



WEINE SEIT 1420

WEIN- UND SPEISEKARTE

STRAUSSWIRTSCHAFT
»ALTER GUTSHOF«

Kirchgasse 1 • 67487 St. Martin • Telefon 06323 704956
Täglich geöffnet ab 11:30 Uhr

Wein
erleben

WILLKOMMEN IM »ALTEN GUTSHOF«

Es freut uns sehr, Sie hier in der Straußwirtschaft »Alter Gutshof« begrüßen zu dürfen.

Seit vielen Generationen liegt unserer Familie die Tradition und die Erhaltung des Weinanbaues besonders am Herzen – und das spürt und schmeckt man.

Lassen Sie sich also von den Köstlichkeiten unserer gutbürgerlichen Küche verwöhnen und genießen Sie dazu einen (oder auch zwei) Schluck Pfälzer Lebensfreude.

WEINPROBEN ERLEBEN

Wenn Sie Lust haben, mit Ihren Freunden und Bekannten in gemütlicher Atmosphäre etwas mehr über unsere Weine zu erfahren, dann nehmen Sie doch einfach einmal an einer unserer Gruppen-Weinproben teil. Unsere Weine werden vom Winzermeister Joachim Raabe persönlich vorgestellt und wenn Sie möchten, führt er Sie gerne auch durch die Keller des Weingutes. Sie werden von der Vielfalt unserer Weine überrascht sein.



Zögern Sie also nicht und erleben Sie gemeinsam mit Freunden ein Stück echte Pfalz!

Ihre Winzerfamilie Raabe

(Anmeldungen zur Weinprobe nimmt das Personal entgegen)

WEISSWEINE

MÜLLER-THURGAU, RIVANER

			0,25 l	Fl 1 l	Fl 0,75 l	
04	Müller-Thurgau	halbtrocken	fein, fruchtig	1,90	7,00	
20	Rivaner	»Nobilis«	mild	2,60		7,20

BUKETTWEINE

03	Morio-Muskat		fein, ausdrucksvoll	2,00	7,30	
35	Muskateller		pikante, feine Würze	2,50		6,80
50	Gewürztraminer	»Nobilis«	duftig, angenehm würzig	3,20		8,70
38	Gewürztraminer	»Domus« trocken	duftig, würzig, angenehm	3,20		8,70
26	Ortega Auslese		mild	3,70		10,40

SILVANER, KERNER

19	Silvaner	trocken	feine Frucht	2,00	7,30	
32	Silvaner Auslese	trocken	kräftig, spritzig	3,90		11,00
07	Kerner		feines Bukett	2,00	7,30	
02	Kerner	trocken	fruchtig, kräftig	2,00	7,30	
22	Kerner	»Nobilis«	feines Bukett	2,80		7,70
23	Kerner	»Domus« trocken	fein, reife Würze	2,80		7,70

WEISSWEINE UND ROSÉWEINE

RIESLING

			0,25 l	Fl 1 l	Fl 0,75 l
05	Riesling	halbtrocken	fruchtig, kernig	2,20	8,10
06	Riesling	trocken	kräftig, rassig	2,20	8,10
29	Riesling	»Nobilis«	feine Rasse, angenehm	3,00	8,30
24	Riesling	»Domus« trocken	hochfein, kernig	3,00	8,30
27	Riesling Auslese		feiner, duftiger Riesling	4,50	12,60
28	Riesling Auslese	»Optimus« trocken	edel, kräftig, elegant	4,50	12,60

BURGUNDERWEINE

40	Weißer Burgunder	»Domus« trocken	saftig, elegant	2,80	7,70
33	Chardonnay	»Nobilis«	markant, weich	2,80	7,70
41	Chardonnay	»Domus« trocken	fein, rassig, elegant	2,80	7,70
49	Grauer Burgunder	»Domus« trocken	voluminös, kräftig	2,90	7,90

ROSÉWEINE

37	Heroldrebe		süffig, frisch	2,20	8,10
11	Spätburgunder		vornehm, lebendig	2,50	6,80
12	Spätburgunder	trocken	interessant, fruchtig	2,50	6,80

ROTWEINE

PORTUGIESER

			0,25 l	Fl 1 l	Fl 10,75 l
08	Portugieser	trocken	fein, herb	2,50	8,50
10	Portugieser		fruchtig, mild	2,50	8,50
46	Portugieser u. Dornfelder	halbtrocken	leicht, fruchtig	2,50	8,50

SCHWARZRIESLING, BURGUNDER

13	Schwarzriesling	halbtrocken	fruchtig, weich	2,80	7,70
16	Schwarzriesling	trocken	fruchtig, herb	2,80	7,70
44	Schwarzriesling	»Nobilis«	mild, weich	5,10	14,60
43	Schwarzriesling	»Domus« trocken	rund, kräftig	5,10	14,60
54	Frühburgunder	trocken	rote Beerenfrüchte	2,80	7,70
42	Spätburgunder	trocken	kräftig, voll	2,80	7,70
53	Spätburgunder	»Domus« trocken	gehaltvoll, herb	5,10	14,60

DORNFELDER, DUNKELFELDER

14	Dornfelder	trocken	feinherb, voll	2,80	7,70
15	Dornfelder		feurig, nachhaltig	2,80	7,70
51	Dunkelfelder		tiefdunkel, weich	3,00	8,30
17	Dunkelfelder	trocken	feinherb, voll	3,00	8,30

CABERNET SAUVIGNON			0,25 l	F10,75 l
52	Cabernet Sauvignon	»Domus« trocken	grüner Pfeffer 4,50	12,80
55	Pinot blanc de Noir	»Domus« trocken	frisch, fein, exotisch 4,80	13,70

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BARRIQUEFASS

71	Dornfelder Rotwein Barriqueausbau	»Edel Eiche« trocken	weich, voll, rund 6,30	18,20
72	Spätburgunder Rotwein Barriqueausbau	»Edel Eiche« trocken	weich, voll, rund 6,30	18,20

Alle Weine mit amtlicher Prüfnummer

SECCO			0,1 l	F10,75 l
80	Raabe Secco	weiß	2,50	12,50
81	Rotling Secco	lachsfarben	2,50	12,50

SEKT HERSTELLUNG NACH DEM TRADITIONELLEN, KLASSISCHEN VERFAHREN

82	Riesling Sekt	trocken	2,80	14,50
83	Riesling Sekt	brut	2,80	14,50
84	Schwarzriesling Rosésekt	trocken	3,00	16,00
86	Dornfelder Rotsekt	trocken	3,00	16,00
87	Cremant blanc de Noir	brut	3,90	18,50

LIKÖRE

0,02 l

Dornfelder Traubenlikör rot		20% Vol.	2,00
»Saumagen«	feinherber Kräuterlikör	32% Vol.	2,00
»Bacchustino«	milder Kräuterlikör	30% Vol.	2,00
Weinbergs-Pfirsichlikör		18% Vol.	2,00
Weinbrand-Sahnelikör		17% Vol.	2,00
Pfälzer Feige	Feigenlikör	25% Vol.	2,00

EDELBRÄNDE

0,02 l

Weinhefebrand		40% Vol.	2,00
Obstler	»Pfälzer Calvados«	40% Vol.	2,00
Trester	»Pfälzer Grappa«	40% Vol.	2,50
Traubenbrand	Brand aus feinen Trauben	40% Vol.	2,50
Williams-Christ	Birnenbrand	40% Vol.	2,50
Quittenbrand		40% Vol.	2,50
Mirabellenbrand		40% Vol.	2,50
Pfälzer Weinbrand	VVSOP	38% Vol.	2,50
»Edel Hefe«	in Eiche gelagert	40% Vol.	3,00

SCHORLE

	0,25 l	0,5 l
Weinschorle aus Müller-Thurgau	1,90	3,00
Weinschorle aus Riesling oder Rosé	2,00	3,50
Schorle aus Traubensaft rot oder weiß	1,90	3,00
Schorle aus Apfelsaft	1,90	3,00

ALKOHOLFREI

	0,25 l	0,5 l
Apfelsaft	2,00	3,50
Traubensaft rot oder weiß	2,00	3,50
Mineralwasser oder Zitronenlimo	1,50	0,75 l Fl 2,50
Cola / Fanta	2,00	3,50

HEISSE GETRÄNKE

Trinkschokolade heiß oder kalt	Tasse	1,90
	Pott	2,70
Schwarzer Tee oder Früchtetee	Tasse	1,90
	Pott	2,70
Kaffee oder Kaffee Hag	Tasse	1,90
	Pott	2,70
Cappuccino	Tasse	2,20
	Pott	3,20
Espresso	Tasse	2,00
Espresso Macchiato	Tasse	2,00
Latte Macchiato	Glas	2,70
Milchkaffee	Tasse	2,70

SPEISEN

Rumpsteak »Pfälzer Art« mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	14,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	11,00
Putensteak »Curry« mit Wildreismix und Salat	10,50
Winzersteak vom Schweinekamm mit Bratkartoffeln und Salat	9,80
Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat	9,80
Schweineschnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites und Salat	9,80
Gegrillter Schweinebauch mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Dip	7,80
Käsespätzle mit Salat	7,00

PFÄLZER GERICHTE

Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Brot ⁽¹⁾	6,50
Zwei Leberknödel mit Sauerkraut und Brot ⁽¹⁾	6,50
Zwei Scheiben Saumagen mit Sauerkraut und Brot ⁽¹⁾	6,50
Pfälzer Platte – von allem etwas mit Sauerkraut und Brot ⁽¹⁾	8,00

SALATE

Großer Salatteller »Toscana« mit Schinken, Käse, Ei und Baguette	7,50
Salatteller »Neptun« mit Garnelen und Baguette	8,90
Salatteller »Chicken« mit Geflügelstreifen und Baguette	8,00

FISCHGERICHTE

Pangasiusfilet gebraten, auf Hummerschaum mit Wildreis und Salat	9,80
Matjesfilet mit Bratkartoffeln und hausgemachter Sahne-Apfelcreme	7,50
Mediterraner Teller (Schafskäse und Garnelenspieß auf hausgem. Tomaten-Kräuter-Spiegel)	8,00

⁽¹⁾ = Phosphat

SPEISEN

FLAMMKUCHEN

Süßer Flammkuchen mit Äpfeln und Zimtzucker	6,90
Flammkuchen mit Schafskäse und Pepperoni	6,90
Flammkuchen mit Lachsstreifen	7,90
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	6,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Gulaschsuppe, hausgemacht	3,80
Laugenbrezel, ofenfrisch	1,20
Käsewürfel aus Bergkäse von der Bergkäserei Steibis	3,80
Handkäse mit Musik und Brot	3,80
Bergkäsevesper von der Bergkäserei Steibis, mit Brot	6,90
Schinken-Käseplatte mit Brot und Butter (roher Schinken, Bergkäse aus Steibis)	6,90
Schinkenplatte, roh, mit Brot und Butter	6,90
Hausmacher Wurstplatte mit Brot (Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen)	5,00
Wurstsalat mit Brot ⁽¹⁾	6,00
Wurstsalat mit Pommes frites ⁽¹⁾	7,50

DESSERT

1 Crêpe mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne (drei Kugeln) ⁽²⁾	3,50
Kuchen (nach Angebot), Stück	2,00
Torte (nach Angebot), Stück	2,30

⁽¹⁾ = Phosphat, ⁽²⁾ = Farbstoffe

Sympathisches Wein trinken

UNSERE WEINE FÜR ZU HAUSE

Nehmen Sie sich doch einfach
ein Stück Pfalz mit nach Hause.

Stellen Sie sich nach Herzenslust
eine Auswahl Ihrer Lieblingsweine
zusammen – wir kümmern uns dann
um den Transport zu Ihnen nach
Hause (oder bringen Ihnen den
Wein zu Ihrem Auto).

Und wenn Sie sich bei der Wahl der
Weine unsicher sein sollten, nehmen
Sie doch ganz einfach unsere kosten-
lose Beratung in Anspruch – wir stellen
Ihnen gerne auch ein persönliches
Probierpaket zusammen.

Sprechen Sie einfach uns oder einen
unserer Mitarbeiter an.

Ihre Familie Raabe



WEINGUT RAABE
Emserstraße 4
67487 St. Martin
Tel. 06323 2117
info@weingut-raabe.de
www.weingut-raabe.de

alla Lopp!



Träumen in der Pfalz

„SICH WOHL FÜHLEN...“

... wird bei uns groß geschrieben.

In unserem Chalet warten großzügige Zimmer und Appartements, geschmackvoll im Landhausstil eingerichtet, auf Ihren Besuch.

Bei familiärer Atmosphäre können Sie sich tage- oder wochenlang ganz wie zu Hause fühlen.

Und wer Lust hat, kann während des Aufenthaltes selbst aktiv am Winzerleben teilnehmen und Rebschnitt, Weinlese oder Kellerarbeit persönlich kennenlernen.

Wer also einige Tage die himmlische Ruhe und die romantische Atmosphäre des Winzerortes St. Martin erlebnisreich genießen möchte, ist bei uns bestens aufgehoben.

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten können Sie gerne bei unserem Personal erhalten.
Sprechen Sie uns an!

GÄSTEHAUS „CHALET RAABE“

Emserstraße 4
67487 St. Martin
Telefon 06323 704955
Telefax 06323 980152
chalet@weingut-raabe.de



Wohlfühlen