

Vorspeise / kleine Gerichte

Kürbiscappuccino / Orangenschaum / geröstete Kürbiskerne

Bunter Zupfsalat / verschiedene Rohkost / geröstete Kürbiskerne / mit lauwarmem Ziegenkäse

oder mit gebratenen Knoblauch Garnelen

Garnelen / Knoböl / Geissers-Traubenragout

Elsässer Münsterkäse mit einem „Hauch“ Knoblauch

Überbackener Schafskäse / herzhaft, pikant

Weisser Käse mit Bratkartoffeln

Wurstsalat aus Schwartenmagen frischer Meerrettich

Duo von Spinatknödel / geschmolzener Salbeibutter / Walnüssen / Parmesan /Salatbouquet

Kleiner Beilagenzupfsalat / allerlei marinierte Rohkost

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Rumpsteak / Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

Gebratener Saumagen** / Rieslingkraut

1 Paar Bratwürste* / Rieslingkraut

Leberknödel / feine Sauce / Rieslingkraut

Oder alles zusammen auf dem Winzerteller * **

Pfälzer Bratkartoffeln

Für danach

Zweierlei Schokomouse / Apfel-Zimt-Ragout
Bourbon Vanille Eis von der Eiswerkstatt Schweigen-Rechtenbach

Creme Brûlée mit Tonka Bohne / Rotweinbirne
Schokoladen Eis von der Eiswerkstatt Schweigen-Rechtenbach

Feine Käseauswahl / Feigensenf / Bauernbrot

Zu unseren Speisen reichen wir Ihnen
selbstgebackenes Bauernbrot oder Baguette.

Wir verarbeiten ausschließlich Regionale Produkte.

*Feinbratanteile mit Phosphat, ** mit Phosphat

Info und News

Alle unsere Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen
sprechen Sie uns einfach an und verlangen Sie eine Sortimentsliste.

Neuigkeiten finden Sie immer auf unserer Homepage www.weingut-geisser.de

Instagram: Weingutgeisser

Facebook: Weingut Geisser

Weingut Geisser GbR,
Längelsstraße. 1,
D-76889 Schweigen-Rechtenbach

Vertretungsberechtigte Gesellschafter:
Uwe Geisser, Florian Geisser

Telefon: (0 63 42) 75 02

Fax: (0 63 42) 61 60

info@weingut-geisser.de

www.weingut-geisser.de

UST-ID DE263790080

geisser  schweigen

Speise- und Getränkekarte



www.weingut-geisser.de



Weiß-/ Roséweine Standart- Mittelklasse

- 2020er Silvaner trocken
- 2020er Riesling trocken
- 2020er Chardonnay trocken
- 2020er Grauer Burgunder trocken
- 2020er Blanc de Noir trocken
- 2020er Scheurebe feinherb
- 2020er Strawberry fields Rosé trocken
- 2020er Vis a Vis Rosé feinherb

Weißweine Oberklasse

- 2020er Weißer Burgunder Steinwingert trocken
- 2020er Riesling Höllisch trocken
- 2018er Riesling Herrenwingert trocken
- 2020er Sauvignon Blanc Sonnenberg trocken
- 2020er Goldmuskateller Sonnenberg trocken
- 2019er Grauer Burgunder Sonnenberg trocken
- 2019er Chardonnay Sonnenberg trocken
- 2019er Gewürztraminer Sonnenberg mild

Rotweine Standart- Mittel- Oberklasse

- 2020er Spätburgunder feinherb
- 2019er Dornfelder trocken
- 2018er Spätburgunder Rotwein trocken
- 2019er Cuveé Karl trocken
- 2016er Merlot Sonnenberg trocken
- 2017er Pinot Noir Sonnenberg trocken

Unsere Weine enthalten Sulfite und haben eine Amtliche Qualitätsweinprüfung.

 Ausbau im Barrique & Tonneau

Erfrischungsgetränke

- Riesling- oder Roséschorle
- Traubensaftschorle
- Traubensaft (eigene Herstellung)
- Pfalzlimo Brombeere und Apfel

- Mineralwasser Classic
- Mineralwasser Medium
- Mineralwasser Naturell

Edelbrände- Destillate

- Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P
- Pinot Tresterbrand
- Mirabellenbrand
- Williams Christ Birnenbrand
- Pfälzer Calvados Apfelweinbrand
- Weinbergspfirsich Likör
- Feigen Likör

Warme Getränke

- Espresso
- Kaffee
- Cappuccino
- Milchkaffee

Sekt- Secco

- 2019er Chardonnay brut
- 2018er Pinot Rosé trocken
- 2020er Secco weiss
- 2020er Secco Rosé

Aperitif -/ Süßweine

- 2015er Gewürztraminer Sonnenberg süß
- 2018er Riesling Sonnenberg