



Zum Schockelgaul

Euch erwartet eine Bistrokarte mit französischen wie Pfälzer Weinbegleitern – von Jahrgangssardinen bis hin zu in Riesling eingelegtem Handkäse. Auf unsere Speisekarte findet ihr traditionelle Pfälzer Gerichte wie Leberknödel, Saumagen, Weißer Käse und natürlich unsere Klassiker: Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Endiviansalat, Rumpsteak oder unser Schockelgaul Trio – für alle die lieber auf Fleisch verzichten. Begleitend unsere Forster Weinkarte und für den Blick über den Glasrand von Forst hinaus – immer 2-3 offene Thekenweine aus der Pfalz. Gerne Projekte junger Winzer.

Sharing Table

Wir verstehen uns als historische Pfälzer Weinstube in der es gerne gesellig zu geht. Ein/zwei Gläser Wein, bei Bedarf mit einem Weinbegleiter, sind bei uns ebenso gerne gesehen, wie das große Essen. Wichtig ist uns eine ungezwungene Atmosphäre. Dies bedeutet auch, dass wir ganz nach Pfälzer Art Tische teilen. Wie eh und je zusammensitzen, genießen, uns austauschen, gar Freundschaften schließen. Falls ihr als Gruppe zu uns kommt oder ihr es einfach mal privater wollt und einen eigenen Tisch bevorzugt, sagt uns bitte beim Reservieren unbedingt Bescheid. Wir versuchen dies bei der Belegung entsprechend zu berücksichtigen.

Forst. Weinstrasse. Pfalz

Bistro & Pfalz

Vorspeisen & Weinbegleiter

Schnittlauch-/Kräuter- Dip Brotmix	6.5
Griebenschmalztöpfchen Holzofenbrot	5.5
In Riesling eingelegter Handkäse Musik. Butter. Holzofenbrot	11
Käse Brett (4 Sorten) Brotmix	15
Luftgetrocknete Schnibbel-Blutwurst Senf. Gurke. Holzofenbrot	8.5
Französische Schnibbel-Salami Senf. Gurke. Holzofenbrot	9
Sardines millésimées 2019 La Perle des Dieux. Delphine Cossais Butter. Salz. Holzofenbrot	13

Suppe

Rinderbouillon mit Markklösschen	6.5
---	------------

Salat

Marinierter Wurstsalat Ei. Zwiebel. Holzofenbrot	11
Salatteller mit warmem Ziegenkäse Honig. Sesam. Nüsse. Datteln. Brotmix	17
Salade Niçoise á la maison Ei. Thunfisch. Olive. Kartoffel.	19

Fleischlos

Weißer Käse (Quark) mit Holzofenbrot Butter. Schnittlauch. Zwiebeln. Kümmel.	10
3 Spinat-Käseknödel Würzige Pilz-Sahnesoße. Salat	18.5
Friessländer Räucherlachs Kartoffelrösti. Meerrettich. Salat	20

Typisch Pfalz

Ein paar grobe Bratwürste oder zwei Leberknödel mit Soße Rieslingkraut. Holzofenbrot	15
Zwei Scheiben Saumagen Rieslingkraut. Holzofenbrot	17
Pfälzer Teller (von Allem Ebbes) Rieslingkraut. Holzofenbrot	19
Gebackene Blutwurst Bratkartoffeln. Zwiebel. Apfel	16.5

Klassiker & Desserts

Schockelgaul Klassiker

Cordon bleu vom Schwein	21
Bratkartoffeln. Salat	
Schockelgaul Trio	18
Bratkartoffeln. Kräuter-Dip. Salat	
Schweineschnitzel Wiener Art	18
Pommes Frites. Salat	
Saftiges Rumpsteak	26
Hausgemachte Knoblauchbutter Holzofenbrot. Salat	
gegrillte Roastbeefstreifen auf Salat	21
Knoblauch-Dip. Salatkerne. Brotmix	

<u>Salat. Bratkartoffeln. Pommes Frites</u>	<u>6</u>
<u>Soße (Braun. Sahne. Pfeffer). Röstzwiebeln</u>	<u>2</u>
<u>Brot. Räuberteller</u>	<u>2</u>

Käse Dessert

2 Sorten Käse Fruchtmus. Brotmix	7
---	----------

Dessert

Affogato al caffè	4.5
Espresso. 1 Bällchen Vanilleeis	
Fondant au chocolat	6.5
warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern	
Eis pro Bällchen	1.5
Vanille. Schoko. Nuss. Zitrone. Himbeere	

Eisige Digestifs

Nussknacker	7
1 Bällchen Haselnuss-Eis nebst fassgereiftem Haselnussbrand	
Liebelei	6
1 Bällchen Schokoladeneis auf Sahne nebst feinem Eierlikör	
Irish Dream	6
1 Bällchen Vanilleeis auf Sahne nebst irischem Baileys	
Colonel á la maison	7
1 Bällchen Zitronensorbet nebst Mallorca Dry Gin Eva Bergamotte	
Kühle Liebe	7
1 Bällchen Himbeersorbet nebst Brand aus der Waldhimbeere	

Qualität / Allergene / Zusatzstoffe

Wir kaufen unsere Lebensmittel so regional wie möglich und legen großen Wert darauf die Herkunft unserer Ware zu kennen. Ausgenommen von Wurst- und Backwaren sowie dem Eis, bereiten wir alle unsere Speisen frisch aus Einzelzutaten für Euch zu. Die Soße an den Leberknödeln (braune Soße) und unsere Bouillon basiert auf einem zugekauften Fond. Alle Wurstspezialitäten enthalten Nitritpökelsalz und Phosphat, schwarze Oliven können mit Eisensalz konserviert sein. Sämtliche Sauerkonserven enthalten Antioxidationsmittel. Auch einige unserer Getränke enthalten Zusatzstoffe wie Sulfit, Farbstoff, Koffein oder Chinin. Auf eine genaue Auflistung in unserer Karte haben wir bewusst verzichtet, da es immer wieder vorkommt, dass wir auf Alternativ-Produkte zurückgreifen, wenn unsere Wunschprodukte nicht lieferbar sind. Wir glauben der beste Weg ist der Dialog. Falls Du also eine Unverträglichkeit hast, sprich uns bitte darauf an, damit wir gemeinsam Möglichkeiten besprechen können, wie Du bei uns „allergenfrei“ genießen kannst.

Wichtiger Hinweis

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch allergenhaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Allergene

A Gluten
B Krebstiere
C Eier von Geflügel
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch von Säugetieren
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesamsamen
O Schwefeloxid/Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Zusatzstoffe

01 Konservierungsstoff
02 Farbstoff
03 Antioxidationsmittel
04 Süß.M Saccharin
05 Süß.M Cyclomat
06 Süß.M Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle
07 Süß.M Acesulfam
08 Phosphat
09 geschwefelt
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentech. verändert
16 Milcheiweiß

Sprecht uns bei Fragen bitte an !

Getränke

Aperitif

Lillet Blanc/Rosé Glaçons	8 cl 6
Noilly Prat Vermouth Extra Dry	8 cl 6
Pastis de Marseille Eiswasser	4 cl 6
Campari Soda/Orange	4 cl 7
Negroni Gin. Campari. Vermouth.	12 cl 9
Gin & Tonic Gin Eva. Thomas Henry	25 cl 9
Crodino Spritz alkoholfrei	25 cl 6
Sanbitter Tonic alkoholfrei	25 cl 6

Winzersekt & Crémant

Riesling Brut BIO Lucashof	0.1l 6
Quittensecco alkoholfrei	0.1l 5.5
Riesling Brut BIO Lucashof	0.75l 30
Blanc de Blancs Werlé	0.75l 30
Fleur de Rosé Brut Winterling	0.75l 32

Pfälzer Schorle

Riesling trocken BIO Lucashof	0.5l 6
Rosé mild Margarethenhof	0.5l 6
Trollschoppen halb Wein, halb Sekt	0.5l 12

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0.3l 4
Lammsbräu Edelbils BIO alkoholfrei	0.33l 4.5
Lammsbräu Weiße BIO	0.5l 5.5
Lammsbräu Weiße BIO alkoholfrei	0.5l 5.5

Wasser & Saft

Mineralwasser Taunusquelle	0.75l 6
Apfelsaftschorle Zimmermann	0.4l 4.5
Traubensaftschorle Winzerverein	0.4l 4.5
Johannisbeerschorle Neu's	0.4l 4.5
Afri Cola	0.33l 3.5
Orangina Original	0.25l 3.5

Warmgetränk

Kaffee/Espresso Pfälzer Röstung	3
Tee Schwarz Kräuter Früchte	2.8

Digestif

Pfälzer Spätburgundertrester	2 cl 5
Aromatische Pfälzer Waldhimbeere	2 cl 4.5
Fassgereifter Haselnussbrand	2 cl 5
Alte Marille, Fass-Edition	2 cl 5
Elsässer Poire Williams Edition	2 cl 4.5
Mirabelle d'Alsace	2 cl 4.5
Maltester/Ramazotti	2 cl 4

Preise in Euro

*Offene Weine **

Weiss

0	Gutsriesling trocken BIO Lucashof	4.8
1	Riesling halbtrocken Forster Winzerverein	4.4
2	Schockelgaul Hauswein <u>Ortsriesling trocken BIO Lucashof</u> <u>als Flasche – 16 Euro</u>	5.8
3	Lagen Riesling trocken 20/21 Forster Ungeheuer Eugen Müller	7.2
4	Auxerrois feinherb Margarethenhof	6.8
5	Weißburgunder trocken BIO Lucashof	6.2
6	Grauburgunder feinherb Eugen Müller	6.4
7	Scheurebe trocken Spindler Lindenhof	5.8
8	Sauvignon Blanc trocken VDP Mosbacher	7.4
9	Chardonnay fumé trocken Spindler Lindenhof	7.5
10	Gewürztraminer lieblich Forster Winzerverein	6.6

Rosé

11	Rosé mild Margarethenhof	4.8
12	Rosé trocken BIO Heinrich Spindler	6.6
13	Blanc de Noir trocken BIO Lucashof	6.8

Rot

14	21 Portugieser trocken Forster Winzerverein	4.8
15	18 Spätburgunder trocken Spindler Lindenhof	7.2
16	18 Sankt Laurent trocken Margarethenhof	7.2
17	18 Cuvée AM trocken BIO VDP Acham Magin	6.6

** enthält Sulfite 1/4 l Preise in Euro*

*Forster Lagenriesling**

Klimagewinner Musenhang

20/21 Erste Lage BIO. Lucashof	24
Saftig. Herzhaft. Pfalz	
19 Erste Lage BIO. VDP Mosbacher	28
Denzent kühl. Mineralisch	
21 Erste Lage BIO VEGAN. Mehling	29
Sur lie. Fruchtige Sonne. Würziger Wald	

Maskuliner Pechstein

21 Eruption BIO. VDP Acham Magin	28
Kühl. Rauchig. Straff!	
20/21 Große Lage BIO. Lucashof	38
Wow! Kraft. Säure. Tiefgang	
20/21 Große Lage. Kimich	28
Einzigartige Mineralität	

Hauptdarsteller Ungeheuer

20/21 Große Lage. Spindler Lindenhof	25
Vielschichtig. Birne. Grapefruit. Kalkig	
19/20 Große Lage BIO VEGAN. Mehling	39
Spontan. Hefe. Nektarine. Ananas. Heu.	

Göttlicher Jesuitengarten

21 Erste Lage. Eugen Müller	25
Säure-/Restzuckerspiel. Animierend	
18 Große Lage. Margarethenhof	44
Kraft. Prise Kräuter. Nachhall	

Diva Kirchenstück

19 Große Lage BIO. H. Spindler	55
Elegant. Bezaubernd. Power	
20/21 GG BIO. VDP Acham Magin	60
Kraftvoller Gaumen. Packend	

Kleines Großes Freundstück

20/21 GG BIO. VDP Mosbacher	46
Zitrus. Heu. Würzig. Schöne Tiefe	

Weitere Flaschenweine? Jahrgangstiefe?
Rotweine? Bitte sprechen Sie uns an!

**enthält Sulfite 3/4l Preise in Euro*