

Gerichte für den kleinen Hunger und Vorspeisen
Euro

Wurstsalat mit Zwiebeln und Gewürzgurken 1 mit Brot	7,60
mit frittierten Kartoffeldukaten	9,00
Dutzi`s Bratwürste mit Senf und Brot 1 Eine echte "Zeutermer Worscht"	6,60
Griechischer Schafskäse im Pfännchen mit Oliven, Knoblauch, Peperoni, Stangenweißbrot	8,60
Frische frittierte Champignons - paniert - mit Salatbeilage und Dipp	7,10



Suppen

Tagesangebot

Nudeliges aus EIGENER Herstellung

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln	9,80
Maultaschengratin - Maultaschen mit Hackfleisch- Spinatfüllung oder vegetarische Maultaschen mit Spinat- Frischkäsefüllung mit toskanischer Tomatensosse und Käse überbacken 2	10,40
Bunte Bandnudeln mit Räucherlachssahnesosse	10,00

1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst 5
geschwärzt

Grundaufpreis für Extrawünsche/Umbestellungen/ Änderungen € 1,00

Inklusivpreise

Fleischiges Euro

Schnitzel „Wiener Art“ mit frittierten Kartoffel Dukaten vom Schwein1 Zitrone 3	10,00
Rahmschnitzel mit sahniger Rahmsosse und Hausgemachten Nudeln	9,90
Gegrillte Schweinelendchen "provençal" mit Tomate und Käse überbacken 2 im Pfännchen serviert, Stangenweißbrot	14,40
Rumpsteak vom Rind aus der Region Mit frittierten Kartoffeldukaten mit hausgemachter Knoblauchkräuterbutter2	18,10

Beilagen

Portion Kartoffeldukaten	2,90
Portion hausgemachte Nudeln	3,30
Portion hausgemachte Spätzle	3,30

1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst
5 geschwärzt

Grundaufpreis für Extrawünsche/Umbestellungen/ Änderungen € 1,00

Inklusivpreise

Salate



Euro

Beilagensalat 3,50

Gemischter Salat mit Ei, klein 4,80

Gemischter Salat mit Ei, groß 6,80

Salat Kreta

Bunter Salatteller mit Blattsalaten in Joghurtdressing
mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika, Gurken,
Ei 8,80



Fitness-Salat

Bunter Salatteller mit Blattsalaten in Joghurtdressing
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 9,40

Fischers-Salat

Bunter Salatteller mit Blattsalaten in Joghurtdressing
mit mehlierten, gegrillten Fischfiletstücken 3 4 10,40

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

1 mit Phosphat 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff 4 gewachst

5 geschwärzt

Grundaufpreis für Extrawünsche/Umbestellungen/ Änderungen € 1,00

Frische Küche braucht Zeit und Muße...

Alle Gerichte in unserem Restaurant werden frisch auf Ihre Bestellung hin zubereitet. Das bedeutet gekocht – nicht regeneriert. Außerdem sind Nudeln, Teigwaren und nahezu alles was man selbst herstellen kann von uns selbst kreiert und hergestellt.

Trotzdem bieten wir eine schöne Auswahl an Speisen und auch an Weinen an. Die Lagerbestände für die einzelnen Produkte sind dementsprechend klein- damit auch immer frisch- auch was unsere Weine betreffen.

Ist einmal ein Gericht aufgegessen oder ein Wein ausgetrunken hilft Ihnen die Servicekraft und auch gerne die Chefin selbst eine gute Alternative zu finden.

Bitte sagen Sie uns, was Sie gut finden und auch was Sie verbessern würden. Nur dann können wir bestehen. Unser Geschäft steht oder fällt mit Ihnen, es lebt von seinen Gästen. Und nur mit Ihrer Mithilfe können wir erfahren, was Ihnen gefällt oder nicht so gut gefällt und dann entsprechend verändern und verbessern.

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen...

Ihre Familie Sluk und Weinschlauch-Team



Aus der Ortschronik von Zeutern :

Wie die Zeuterner zu ihrem Spitznamen kamen

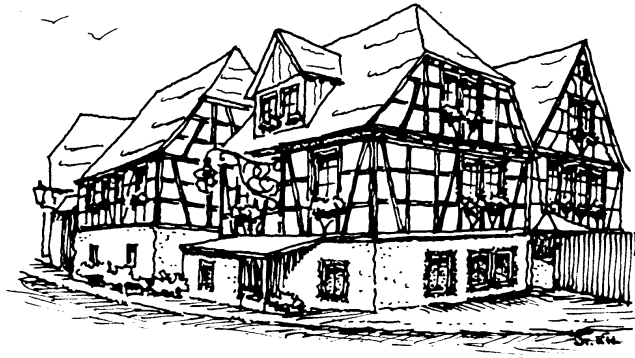
Wieder einmal war der Weinzehnt an die fürstbischöfliche Amtskellerei abzuliefern. Die von Kißlau gesandten Fuhrleute waren rechtzeitig in Zeutern eingetroffen, um den Zehntwein in Empfang zu nehmen. Man war streng darauf bedacht, an der Kelter den in Speyer Eich zu erhaltenden neuen Wein nicht nur aus den schlechten Lagen zu erhalten, denn gar zu oft hatten vorher die Zeuterner Winzer reichlich sauren Wein abgeliefert. Die fürstbischöflichen Fuhrleute waren an besagtem Tage gar freundlich empfangen worden. Die Zeuterner boten ihnen großzügig manchen "Schoppen" vom vorausgegangenen Jahrgang an, und das Zuprosten wollte kein Ende nehmen. Als das Pferdegespann gegen Abend in Richtung Stettfeld rollte, war nicht nur das Faß voll!

Während die Kutscher ein Nickerchen auf ihrem Bock machten, zuckelten die Pferde auch ohne lenkende Hand ihres Weges. In der Zwischenzeit aber waren die Zeuterner Weinbauern hinter dem Zehntfuhrwerk eifrig am Werk. Sie waren mit einem eigenen Fuhrwerk, auf dem ein leeres Faß lagerte, dichtauf hinterhergefahren. Mit Hilfe langer Schläuche "schläuchelten" sie das kostbare Naß aus dem fürstbischöflichen Faß in das eigene.

Als dann die Pferde zu aller Verwunderung noch eine Rast einlegten und die Kutscher ihre Köpfe immer tiefer senkten, war es nicht mehr schwer, so lange zu "schläucheln", bis auch der letzte Tropfen Zehntwein wieder in dem Zeuterner Faß "schwabbelte". Nach getaner Arbeit machte man schnellstens kehrt, nicht ohne vorher den Spunden gezogen und den Pferden das Kommando zur Weiterfahrt gegeben zu haben.

Die Fuhrleute und die Verwalter der Amtskellerei mögen noch lange über das rätselhafte Verschwinden des Zehntweins nachgedacht haben, die Zeuterner jedenfalls hatten wieder ihren Wein, und dazu ihren Spitznamen: "Zeuterner Weinschlauch"

Restaurant Weinschlauch Zeutern



Restaurant Weinschlauch Zeutern

*Herzlich Willkommen im Weinschlauch
in Zeutern*

Einen angenehmen Aufenthalt

*Wünscht Familie Sluk
&
Weinschlauch-Team*

Inklusivpreise

Inklusivpreise