

Hopp, setz dich dezu!

Hallo und herzlich willkommen, liebe Gästch,

unsre Devise ist: „Hopp, setz dich dezu!“, denn alle können sich bei uns wohl fühlen - 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 12:00 – 23:00 Uhr

Sonntag & Feiertage 11:00 – 22:00 Uhr

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

Telefon +49 6332 4814432 | info@valentins-wirtshaus.de | [F](#) ValentinsWirtshaus

www.valentins-wirtshaus.de

Was gibt's für den kleinen Appetit?

Frische Wirtshaus-Brez'n	1,30
Dreierlei Dip des Tages mit frischem Wirtshausbrot	5,90
Kleiner Wirtshaussalat im Schälchen 	4,50
Räucherlachscreme mit Dill und frischem Wirtshausbrot	5,90

Was gibt's als Brotzeit?

Obazda 	
mit Radieschen und roten Zwiebeln im Einmachglas dazu zwei Scheiben Wirtshausbrot	6,50

Mittagsläuten

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

Limburger mit Musik

dazu reichen wir Pfälzer Kartoffeln	8,90
-------------------------------------	------

Pfälzer Linseneintopf

...ohne Wiener Würstchen	6,50
...mit Wiener Würstchen	7,50

Wirtshaus Vesper-Brett'l als großes Brett ab 2 Personen

verschiedene Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten garniert mit Radieschen und Cornichons, dazu Butter und pro Person zwei Scheiben Wirtshausbrot

für eine Person 14,90
pro Person 12,90



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

Französische Zwiebelsuppe



mit Butter, Weißwein, frischem Knoblauch, Zwiebelringe,
dazu frisches Wirtshausbrot

5,50

Krabbensuppe von Nordseekrabben

mit Weinbrand verfeinert, dazu frisches Wirtshausbrot

5,90

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

11,50

Zum großen Wirtshaus Salat gibt's zusätzlich...

... geräucherter Lachs, Garnelenspieß & Knobi-Dip

zusätzlich

6,50

... Medaillons vom Schweinefilet

zusätzlich

6,50

Was gibt's ohne Fleisch?

Allgäuer Käs'-Knöpfe



mit herzhaftem Bergkäse und Röstzwiebeln im Pfännchen serviert

9,90

Gemüsefrikadelle



auf Sellerie-Kartoffelstampf

10,50

Spaghetti



mit feiner Linsenbolognese

10,90

Warmes, ganz nach Wirtshausart

Leberknödel

auf saftigem Sauerkraut und Sellerie-Kartoffelstampf 10,50

Nürnberger Würstchen

mit Sauerkraut und frischem Wirtshausbrot 9,90

Pochiertes Lachsfilet

in Limetten-Buttersauce mit Champagnerrisotto und Salat 19,80

Spanferkelbäckchen

geschmort in einer cremig, aromatischen Rahmsauce,
mit Apfel-Zwiebelstücken und einem Schuss Cidre verfeinert,
mit Kartoffelklößen und Salat 16,80

Valentins-Rinderroulade

klassisch gefüllt
mit Rotkohl und Kartoffelklößen 16,50

Klassisch gute Küche

Ossobuco

In Dornfelder geschmort, mit Sellerie-Kartoffelstampf
und Speckbohnenbündel 17,90

Pfälzer Sauerbraten

mit Rotkohl und Kartoffelklößen 16,80

Schweineschnitzel „Wirtshaus Art“

mit Pommes frites und einem Beilagensalat 14,90

Holzfäller Cordon Bleu

kräftig gefüllt mit Zwiebeln, Bacon und Käse
mit Pommes frites und einem Beilagensalat 15,80

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 Knöpfle	2,50
Portion Kartoffelklöße	3,00
Portion Sellerie-Kartoffelstampf	3,00
Portion Sauerkraut	2,00
Portion Rotkraut	3,00
Portion Bratensauce	1,50
Portion Rahmsauce	2,00



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?

Crème brûlée



mit karamellisiertem Rohrzucker

7,50

Palatschinken



mit Nuss-Nougat-Füllung, Karamellsauce und Vanilleeis

8,20

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 Flasche 0,75 l	2,20 5,50
BELLARIS Apfelschorle BELLARIS Cola-Mix	Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l	3,20 3,20
BELLARIS Limo Gold-Orange BELLARIS Limo Limette BELLARIS Limo Johannisbeere	Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l	3,20 3,20 3,20
Coca-Cola Coca-Cola light	Flasche 0,33 l Flasche 0,33 l	3,20 3,20



Informationen zu den Veranstaltungen im Valentins Wirtshaus
mit Biergarten gibt's auf [Facebook/ValentinsWirtshaus](https://www.facebook.com/ValentinsWirtshaus)

#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	3,80
Unser helles Schankbier, mild und schmackhaft	Maßkrug 1,0 l	9,20
PARK Pils	Glas 0,3 l	3,20
Fein gehopft, mit einem frischen und herben Bitteren		
VALENTINS Weißbier hefetrüb	Glas 0,5 l	4,10
Würzig frisch, malzaromatisch hefebetont, leicht fruchtige Note		

Wirtshaus-Biere in der Flasche



PARK Natur-Radler	Flasche 0,33 l	3,20
Natürlich erfrischend, schmackhaftes Vollbier mit Zitrone, fruchtig süß		
PARK Spezial naturtrüb	Flasche 0,33 l	3,20
Nach althergebrachter Rezeptur, 9 Wochen Reifezeit, vollmundig		
PARK Pirminator	Flasche 0,33 l	3,20
Helles Starkbier, vollmundig und kräftig, röstmalzaromatisch		
VALENTINS Weißbier dunkel	Flasche 0,5 l	4,10
Vollmundig, röstmalzaromatisch mit einer feinen Hefenote		
RHEINGÖNHEIMER Weizen	Bügelflasche 0,5 l	4,10
Vollmundig, malzaromatisch mit prägender Weizennote		

Wirtshaus-Biere ohne Alkohol



PARK Frei	Flasche 0,33 l	3,20
Typisch Pils – aber ohne Alkohol, schlank und würzig im Geschmack		
VALENTINS Weißbier	Flasche 0,5 l	4,10
Alkoholfrei, isotonisch, kalorienarm und mit herrlichem Weißbiergeschmack		

Pfälzer Wirtshaus – Woi im Dubbeglas

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 0,1 l	2,50
Pfälzer Grauburgunder	Glas 0,1 l	2,90
Pfälzer Weißherbst	Glas 0,1 l	2,50
Pfälzer Rotwein	Glas 0,1 l	2,50



Echter Pfälzer Woi in Flaschen (0,75 l)

Rieslingsekt trocken Weingut Jesuitenhof, Pfalz	Flasche 0,7 l	27,50
Grauburgunder trocken Weingut Jesuitenhof, Pfalz	Flasche 0,7 l	18,50

Prosecco und Gemixtes

Aperol-Sprizz auf Eis	Glas 0,2 l	4,90
Hugo auf Eis	Glas 0,2 l	4,90
Rieslingsekt	Glas 0,1 l	4,50
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



Wirtshausschnäpsjer 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
Gortner Kartoffelschnaps	42% Vol.	2 cl	2,50