

Forst, an einem schönen Tag

Lieber Gast,

herzlich willkommen „beim Spindler“!

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch und mit feinen Heinrich Spindler Weinen verwöhnen zu dürfen!

Die Natur haucht der Pfalz die Lebensfreude wieder ein!
Pfälzer Spargel, neue Kartoffeln... - wir freuen uns auf die Gartensaison mit Ihnen!

Am Muttertags Wochenende, genau gesagt am 9.Mai, backen wir französische **Zitronentarte mit Baiser** für Sie!

Drei Größen stehen zur Auswahl:

Ø 10 cm (1-2P) € 8, Ø 18 cm (6-8P) € 28 und Ø 22 cm (10-12P) € 40

Vorbestellungen bis spätestens 29.04.2026 bitte per Mail an info@restaurant-spindler.de. Abholung ab 12 Uhr im Restaurant.

Die handgefertigten Schokoladen meiner Frau Alexandra werden Sie bis zum Frühsommer im Restaurant vorfinden.

Das „Forster Ungeheuer“ hat sich dort versteckt...

Die hier im Weingut H. Spindler hergestellten Bio-Weine sind in unserem Woilädl auch als Einzelflasche zur Mitnahme bereit. Von den ersten fruchtbetonten Vertretern des neuen Jahrgangs bis zu unseren terroirgeprägten Rieslingen aus den Forster Spitzenlagen, findet jeder Weinfreund den passenden Tropfen.

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 „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. Weinbiet eG - Mußbach		
Glas	0,1l	4,40
Flasche	0,75l	25,50
Warmer Quittensaft	0,1 l	2,90
Rhabarber-Himbeer-Spritz- „ohne“	0,1 l	5,80
Hausgemachter Rhabarber-Himbeer Sirup mit „FreeDolin“ Alkoholfreier Sekt < 0,5 % vol. Eiswürfel und Soda aufgegossen		
Rhabarber-Himbeer-Spritz - „mit“	0,1 l	6,80
Hausgemachter Rhabarber-Himbeer Sirup mit Secco aufgegossen, Eiswürfel		
Gin Tonic „La Vermella“ Zitronenzeste und Eiswürfeln	4 cl	9,50
Botanicals: Wacholder, Zitrone, Bitterorange, Canoneta-Orange und Mandarine Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
Vermut mit Olivenspieß und Eiswürfeln	10 cl	8,50
„Schönes Zusammenspiel von Süße, Säure und Bitterkeit“ Eva & Stefan Winterling - Palma de Mallorca		
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

	€		€
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“	0,1l	5,60	0,75l 36,00
2022 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13) „Feine Steinobst Frucht, faszinierende Vielfalt und elegante Säurestruktur“	0,1l	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“	0,1l	5,60	0,75l 36,00

Rotweine

€

2023 Spätburgunder trocken (24) „Samtige Sauerkirsche in der Nase, leichte Würze und Struktur“	0,1l 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“	0,1l 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“	0,375l		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

Spindlers Riesling Brettchen 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)			

Rieslingschorle (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 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 H. 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 4,50




Vorspeisen

	€
Bunter Salat 🌿 mit gerösteten Buchweizenkernen und Apfel-Walnuss-Vinaigrette	8,90
Weinbergschnecken im Steingutpfännchen (6 Stück) mit Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette	13,50
Salat vom Pfälzer Stangenspargel mit Mango, Koriandersaat und Rucola wahlweise mit hausgebeiztem Lachs	16,90 22,50
Crème Brûlée von Ziegenkäse 🥄 mit Rhabarber-Chutney, Rucola und Thymian-Focaccia	15,50
Rindertafelspitz - pochiert, kalt aufgeschnitten, in Pfälzer Winzeressig und Olivenöl mariniert	16,90
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
Cremesuppe vom Pfälzer Spargel mit Basilikum-Öl 🥄	8,90
Consommé vom Rind mit hausgemachtem Rinderleberknödel	8,90

Für unseren kleinen Gäste...

Bandnudeln mit Tomatensoße 🥕	7,50
Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Jus und Kartoffelpüree	8,70

Hauptgänge

	€
Hausgemachtes Bärlauchbrot mit Frischkäse  dazu gebratener grüner Spargel „Grenobler Art“	21,50
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
Eine Portion Stangenspargel  mit zerlassener Butter oder Hollandaise und neuen Kartoffeln wahlweise mit: - kleinem Schnitzel vom Kalbsrücken - Pfälzer Schinken Teller	23,90 33,50 29,90
Rosa gebratener Lammrücken Thymianjus mit Ratatouille und Kartoffelnocken	37,50
Gebratenes Rinderrücken Steak mit Spätburgunderjus, Pfannengemüse 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
Pfälzer Winzerteller Leberknödel vom Rind, gebratene Bratwurst, gebratener Saumagen- und Blutwurst Taler mit Walnuss-Krokant dazu Sauerkraut mit Apfel und Kartoffelpüree	24,00
Gebratene Blutwurst mit Walnuss-Krokant dazu Kartoffelpüree, Belugalinsen und Apfel Chutney	18,70
Pfälzer Forelle - mit Thymian und Zitrone gebraten - mit Mandelbutter und Kartoffel-Gurken-Salat	26,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Safransauce, grünem Spargel und Risotto	33,50

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

	€
Französische Käsevariation	16,20
mit hausgemachtem Chutney, dazu Baguette	
Vanille Crème brûlée mit Fruchtragout	8,50
Cheesecake	13,50
mit Rhabarber -Sorbet und -Ragout, Basilikumsoße	
Hausgemachtes Creme Eis und Fruchtsorbet des Tages	6,50
„Espresso Gourmand“	8,50
Ein Espresso, dazu eine kleine Vanille Crème Brûlée und Spindlers Schokolade	
Rotweinkuchen (zwei Scheiben)	4,90

Kaffee, heiße Schokolade und Tee

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,20
Kaffee	3,60
Cappuccino oder Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,00
Affogato al Caffè	4,50
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.	+0,50
Tee in der Tasse (Bio)	2,90
Früchte, Pfefferminze, Kamille, Schwarzer Tee oder Grüner Tee	

Unsere hausgemachten Kekse begleiten unsere Heißgetränke.

Unsere Lieferanten aus der Region

Andres Klemens Brennerei – Niederkirchen

Bayer Getränke – Wachenheim

Buchmüller Bäckerei- Mußbach

Hambel Metzgerei (Bratwurst und Saumagen) - Wachenheim

K&K Fleischhandel – Oggersheim

Krehbiel Bioland Geflügelhof (Bioeier) – Wartenberg-Rohrbach

Pfälzer BierGut – Deidesheim

Parezzo Kaffeerösterei Bio und Fairtrade - Landau

Walter Spargelhof - Gönnheim

Weingut Thomas Reinhardt (Säfte) - Niederkirchen

Hof Ritzmann - Winnweiler (Blutwurst mit Walnuss-Krokant, Pfälzer Schinken)

Schneider Forellenzucht - Sulzbachtal

Theis Gemüse – Hochstadt

Weinbiet e.G. – Mußbach

Weingut Eugen Müller - Forst

Gerlach & Papst Spirituosen (Whisky) - Bad Dürkheim

Weingut Heinrich Spindler (Wein, Sekt und Traubensaft) – Mein Bruderherz