

# *Saumagenkeller*

*Winzerhof Ehrlich*

*Inh. Dipl.-Ing. P. Ehrlich*

*Weinverkauf – Weinbaumuseum – Weinstube*

## *Speisenangebot*

*Pfälzer Weinstube mit dem Charme der „guten alten Zeit“*

*Rustikale Scheune mit historischen Weinbaugeräten*

*Mediterraner Winzer- und Hofgarten*

*[www.saumagenkeller.de](http://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 „Saumagen Gärtchen“ 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.*

# Spanische Tapas

*Kleinigkeiten zum Wein oder als Vorspeise  
Serviert in kleinen Gläser mit Baguett*

## *Tapas frias - kalte Tapas*

### *Portion grüne Oliven*

*mit Kräuter und Knoblauch* 3,00 €

### *Chorizo*

*spanische luftgetrocknete Paprikawurst<sup>5</sup> aus Schweinefleisch* 3,80 €

### *Manchego*

*Hartkäse<sup>1,d</sup> aus Schafsmilch der Region Kastilien-La Mancha* 4,30 €

## *Tapas calientes - warme Tapas*

### *Albóndigas en salsa de tomate*

*Fleischnäpfchen<sup>c,d</sup> aus Rinderhack in Tomatensoße<sup>e</sup> (3 Stück)* 3,50 €

### *dátiles con bacon*

*Datteln im Speckmantel<sup>3,4,5</sup> (4 Stück)* 4,80 €

### *Pimientos de Padrón*

*Spanische Bratpepperonis in Olivenöl gebraten mit Meersalz* 3,00 €

## *Tapas Menüs*

*Tapas kalt: Oliven, Chorizo<sup>5</sup> und Manchego<sup>d</sup>* 9,90 €

*Tapas warm: Albóndigas<sup>c,d,e</sup>, Datteln im Speckmantel<sup>3,4,5</sup> und Pimientos* 9,90 €

# 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 Beschde - 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<sup>e</sup> mit Gemüse<sup>e</sup> und hausgemachten Saumagenmaultaschen

5,20 €

## *Winzersalat „Saumagen“*

Bunter Salatteller mit Trauben, Rosinenbrotcroutons, gebratenen Saumagenstreifen und Baguette

8,90 €

## *Pfälzer Saumagen*

(das Kallstadter Original, mehrfach prämiert)

Zwei Scheiben Saumagen an Weinkraut nach Art meiner Großmutter und Kartoffelsahnestampf

9,90 €

„kleine Portion“ 7,40 €

## *Putensaumagen*

*an Süßkartoffelpüree<sup>e</sup>, Wildpreiselbeeren und Salat* 10,80 €  
*„kleine Portion“ 8,10 €*

## *Saumagenspezial*

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

## *Pfälzer Wildsaumagen*

*Zwei Scheiben Wildsaumagen<sup>3,5</sup> an Rotkraut und Kartoffelsahnestampf*  
10,80 €  
*„kleine Portion“ 8,10 €*

## *Saumagenduett*

*Eine Scheibe Putensaumagen, eine Scheiben Wildsaumagen<sup>3,5</sup> an Rotkraut  
und Süßkartoffelpüree<sup>e</sup>* 10,80 €

## *Saumagentrilogie*

*(für 2 oder den großen Appetit)*

*Je eine Scheibe Saumagen Original, Truthahnsaumagen und  
Wildsaumagen<sup>3,5</sup> an Weinkraut<sup>f</sup> nach Art meiner Großmutter, Rotkraut  
und Kartoffelsahnestampf<sup>f</sup>* 12,90 €

## *Pfälzer Saumagenravioli*

*Hausgemachte Raviolis<sup>a</sup> mit Saumagenfüllung wahlweise mit:*

 *Pikanter Tomatensauce<sup>e</sup> und Parmesan* 9,90 €

 *Salbeibutter und Parmesan* 9,90 €

# Palatinus Burger

## Saumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen<sup>a</sup> belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Sauerkraut<sup>d</sup>, klassischen Saumagen, Bacon<sup>4,5</sup> und einer hausgemachten Apfel-Dijonsenf-Aioli<sup>b,c,e</sup> dazu hausgemachte Grumbeer Wedges 9,90 €  
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 10,40 €

## Wildsaumagenburger

Klassisches Weizenbrötchen<sup>a</sup> belegt mit Salat, Zwiebeln, Tomaten, Rotkraut, Bacon<sup>4,5</sup>, Wildsaumagen<sup>3</sup> und einer hausgemachten Süßer-Senf-Meerrettichsauce<sup>5,b,c,e</sup> dazu hausgemachte Grumbeer Wedges 10,60 €  
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 11,10 €

## Bratwurstburger

Klassisches Weizenbrötchen<sup>a</sup> belegt mit einer Scheibe Pfälzer Bratwurst Sauerkraut<sup>d</sup>, Bacon<sup>4,5</sup>, Spiegelei und einer hausgemachten Süßer-Senf-Meerrettichsauce<sup>5,b,c,e</sup> dazu hausgemachte Grumbeer Wedges 9,60 €

## Griebenwurstburger

Klassisches Weizenbrötchen<sup>a</sup> belegt mit Apfel, Zwiebeln, paniierter Griebenwurst und einer hausgemachten Apfel-Dijonsenf-Aioli<sup>b,c,e</sup> dazu hausgemachte Grumbeer Wedges 8,90 €




## Vegetarischer Burger

Klassisches Weizenbrötchen<sup>a</sup> belegt mit gebratenen Zucchini und Aubergine, Zwiebeln, Halloumi (Grillkäse)<sup>d</sup> und einem hausgemachten Bärlauchpesto<sup>b,e,f</sup> dazu hausgemachte Grumbeer Wedges 9,90 €

# Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse auf hausgemachtem Ratatouille-Gemüse dazu  
Brot 9,90 €

## Schnitzel (aus Schweinelachse)



-  „Wiener Art“ mit Zitrone, Preiselbeeren und Brot 7,40 €  
„kleine Portion“ 5,60 €
-  „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 €

## Beilagen

Grumbeer Pommes 3,00 € Grumbeer Wedges 3,00 € Beilagensalat 3,40 €  
Großvaters Brodkadoffle mit Speck<sup>4,5</sup> und Zwiebeln 3,40 €

## Dessert:

### *hausgemachter Apfelstrudel<sup>f,c,a</sup>*

-  mit Vanillesauce<sup>c,d</sup> und Sahnetupfer<sup>d</sup> 5,20 €
-  mit Vanilleeis<sup>d</sup> und Sahnetupfer<sup>d</sup> 5,20 €

Kennzeichnungspflichtige Stoffe :

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