

Forst, an einem schönen Tag

Lieber Gast,

**herzlich willkommen „Beim Spindler“! Schön, dass Sie hier sind!**

Lassen Sie sich von unserem herzlichen Service im gemütlichen Ambiente verwöhnen... Genießen Sie das Zusammenspiel unserer handwerklich zubereiteten Pfälzer Küche mit französischen Einflüssen mit den feinen Weinen meines Bruders Markus Spindler.

Unter den hier im Weingut H. Spindler hergestellten Bio-Weinen, finden Sie von den fruchtbetonten Vertretern bis hin zu unseren terroirgeprägten Rieslingen aus den Forster Spitzenlagen alles, was ihr „Wein-Herz“ begehrt. In unserem **Woiälädl**, im Eingangsbereich des Restaurants, können Sie auch Weine für zu Hause, oder als Geschenk mitnehmen.

Die beliebte „**Forster Kerwe**“ findet wie immer am ersten Augustwochenende statt! Am Sonntag, den 3. August, haben Restaurant und Weinbar außerhalb der Reihe für Sie geöffnet.

**LIVE MUSIK in der Weinbar MAGNUM 44!**

Am SO, 14. Juni, 14-18 Uhr @juergen\_dj\_hardtbeat

Am DO, den 27. August, 18-21 Uhr @tinoandfriends\_music

**Chocolaterie Spindler macht Sommerpause!**

Die handgefertigten Schokoladen meiner Frau Alexandra wird es mit sinkenden Temperaturen ab voraussichtlich Ende September wieder geben.

Am 29. Oktober um 19 Uhr gibt es bei uns ein feines 4-Gang

**„Wild und Meer“ Menü mit besprochener Weinbegleitung.**

Anmeldung bitte per Mail an [info@restaurant-spindler.de](mailto:info@restaurant-spindler.de).

Auf Ihr Wohl!

Florian Spindler und das gesamte Team

**Weinbar MAGNUM 44**

April - Oktober: Di - Fr von 16 bis 23 Uhr, **samstags und feiertags ab 15 Uhr**

Spontan, ohne Reservierung mit Tapas und Snacks aus der Bistroküche!

Infos unter [www.weinbarmagnum44.de](http://www.weinbarmagnum44.de) und Instagram

# Aperitif

		€
<b>Riesling Sekt Brut (41) traditionelle Flaschengärung</b>		
„Der klassische Riesling Sekt mit animierender Frucht und Struktur“		
Glas	0,1l	5,80
Flasche	0,75l	37,90
<b>HENRI Sekt Brut (42) traditionelle Flaschengärung</b>		
„Die Nase besticht durch leichte Brioche Noten, etwas Hefigkeit und Eleganz am Gaumen“		
Glas	0,1l	6,90
Flasche	0,75l	42,90
<b>„FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt &lt; 0,5 % vol.</b>		
Weinbiet eG - Mußbach		
Glas	0,1l	4,40
Flasche	0,75l	25,50
<b>Warmer Quittensaft</b>	0,1 l	2,90
<b>Rhabarber-Himbeer-Spritz- „ohne“</b>	0,1 l	5,80
Hausgemachter Rhabarber-Himbeer Sirup mit „FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol. Eiswürfel und Soda aufgegossen		
<b>Rhabarber-Himbeer-Spritz - „mit“</b>	0,1 l	6,80
Hausgemachter Rhabarber-Himbeer Sirup mit Secco aufgegossen, Eiswürfel		
<b>Gin Tonic „La Vermella“ Zitronenzeste und Eiswürfeln</b>	4 cl	9,50
Botanicals: Wacholder, Zitrone, Bitterorange, Canoneta-Orange und Mandarine Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
<b>Vermut mit Olivenspieß und Eiswürfeln</b>	10 cl	8,50
„Schönes Zusammenspiel von Süße, Säure und Bitterkeit“ Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
<b>Campari Orange</b>		7,90
<b>Aperol Spritz</b>		8,50
<b>Pastis 1:5</b>		
mit Eiswürfeln und stillem Forster Wasser	2 cl	6,50

## Weine

Unsere Weine werden vom Weingut H. Spindler hier am Hof handwerklich produziert. Sie sind alle Bio zertifiziert und vegan angebaut.

### Riesling Weine

	€	€
2024 Riesling trocken (1) „Klassisch trockener Riesling, Grüner Apfel, Frische“	0,25l 6,40	1l 25,00
2024 Riesling feinherb (2) „Balanciertes Süße-Säurespiel, feine Zitrusnote“	0,25l 6,40	1l 25,00
2025 „Beppo“ Riesling trocken (5) „Animierender Trinkfluss, filigrane Steinobst Aromatik“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2024 Forster Riesling trocken ORTSWEIN (8.1) „Das Aushängeschild der Forster Lagen, etwas Reduktion, mineralische Struktur und Grip“	0,25l 9,20	0,75l 27,50
2024 MAGNUM 44 Riesling trocken „Sonderabfüllung für unsere Weinbar, Balance von Kräuterwürze und Frucht, fordernder Riesling“	0,25l 8,70	0,75l 26,00
2023 HERRGOTTSACKER Forst Riesling tr. ERSTE LAGE (9) „Duft nach Pfirsich und Aprikosen, kraftvoller Riesling vielfältig am Gaumen. Zupackende Würze“	<b>0,1l</b> 5,60	0,75l 36,00
2022 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13) „Feine Steinobst Frucht, faszinierende Vielfalt und elegante Säurestruktur“	<b>0,1l</b> 8,50	0,75l 54,00
2025 Forster Riesling Kabinett ORTSWEIN (30) „Tolle Spannung von Fruchtsüße und Säure“	0,25l 9,70	0,75l 29,00

### Rebsorten Weine

2024 Grauburgunder trocken (17) „Duft nach frischen Haselnüssen; kraftvoller Körper, säuremild“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2024 Weißburgunder trocken (18) „Angenehme Würze, kraftvoller Körper“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2024 Sauvignon blanc trocken (19) „Intensive Nase, minzige Frische, elegante knackige Textur“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2024 -3 TRAUBEN- trocken (21) Riesling – WB – Sauvignon blanc „Frische – Cremigkeit – exotische Frucht“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2025 Blanc de Noir trocken „Spätburgunder, filigrane Beeren, leicht und frisch“	0,25l 7,50	0,75l 22,00
2024 Rosé trocken (23) - Merlot – Cabernet – Blaufränkisch „Rote Beeren in der Nase, leichter und saftiger Körper“	0,25l 6,80	0,75l 20,00
2024 Weißburgunder -S- (18.5) „Reife Melone u. birnig-muskatige Aromen in der Nase“	<b>0,1l</b> 5,60	0,75l 36,00

## Rotweine

€

2023 Spätburgunder trocken (24) „Samtige Sauerkirsche in der Nase, leichte Würze und Struktur“	<b>0,1l</b> 5,60	0,75l	36,00
„Colette“ trocken Merlot – Spätburgunder - Cabernet Cubin „Dunkle Beeren und etwas Würze in der Nase, zupackend kernig und trockenes Finish“	<b>0,1l</b> 4,90	0,75l	31,00
2023 „POE RAVA“ trocken Merlot – Cabernet Cubin (25) „Intensive, dunkle Waldbeeren, kraftvoll runder Körper und würzigem Tanningerüst“		0,75l	42,00

## Flaschenweine

2023 Deidesheimer Riesling trocken Ortswein (7) „Nase von Steinobst, dichter Körper, finessenreich und kühle Mineralik“		0,75l	25,50
2022 CLIMBWINES II ALPINE Forst Riesling trocken „Vielfältiger, hochreifer Riesling aus Forster Lagen, besticht durch Würze und Frucht“		0,75l	42,00
2023 MUSENHANG Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (11.1) „Kühle, herbwürzige Aromatik. Etwas Kreidigkeit und frische Frucht am Gaumen. Trocken und knackig“		0,75l	37,70
2024 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13.2) „Weinbergspfirsich und feine hefewürze in der Nase, ausbalanciert intensive Aromen im Mund, langanhaltend“	<b>0,375l</b>		33,00

### **FREUNDSTÜCK GROSSE LAGE - Regionaler gehts nicht! Geschützte Lage, reife Frucht, der „Forster underdog“!**

2020 FREUNDSTÜCK Forst Riesling trocken GL		0,75l	59,00
2021 FREUNDSTÜCK Forst Riesling trocken GL		0,75l	59,00
2022 FREUNDSTÜCK Forst Riesling trocken GL		0,75l	59,00
2023 FREUNDSTÜCK Forst Riesling trocken GL		0,75l	59,00
2024 FREUNDSTÜCK Forst Riesling trocken GL		0,75l	59,00

### **PECHSTEIN GROSSE LAGE - Die mineralische Kult Lage! Feine Quitte, Salzzitrone bei fester, tiefer Struktur!**

2021 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GL		0,75l	69,00
2022 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GL		0,75l	69,00
2023 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GL		0,75l	69,00
2024 PECHSTEIN Forst Riesling trocken GL		0,75l	69,00

<b>Spindlers Riesling Brettchen</b> mit drei Weinen		je 0,05l	9,80
2024 Forster Riesling trocken (8)			
2023 HERRGOTTSACKER Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (9)			
2022 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13)			

<b>Rieslingschorle</b> (1) im Forster Dubbeglas		0,25l	3,60
		0,5l	6,50
<b>Roséschorle</b> (23) im Forster Dubbeglas		0,25l	3,70
		0,5l	6,60

„SECCO-Tonic“ Secco, Eiswürfel und tonic water		0,5l	9,50
--	--	------	------

## Das „Weinkarussell“

Die klassische Weinprobe des Weinguts H. Spindler in 8 Knopfkelchgläsern im geschmiedeten Karussell.

„Riesling Karussell“ - Weine Nr. (1), (2), (5), (8.1), (M44), (9), (13) und (30) 32,50

„Rebsorten Karussell“ - Weine Nr. (5), (13), (17), (18), (19), (21), (23) und Colette 32,50

(...) Diese Nummern entsprechen den Weinen aus der Preisliste des Weinguts H. Spindler und sind im Restaurant zum Kauf erhältlich.

## Alkoholfreies

**Alkoholfreier Wein** „Freie Fahrt Blanc“ < 0,5 % vol. 0,1l 4,10  
Weingut Eugen Müller – Forst an der Weinstraße

**Forster Wasser** laut oder leise, filtriert und kühl in der Karaffe 0,5l 3,50

**Bellaris Wasser** aus der Pfalz - classic, medium oder still 0,75l 7,20

**Pfälzer Apfelsaft** – naturtrüb 0,25l 3,50

**Forster Traubensaft** aus 2025er Riesling-Bio-Trauben 0,25l 3,70  
Weingut Heinrich Spindler

**Johannisbeernektar** 0,25l 3,50

**Saftschorle** 0,25l 3,00  
0,5l 5,50

**Spindlers Limonade** 0,5l 5,90  
Hausgemachter Ingwersirup, Eiswürfel, frische Zitrusfrüchte, Soda und Minze

**Orangina** Fläschl 0,25l 3,50

**Afri-Cola** Fläschl mit oder ohne Zucker 0,33l 3,50

## Bier aus Rheinland-Pfalz

**Pils** aus Deidesheim „PfälzerBierGut“ 0,33l 5,00

**Pils alkoholfrei** „Bellheimer Lord Fresh“ 0,33l 4,50

**Hefeweizen** im Tonkrug „Rheingönheimer“ 0,5l 5,50

**Weißbier alkoholfrei** „Valentins“ 0,5l 5,50

**Helles Bellheimer** 0,33l 4,50

## Digestives

**Mirabellengeist, Williams-Christ Birne, Haselnuss oder Riesling-Trester** 2cl 4,50

**SAILLT MÓR Dürkheimer Whisky** - Pfälzer Eiche 5 Jahre 2cl 8,50

**Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P., Averna, Ramazotti** 2cl 4

## Vorspeisen

### Bunter Salat

mit gerösteten Buchweizenkernen und Apfel-Walnuss-Vinaigrette  
€ 8,90

### Weinbergschnecken im Steingutpfännchen (6 Stück)

mit Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette  
€ 13,50

### Yellowfin-Thunfisch

mit Vinaigrette von Fenchel und Zwiebelbrunoise, Babyspinat  
€ 16,90

### Bunte Tomaten mit Burrata und Basilikumpesto

€ 15,50

**Rindertafelspitz** - pochiert, kalt aufgeschnitten-  
in Pfälzer Winzeressig und Olivenöl mariniert mit Bauernbrot  
€ 15,90

**Ein halber Markknochen** - längs geschnitten und geröstet –  
(20 Minuten reine Zeit im Ofen)  
mit Schnittlauch und Zwiebeln, dazu geröstetes Bauernbrot  
€ 13,50

**„Spindlers Bratwurstbrät“** - in Weinteig frittierte Dosenbratwurst-  
dazu rote Zwiebelmarmelade und bunter Salat  
mit Apfel-Walnuss Vinaigrette und gerösteten Buchweizenkernen  
€ 14,90


### Rieslingschaumsuppe mit gebratenen Pfifferlingen


€ 8,90


### Consommé vom Rind

mit hausgemachtem Rinderleberknödel  
€ 8,90

## Hauptgänge

**Tagliatelle mit Pilz-Velouté**, gebratenen Pfifferlingen   
und geriebenem Parmesan  
€ 21,80

**Spinat-Parmesan-Knödel**  (3 Stück)  
mit Nussbutter und Parmesan, dazu ein bunter Salat mit gerösteten  
Buchweizenkernen und Apfel-Walnuss-Vinaigrette  
€ 21,50

**„Spindlers Burger - vegetarisch“**   
mit vegetarischem Burger Patty, gebratenen Kräuterseitlingen,  
eingelegtem Weißkraut und Rucola, Sesammayonnaise und Mojo-Rojo,  
dazu Kartoffelecken mit Sour Cream  
€ 22,40

**Rosa gebratenes Kalbsfilet**  
mit Rahmsauce, wildem Broccoli,  
gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle  
€ 37,50

**Gebratenes Rinderrücken Steak**  
mit Spätburgunderjus, Bohnengemüse und Kartoffelgratin  
€ 34,90

**„Spindlers Burger“**  
mit Pastrami vom Rindertafelspitz, gebratenem Speck, BBQ-Sauce,  
Sesammayonnaise, eingelegtem Weißkraut und Rucola,  
dazu Kartoffelecken mit Sour Cream  
€ 24,50

**Gebratene Blutwurst mit Walnuss-Krokant**  
dazu Kartoffelpüree, Belugalinsen und Apfel Chutney  
€ 18,90

### **Pfälzer Winzerteller**

Leberknödel vom Rind, gebratene Bratwurst, gebratener Saumagen- und Blutwurst Taler mit Walnuss-Krokant dazu Sauerkraut mit Apfel und Kartoffelpüree

€ 24,00

### **Pfälzer Forelle - mit Thymian gebraten -**

mit gebräunter Mandelbutter und Kartoffel-Gurken-Salat

€ 26,90

### **Gebratener Label Rouge Lachs** mit Selleriecrème,

Apfelsud und Apfel-Staudensellerie-Salat

€ 32,90

(Dieses Gericht enthält kalte Komponenten, passend zum Sommer!)

## **Für unsere kleinen Gäste...**

Bandnudeln mit Tomatensauce 🥕

€ 7,50

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

€ 7,50

Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Jus und Kartoffelpüree

€ 8,70

## **Unsere Partner aus der Region sind...**

Bäckerei „Buchmüller“ aus Mußbach

Gemüselieferant „Theis“ aus Hochstadt

„Krehbiel“ Bioland Geflügelhof aus Wartenberg-Rohrbach (BIO Eier)

Forellenzucht „Schneider“ - Sulzbachtal

Metzgerei „Hambel“ aus Wachenheim (Bratwurst und Saumagen)

Hof „Ritzmann“ aus Winnweiler (Blutwurst mit Walnuss-Krokant)

Fleischhandel „K&K“ aus Oggersheim

„Hause Kaltenthaler“ Pfälzer Weißweinessig aus Worms-Herrnsheim

## „Käse schließt den Magen" und „Zum süßen Schluss“

**Französische Käsevariation** mit hausgemachtem Chutney, dazu Baguette  
€ 16,20

**Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,**  
karamellisierten Strudelteigblättern und Erdbeersorbet  
€ 12,50

**Vanille Crème brûlée** mit Fruchtragout  
€ 8,50

**Hausgemachtes Creme Eis und Fruchtsorbet** des Tages  
€ 6,50

### „Espresso Gourmand“

Ein Espresso, dazu eine kleine Vanille Crème Brûlée und ein Fruchtsorbet  
€ 8,50

**Rotweinkuchen** (zwei Scheiben)  
€ 4,90

## Kaffee, heiße Schokolade und Tee

...mit hausgemachtem Butterkeks und Kaffeebohnen (Fairtrade und Bio)  
der Kaffeerösterei "Parezzo" aus Landau

<b>Espresso</b>	3,00
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20
<b>Kaffee</b>	3,60
<b>Cappuccino oder Milchkaffee</b>	3,80
<b>Latte Macchiato</b>	4,00

**Affogato al Caffè** 4,70

**Spindlers heiße Schokolade** (mit Valrhona Schokolade) 4,80  
Handgefertigten Schokoladenwürfel zum Selbsteinrühren  
in heiße Milch und Milchschaum.

**Alle Heißgetränke servieren wir Ihnen auch gerne mit Hafermilch.**

**Tee in der Tasse** (Bio) 2,90  
Früchte, Pfefferminze, Kamille, Schwarzer Tee oder Grüner Tee