

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.

LIVE MUSIK in der Weinbar MAGNUM 44!

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.

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 und Instagram

Aperitif

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

	€		€
2025 Riesling trocken (1.1) „Klassisch trockener Riesling, Grüner Apfel, Frische“	0,25l 6,40	1l 25,00	
2025 Riesling feinherb (2.1) „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 Deidesheim Riesling tr. EL (9) „Duft nach Pfirsich und Aprikosen, kraftvoller Riesling vielfältig am Gaumen. Zupackende Würze“	0,1l 5,60	0,75l 36,00	
2023 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13) „Feine Steinobst Frucht, faszinierende Vielfalt und elegante Säurestruktur“	0,1l 9,00	0,75l 57,00	
2025 Forster Riesling Kabinett ORTSWEIN (30) „Leicht, frisch, großartige Spannung von Fruchtsüße und Säure“ (ca. 3g/0,1l Restsüße)	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	
2025 Sauvignon blanc trocken (19.1) „Intensive Nase, minzige Frische, elegante knackige Textur“	0,25l 7,50	0,75l 22,00	
2024 -3 TRAUBEN- trocken (21) WB – Riesling – 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“	0,1l 5,60	0,75l 36,00	

Rotweine

€

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

Flaschenweine

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

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

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

Spindlers Riesling Brettchen mit drei Weinen			je 0,05l	10,50
2024 Forster Riesling trocken (8)				
2023 HERRGOTTSACKER Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (9)				
2023 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13)				

Rieslingschorle (1.1) im Forster Dubbeglas			0,25l	3,60
			0,5l	6,50
Roséschorle (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 Knopfkellchgläschen im geschmiedeten Karussell.

„Riesling Karussell“ - Weine Nr. (1.1), (2.1), (5), (8.1), (M44), (9), (13) und (30) 32,50

„Rebsorten Karussell“ - Weine Nr. (5), (13), (17), (18), (19.1), (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.

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

Alkoholfreies

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
Weingut Thomas Reinhardt (Säfte) - Niederkirchen

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
Andres Klemens Brennerei – Niederkirchen

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

Pfälzer Weinbrand V.V.S.O.P., Aversa, Ramazotti 2cl 4,50

Vorspeisen

Bunter Salat

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

Weinbergschnecken im Steingutpfännchen (6 Stück)

mit Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette
€ 13,50

Gegrillter Pulpo mit Antipasti und Tomaten-Aioli

€ 19,80

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikumpesto

€ 15,80

Rindertatar mit gepickelten Zwiebeln, frittierten Kapern und Salatbouquet

€ 18,50

Als Hauptgang Portion mit zusätzlich Tomaten-Aioli und Pommes frites

€ 28,50

Ein halber Markknochen - längs geschnitten und geröstet –

mit Schnittlauch und Zwiebeln, dazu geröstetes Bauernbrot
(20 Minuten reine Zeit im Ofen)

€ 13,50

„Spindlers Bratwurstbrät“ - in Weinteig frittierte Dosenbratwurst-

dazu rote Zwiebelmarmelade und bunter Salat

mit Apfel-Walnuss Vinaigrette und gerösteten Buchweizenkernen

€ 14,90

Gazpacho mit mediterranem Kräuteröl

€ 8,90

Consommé vom Rind

mit hausgemachtem Rinderleberknödel

€ 8,90

Für unsere kleinen Gäste...

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

€ 7,90

Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Jus und Kartoffelpüree

€ 8,70

Hauptgänge

Auberginen Tandoori mit Koriander-Joghurt und Couscous 

€ 18,90

„Spindlers Burger - vegetarisch“ 

mit vegetarischem Burger Patty, gebratenen Kräuterseitlingen, eingelegtem Weißkraut, Rucola, Sesammayonnaise und Mojo-Rojo, dazu Pommes frites mit Sour Cream

€ 22,80

Spinat-Parmesan-Knödel (3 Stück)

mit Nussbutter und Parmesan, dazu ein bunter Salat mit gerösteten Buchweizenkernen und Apfel-Walnuss-Vinaigrette

€ 21,50

Pfälzer Forelle - mit Thymian gebraten -

mit gebräunter Mandelbutter und Kartoffel-Gurken-Salat mit Dijonsenf

€ 26,90

Gebratenes Zanderfilet

mit pikantem Sugo aus Tomaten, Olive, Zucchini und Aubergine
dazu gebratene Kartoffelchen

€ 32,90

„Coq au Riesling“

mit Brokkoli, Kräuterseitlingen und gebratenen Kartoffelchen
€ 29,80

Gebratenes Rinderrücken Steak

mit Spätburgunderjus, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin
€ 34,90

Rosa gebratenes Kalbsfilet

mit Rahmsauce, Brokkoli und gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu hausgemachte Spätzle
€ 37,50

„Spindlers Burger“

mit Pastrami vom Rindertafelspitz, gebratenem Speck, BBQ-Sauce,
Sesammayonnaise, eingelegtem Weißkraut und Rucola,
dazu Pommes frites mit Sour Cream
€ 24,90

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

Unsere Partner aus der Region sind...

Bäckerei „**Buchmüller**“ - Mußbach (Burgerbrötchen und Brot)

Gemüselieferant „**Theis**“ - Hochstadt

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

Forellenzucht „**Schneider**“ - Sulzbachtal

Metzgerei „**Hambel**“ - Wachenheim an der Weinstraße (Bratwurst und Saumagen)

Hof „**Ritzmann**“ - Winnweiler (Blutwurst m. Walnuss-Krokant)

Fleischhandel „**K&K**“ - Oggersheim

„**Hause Kaltenthaler**“ Pfälzer Weißweinessig - Worms-Herrnsheim

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

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

Croissant gefüllt mit salzigem Karamelleis, dazu Vanillecrème und Beeren
€ 12,90

Vanille Crème brûlée mit Beerenragout
€ 8,50

Crème Eis und Fruchtsorbet des Tages
€ 6,50

„Espresso Gourmand“

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

Spindlers Rotweinkuchen (zwei Scheiben)
€ 4,90

Kaffee, heiße Schokolade und Tee

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

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,20
Kaffee	3,60
Cappuccino oder Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,00

Affogato al caffè 4,90

Spindlers heiße Schokolade (mit Valrhona Schokolade) 4,80
Handgefertigten Schokoladenwürfel am Stiel 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