-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^d und feinem Saftschinken⁵ gefüllt und Brot

9,90 €

Beilagen

Pommes frites 2,80 € Country Potatoes 2,80 € Beilagensalat^{b,d} 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