

Hopp, setz dich dezu!

Hallo und herzlich willkommen, liebe Gästch, unsre Devise ist: „Hopp, setz dich dezu!“, denn alle können sich bei uns wohlfühlen - in unseren gemütlichen Wirtshausstuben, auf der beheizten Terrasse oder von November bis Ende Februar beim Valentins Winterzauber mit der längsten Outdoor-Theke der Region.

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



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

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 14:00 – 23:00 Uhr | Samstag 11:00 – 23:00 Uhr

Sonntag, Feiertage 11:00 – 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22:00 Uhr (Sonntag, Feiertage bis 21:00 Uhr)

Telefon 06332 – 48 14 432 | F ValentinsWirtshausundBiergarten | #hoppsetzdichdezu

www.valentins-wirtshaus.de/wirtshaus

Was gibt's für den kleinen Appetit?

Ofenfrische Wirtshaus-Brez'n	1,30
Nascherei mit Griebenschmalz, Walnuss-Feigen-Crème, pikantem Hüttenkäse und Wirtshausbrot	5,90
Kleiner Wirtshaussalat im Schälchen 	4,50
Feuriger Valentin Kichererbsen-Chili-Aufstrich mit Wirtshausbrot 	4,90

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	
Quiche Lorraine		
mit Salatbouquet und Kräuterschmand	8,50	
Mini-Leberkäs' mit lauwarmem Kartoffelsalat und süßem Senf	8,90	
Erseneintopf nach Münchner Art 		
...ohne Wiener Würstchen	6,50	
...mit Wiener Würstchen	7,50	
Wirtshaus Vesper-Brett'l	für eine Person	14,90
Als großes Brett ab 2 Personen	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?

Schwammerl-Crèmesuppe



mit Wirtshauskracherln

5,50

Deffige Sauerkrautsuppe

mit Blutwurststreifen

5,90

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 Wirtshaus-Balsamico-Dressing und zwei halbe Scheiben Wirtshausbrot.

Großer Wirtshaus-Salat



Saisonale Rohkost- & Blattsalate mit Rote Bete, Kraut und Kartoffeln

10,90

Zum großen Wirtshaus Salat gibt's zusätzlich...

... Bavaria blu, Apfelspalten, geröstete Nüsse & Kerne

zusätzlich



3,60

... Hähnchenbrust in Kräuterpesto geschwenkt

zusätzlich

5,60

Was gibt's ohne Fleisch?

Allgäuer Käs'-Knöpfe



mit herzhaftem Bergkäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert

9,90

Brez'n-Serviettenknödel



auf cremigem Spinat mit Walnüssen und Gorgonzola

11,50

Knusprige Kartoffelpuffer wahlweise mit

... hausgemachtem Apfelkompott



8,90

... Räucherlachs, Meerrettichschmand und kleinem Salatbouquet

13,50

Warmes, ganz nach Wirtshausart

Leberknödel

auf saftigem Sauerkraut und Kartoffelstampf 10,50

Hausgemachte Gemüselasagne



mit winterlichem Gemüse und leichter Bergkäsesauce 12,90

... mit Hähnchenbrust zusätzlich 4,00

Gebrautes Zanderfilet

auf cremigem Champagnerkraut und Salzkartoffeln 18,90

Wirtshaus-Würst'l-Pfännchen

Drei verschiedene Würste vom Kalb, Lamm und Schwein
auf Kartoffelpüree und grober Senfsauce 14,90

Valentins-Rinderroulade

klassisch gefüllt
mit Rotkohl und Kartoffelklößen 16,50

Klassisch gute Küche

Schweinsbraten

mit Bayrisch-Kraut, Spätzle und Kümmel-Biersauce 14,90

Bœuf Bourguignon

mit Perlzwiebeln und Karotten
dazu Serviettenknödel und ein kleiner Salat 18,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und kleinem Wirtshaussalat 14,90

Zwiebelrostbraten mal anders

Minutensteak vom Roastbeef mit reichlich Röstzwiebeln
auf Kartoffelragout und einem kleinen Salat 22,50

Tagesgerichte

stehen auf den Tafeln in der Stube
und die Wirtshausleut' 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?

Lauwarmes Schokoladentörtchen



auf Himbeersauce mit Vanilleeis und Sahnetupfer

7,50

Germknödel



mit Vanillesauce, Mohn und Zwetschgenröster

6,90

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

Glas

2,40

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee

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
BELLARIS Cola-Mix

Flasche 0,33 l 3,10
Flasche 0,33 l 3,10

BELLARIS Limo Gold-Orange
BELLARIS Limo Limette
BELLARIS Limo Johannisbeere

Flasche 0,33 l 3,10
Flasche 0,33 l 3,10
Flasche 0,33 l 3,10

Coca-Cola
Coca-Cola light

Flasche 0,33 l 3,10
Flasche 0,33 l 3,10



Informationen zu den Veranstaltungen im Valentins Wirtshaus mit
Biergarten gibt's auf **Facebook**/ValentinsWirtshausundBiergarten

#hoppsetzdichdezu

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
Nach alt hergebrachter Rezeptur, 9 Wochen Reifezeit, vollmundig		
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 Riesling Kabinett trocken
Deidesheimer Leinhöhle
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof, Forst 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 keltern. 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

Wirtshauschnäpsjer 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 Saubirne	41% Vol.	2 cl	2,50
Gortner Kartoffelschnaps	42% Vol.	2 cl	2,50