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 **Woilädl,** im Eingangsbereich des Restaurants, können Sie auch Weine für zu Hause, oder als Geschenk mitnehmen.

Chocolaterie Spindler
Die handgefertigten Schokoladen meiner Frau Alexandra werden Sie bis zum Frühsommer am Schokoladenbuffet im Restaurant vorfinden…

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 Weinbarküche!
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	6,50
Maracuja-Limetten Spritz - „mit“ Hausgemachter Maracuja Sirup mit Secco aufgegossen, Eiswürfel	0,1 l	6,50
INGVERJUS* Spritz- „ohne“ Ingverjus mit „FreeDolin“ alkoholfreier Sekt, Eiswürfel und Soda aufgegossen	0,2 l	7,90
INGVERJUS* Spritz - „mit“ Ingverjus mit Secco, Eiswürfel und Soda aufgegossen	0,2 l	7,90
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	4 cl	7,90
Aperol Spritz	4 cl	8,50
Pastis 1:5 mit Eiswürfeln und stillem Forster Wasser	2 cl	6,50

***NEU: „INGVERJUS“:** Alkoholfreier Verjus mit frz. Bio-Ingwer vom Weingut H. Spindler

Weine

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

Riesling Weine

		€		€
2025 Riesling trocken (1) „Klassisch trockener Riesling, Grüner Apfel, Frische“	0,25l	6,40	1l	25,00
2025 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) „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 „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

2025 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) „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) „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

2024 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
2025 MUSENHANG Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (11) „Kühle, herbwürzige Aromatik. Etwas Kreidigkeit und frische Frucht am Gaumen. Trocken und knackig“	0,75l	39,00
2024 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13) „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“!

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 2024 Forster Riesling trocken (8) 2023 HERRGOTTSACKER Forst Riesling trocken ERSTE LAGE (9) 2023 UNGEHEUER Forst Riesling trocken GROSSE LAGE (13)	je 0,05l	10,50
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“ mindestens 0,6 Liter

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

„Riesling Karussell“ - Weine Nr. (1), (2), (5), (8), (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. Gewürztraminer – Weißburgunder Weingut Eugen Müller - Forst an der Weinstraße	**0,1l**	4,10

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 Weingut Thomas Reinhardt (Säfte) - Niederkirchen	0,25l	3,50
Forster Traubensaft aus 2025er Riesling-Bio-Trauben Weingut Heinrich Spindler	0,25l	3,70
Johannisbeernektar	0,25l	3,50
Saftschorle	0,25l 0,5l	3,00 5,50
INGVERJUS-Schorle **Verjus trifft Ingwer**	0,25l 0,5l	3,60 6,50
Spindlers Limonade Hausgemachter Ingwersirup, Eiswürfel, frische Zitrusfrüchte, Soda und Minze	0,5l	5,90
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** Andres Klemens Brennerei – Niederkirchen	2cl	4,50
SAILLT MÓR Bad 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

Saibling „Brathering Art“ mit Rote-Beete-Salat und Kräuterbrot
€ 16,80

Munster Käse - mariniert
mit Zwiebel und Kümmel
€ 12,90

Rindertatar mit gepickelten Zwiebeln, frittierten Kapern und Salatbouquet
€ 18,50
Als Hauptgang Portion mit zusätzlich Aioli von schwarzem Knoblauch
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

Kürbis-Kokos-Suppe - pikant
€ 8,90

Consommé vom Rind
mit hausgemachtem Rinderleberknödel
€ 9,50

Für unsere kleinen Gäste…

Bandnudeln mit Tomatensauce
€ 7,90

Hausgemachte Frikadelle vom Rind mit Jus und Kartoffelpüree
€ 8,70

Hauptgänge

Auberginen Tandoori mit Koriander-Joghurt und Couscous
€ 18,90

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, Rucola, Sesammayonnaise und Mojo-Rojo,
dazu Pommes frites mit Sour Cream
€ 22,80

Pfälzer Forelle - mit Thymian gebraten -
mit gebräunter Mandelbutter und Kartoffel-Gurken-Salat mit Dijonsenf
€ 26,90

Gebratenes Zanderfilet
mit beurre blanc, sautierter Wirsing und Kürbispürée
€ 32,90

Geschmorte Lammhaxe
mit Thymianjus, Kürbis-Artischockengemüse und Kartoffel-Oliven-Stampf
€ 36,80

Gebratenes Rinderrücken Steak
mit Spätburgunderjus, Wurzelgemüse und Macaire Kartoffeln
€ 34,90

Gebratener Hirschrücken
mit Wachholdersauce, sautierter Wirsing und Kürbispürée
€ 37,50

Gekochter Rindertafelspitz
mit Meerrettichsauce, kleinen Kartöffelchen und Rote-Beete-Salat
€ 24,50

„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 mit Walnuss-Krokant)
Fleischhandel **„K&K“ -** Oggersheim
„Hause Kaltenthaler“ - Worms-Herrnsheim (Pfälzer Weißweinessig)

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

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

Grießflammerie
mit warmem Quittenkompott
€ 9,80

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 Spindlers Schokolade
€ 8,90

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) Handgefertigten Schokoladenwürfel am Stiel zum Selbsteinrühren in heiße Milch und Milchschaum.	4,80

Alle Heißgetränke servieren wir Ihnen auch gerne mit Hafermilch.

Tee in der Tasse (Biotee „Schlürfel“ von „Schlürf“) Früchte, Pfefferminze, Kamille, Schwarzer Tee oder Grüner Tee	3,40