

Hopp, setz dich dezu!

Hallo und herzlich willkommen, liebe Gäst, unsre Devise ist: „Hopp, setz dich dezu!“, denn alle können sich bei uns wohl fühlen - auf der sommerlichen Terrasse, unter den großen Schirmen oder in unseren gemütlichen Wirtshaus-Stuben.

Lasst es Euch bei uns gut gehen und genießt die Wirtshaus-Kich', unser Zweibrücker Hell, den Pälzer Woi und unsere Freundschaft.



Der Brandt und die Wirtshausleut´
sind gern für Euch da!

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 12:00 – 23:00 Uhr | Sonntag, Feiertage 11:00 – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr

Telefon 06332 – 48 14 432 | [F ValentinsWirtshausundBiergarten](#) | [#hoppsetzsdichdezu](#)
www.valentins-wirtshaus.de/wirtshaus

Was gibt's für den kleinen Appetit?

Ofenfrische Wirtshaus-Brez'n	1,30
Gehobelter Radi - bayrischer Bier-Rettich mit einer Scheibe Wirtshausbrot und Butter	3,90
Kleiner Wirtshaussalat im Schälchen	4,50
Dreierlei Dip - Hüttenkäse, Quark, Curry mit Wirtshausbrot	5,50

Was gibt's als Brotzeit?

Obazda

mit Radieschen und roten Zwiebeln im Einmachglas dazu eine Scheibe Wirtshausbrot	6,50
---	------

Mittagsläuten

Zum Zuzeln oder mit Messer und Gabel: zwei Weißwürste mit einer ofenfrischen Brez'n und bayrischem Senf	6,90
--	------

Marinierte Bauernsülze

mit Eier-Vinaigrette, Zwiebeln und einer Scheibe Wirtshausbrot	9,50
--	------

Leberkäs'

Gebackener Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	8,90
--	------

Hausgemachter Knödelsalat

mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Bavaria Blu-Vinaigrette	8,50
---	------

Wirtshaus Vesper-Brett'l

Als großes Brett ab 2 Personen

für eine Person

14,90

pro Person

12,90

die leckere Wurst- und Käse-Brotzeit im Wirtshaus mit Emmentaler, Obazda, Grünländer, Camembert, rohem und gekochtem Schinken, Leberkäs', Press-Sack und Blutwurst garniert mit Radieschen und Cornichons, dazu Butter und pro Person zwei Scheiben Wirtshausbrot



Was gibt's zu essen, wenn ich Suppen-Hunger hab?

Tafelspitz-Bouillon

mit Siedfleisch, Wurzelgemüse und Flädle

5,50

Geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Wirtshauskracherle und Schnittlauch-Schmand

5,50

Die von heute

Suppe nach Tagesangebot auf den Tafeln

4,90

Was gibt's denn zum Wirtshaus-Salat?

Wenn da nix anderes steht und keiner was anderes will, gibt es zum Salat immer unser Wirtshausdressing und zwei halbe Scheiben Wirtshausbrot.

Großer Wirtshaus-Salat

Sommerliche Blattsalate mit Radicchio, Chicorée, Strauchtomaten und Gartengurken

10,50

Zum großen Wirtshaus Salat gibt's zusätzlich...

... Hähnchenbrust gebraten, mit frischen Gartenkräutern zusätzlich 6,50

... sautierte Schwammerl  zusätzlich 4,50

... Himbeer-Zander (sauer eingelegt) zusätzlich 8,50

... ausgebackene Rösti-Frischkäse-Pralinen  zusätzlich 5,90

Was gibt's ohne Fleisch?

Allgäuer Käs'-Knöpfe

mit herzhaftem Bergkäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert

9,90

Hausgemachte Spinatknödel

auf geschmolzenen Tomaten mit frisch geriebenem Bergkäse und brauner Butter

11,50

Warmes, ganz nach Wirtshausart

Pfälzer Saumagen

mit Sauerkraut und einer Scheibe Wirtshausbrot

9,50

Hausgemachte Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurkensalat und Schmorzwiebel-Soße

9,50

Streifen von der Hendl-Brust

in Olivenöl geschwenkt mit getrockneten Tomaten und Pesto-Nudeln

16,90

Wirtshaus-Pfännchen

Saumagen, Fleischpflanzerl und gebratene Weißwurst
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

13,90

Rinderbraten

in Rotwein gebeizt mit Kartoffelknödel
und marktfrischem Gartengemüse

18,90

Klassisch gute Küche

Tafelspitz vom Jungbullen

mit Kren, Salzkartoffeln und kleinem Salat

19,50

Krustenbraten vom Schwein

aus der Schweineschulter mit Dunkelbiersoße
dazu Brez'n-Serviettenknödel und Krautsalat mit Speck

14,90

Bayrisches Kalbsrahmgulasch

mit Steinchampignons, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

21,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Wirtshaussalat

14,50

Tagesgerichte

stehen auf den Tafeln in der Stube
und die Wirtshaussleut' wissen
auch Bescheid



Wer zu sei 'm Essen noch was dazu will

Ein Körbchen Wirtshausbrot (zwei Scheiben)	1,80
Wirtshaus-Salat im kleinen Schälchen	4,50
Portion Pommes frites	3,00
Portion Nudeln	2,50
Portion Knöpfle	2,50
Portion Kartoffelklöße	3,00
Portion Kartoffelstampf	3,00
Portion hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	3,00
Portion Sauerkraut	2,00
Portion Bratensoße	1,50



Kennzeichnung von Allergenen und Inhaltsstoffen:

Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Allergen-Mengen können am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.

Was gibt's zu essen, wenn ich jetzt Lust auf was Süßes hab?

Knusprige Apfelküchlein

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

6,90

Fruchtig-cremiges Eistörtchen

mit Erdbeersoße, frischen Erdbeeren und Sahnetupfer

7,50

Eis - geht immer (das läuft quasi in die Lücken)...

Eisbecher finden Sie auf unserer separaten Eiskarte.

Darf's zum Dessert ein Kaffee oder Tee sein?

Espresso

2,10

Tasse Kaffee

2,30

Cappuccino oder Milchkaffee in der großen Tasse

3,10

Heimbs feine Trinkschokolade in der großen Tasse

3,10

Dallmayr Tee im Tea Pocket
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee

Glas

2,40

Wasser, Limo, Schorle & Co.

BELLARIS Gourmet Mineralwasser – die reine Pfalz Classic, Medium, Naturell	Flasche 0,25 l	2,20
	Flasche 0,75 l	5,50
BELLARIS Apfelschorle	Flasche 0,33 l	3,10
BELLARIS Cola-Mix	Flasche 0,33 l	3,10
BELLARIS Limo Gold-Orange	Flasche 0,33 l	3,10
BELLARIS Limo Limette	Flasche 0,33 l	3,10
BELLARIS Limo Johannisbeere	Flasche 0,33 l	3,10
Coca-Cola	Flasche 0,33 l	3,10
Coca-Cola light	Flasche 0,33 l	3,10



Informationen zu den Veranstaltungen im Valentins Wirtshaus mit Biergarten gibt's auf [Facebook/ValentinsWirtshausundBiergarten](#)

#hoppsetz dich dazu

Oder melden Sie sich auf unserer Homepage zum Newsletter an, dann schicken wir Ihnen die News per E-Mail zu.

www.valentins-wirtshaus.de

Wirtshaus-Biere vom Fass



PARK Zweibrücker Hell	Krug 0,4 l	3,70
Unser helles Schankbier, mild und schmackhaft	Maßkrug 1,0 l	9,00
PARK Pils	Glas 0,3 l	3,10
Fein gehopft, mit einer frischen und herben Bittere		
VALENTINS Weißbier hefetrüb	Glas 0,5 l	3,90
Würzig frisch, malzaromatisch hefebetont, leicht fruchtige Note		

Wirtshaus-Biere in der Flasche



PARK Natur-Radler	Flasche 0,33 l	3,10
Natürlich erfrischend, schmackhaftes Vollbier mit Zitrone, fruchtig süß		
PARK Spezial naturtrüb	Flasche 0,33 l	3,10
Natürlich erfrischend, schmackhaftes Vollbier mit Zitrone, fruchtig süß		
PARK Pirminator	Flasche 0,33 l	3,10
Helles Starkbier, vollmundig und kräftig, röstmalzaromatisch		
VALENTINS Weißbier dunkel	Flasche 0,5 l	3,90
Vollmundig, röstmalzaromatisch mit einer feinen Hefenote		
RHEINGÖNHEIMER Weizen	Bügelflasche 0,5 l	3,90
Vollmundig, malzaromatisch mit prägender Weizennote		

Wirtshaus-Biere ohne Alkohol



PARK Frei	Flasche 0,33 l	3,10
Typisch Pils – aber ohne Alkohol, schlank und würzig im Geschmack		
VALENTINS Weißbier	Flasche 0,5 l	3,90
Alkoholfrei, isotonisch, kalorienarm und mit herrlichem Weißbiergeschmack		

Pfälzer Wirtshaus - Woi im Dubbe-Glas

Die offenen Weine kommen alle vom Weingut Jesuitenhof in Dirmstein.
Seit 1803 sind die Schneiders engagierte Weinbauern, die ihre Weine
und die Pfalz begeistert lieben. Mehr Infos: www.jesuitenhof.de



Weinschorle	Glas 0,25 l	3,30
Weinschorle	Glas 0,5 l	5,20
Pfälzer Riesling	Glas 0,25 l	4,90
Pfälzer Grauburgunder	Glas 0,25 l	6,30
Pfälzer Weißherbst	Glas 0,25 l	4,90
Pfälzer Rotwein	Glas 0,25 l	4,90

Echter Pfälzer Woi in Flaschen (0,75 l)

Auf dem Lindenhof betreibt Familie Spindler seit
400 Jahren Weinbau. Da schmeckt man die Erfahrung!
Mehr Infos: www.spindler-lindenhof.de



2017 Deidesheimer Leinhöhle
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst
Riesling Kabinett trocken 21,00

2015 Rosé fruchtig-feinherb
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst 21,00

Die Weine aus der Nordpfalz sind frisch und ausgewogen.
Uli Metzger in Grünstadt-Asselheim versteht es, aus den alten Rebstöcken junge und frische
Weine zu kelteren. Mehr Infos: www.weinmetzger.de

2017 Kleiner Schwarzer Rotwein Cuvée
Weingut Uli Metzger, Asselheim 24,00



Prosecco und Gemixtes

Aperol-Sprizz auf Eis	Glas 0,2 l	4,90
Hugo auf Eis	Glas 0,2 l	4,90
Prosecco	Glas 0,1 l	3,50
Heidis Alpenglühn Riesling-Sekt auf Eis mit Himbeersirup und gefrosteten Himbeeren	Glas 0,2 l	4,90

oder die alkoholfreie Variante:

Klaras Hüttenzauber
Limo Limette mit Himbeersirup
und gefrosteten Himbeeren (alkoholfrei)



Bier-Cocktail

Almöhis Feierabend Helles Weizen (oder alkoholfreies Weizen) mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup	Glas 0,5 l	4,90
Hugo auf der Alm Holunderblütensirup, Prosecco und naturtrübes Bier auf Eis	Glas 0,2 l	5,30

Wirtshausseknäpsjer und Likörchen

Prinz Gebirgskräuter Likör	38% Vol.	2 cl	2,50
Prinz Hausschnaps Marille	34% Vol.	2 cl	2,50
Prinz Birnerla	34% Vol.	2 cl	2,50
Prinz Alte Williamsbirne	41% Vol.	2 cl	2,80
Prinz Alte Marille	41% Vol.	2 cl	2,80
Prinz Saubirnenschnaps	41% Vol.	2 cl	2,50