

Saumagenkeller

Winzerhof Ehrlich

Inh. Dipl.-Ing. P. Ehrlich

Weinverkauf – Weinbaumuseum – Weinstube

Speiseangebot Saumagenkerwe

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 Beschide - 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.

www.saumagenkeller.de

Rund um den Saumagen

Saumagenmaultaschensuppe

Hausgemachte kräftige Rinderbrühe^e mit Gemüse^e und hausgemachten Saumagenmaultaschen^a

5,20 €

Pfälzer Saumagen (das Kallstadter Original)

Zwei Scheiben Saumagen³ an Weinkraut^d nach Art des Hauses und Kartoffelsahnestampf^{ff}

9,90 €

„kleine Portion“ 7,40 €

Saumagenspezial

Geschnetzeltes vom Saumagen³ mit Zwiebeln, hausgemachten Wedges und Sauerrahmdip^d

9,90 €

Saumagenkerweteller

Eine Scheibe Saumagen mit Kastanienfüllung, eine Saumagenbratwurst an Weinkraut^d nach Art des Hauses und Kartoffelsahnestampf^{ff}
und

ein Glas Kallst. Saumagen Riesling trocken od. feinherb

12,90 €

Pfälzer Saumagen mit Kastanienfüllung

Zwei Scheiben Saumagen mit Kastanienfüllung an Weinkraut^d nach Art des Hauses und Kartoffelsahnestampf^{ff}

10,20 €

„kleine Portion“ 7,70 €

Pfälzer Wildsaumagen

Zwei Scheiben Wildsaumagen^{3,5} an Rotkraut und Kartoffelsahnestampf^{ff}

10,80 €

„kleine Portion“ 8,10 €

Palatinus Burger

Saumagenburger

Brioche Bun^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 9,90 €
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 10,40 €

Wildsaumagenburger

Brioche Bun^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 10,60 €
als „Cheeseburger“ mit Bauernkäse 11,10 €

Vegetarischer Burger

Brioche Bun^a belegt mit gebratenen Zucchini und Aubergine, Zwiebeln,
Halloumi (Grillkäse)^d und einem hausgemachten Bärlauchpesto^{b,e,f} dazu
hausgemachte Country Potatos 9,90 €

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Sauerbraten

Hausgemachter Sauerbraten aus der Rinderkeule mit Apfelrotkraut á la
Chef und dazu hausgemachte Serviettenknödel 13,80 €
„kleine Portion“ 10,40 €

Dreggische Grumbeere

Deftige Pfälzer Spezialität aus Bratkartoffeln mit Leber- und
Griebenwurst, Zwiebeln, Spiegelei und Gewürzgurke 7,90 €

Schiefer Sack

Eine grobe Bratwurst³ und ein Leberknödel mit Röstzwiebeln an
Weinkraut nach Art des Hauses und Kartoffelsahnestampff^f 9,20 €

Pfälzer Bratwürste

Zwei grobe Bratwürste³ an Weinkraut nach Art des Hauses und
Kartoffelsahnestampf^f 9,20 €
„kleine Portion“ 6,90 €


Pfälzer Leberknödel (Gold prämiert)


Zwei Leberknödel an Weinkraut nach Art des Hauses und
Kartoffelsahnestampf^f 9,20 €
„kleine Portion“ 6,90 €

Pfälzer Winzerteller

Eine Scheibe Saumagen³, ein Leberknödel mit Röstzwiebeln, eine grobe
Bratwurst³ an Weinkraut nach Art des Hauses und Kartoffelsahnestampf^f
12,90 €

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

Grumber Pommes 3,00 € Grumber Wedges 3,00 € Beilagensalat 3,40 €
Großvaters Brodkadoffle mit Speck^{4,5} und Zwiebeln 3,40 €

Dessert:

Hausgemachtes Mandelparfait mit gebratenen Äpfel 5,20 €