

**Weinstube**  
**Kommerzienrat**

**heißt Sie  
herzlich willkommen**

**Gisela Weber und ihr Team  
freuen sich über Ihren Besuch**

# Ferienwohnungen mit Panoramablick

## Mithras-Stuben

Mit sehr viel Liebe und Geschmack sind alle Wohnungen architektonisch äußerst ansprechend, jede individuell möbliert und sehr schön dekoriert. Edle Teppiche und Gemälde aus aller Welt lassen Sie und Ihre Freunde behaglich wie zu Hause fühlen.

Die Wohnungen sind zwischen 65 und 75 qm groß und ausgestattet mit separaten Wohn- und Schlafräumen, Kochnischen mit Kühlschrank, Kochgelegenheit, Kaffeemaschine, etc. sowie Duschbädern. Alle Wohnungen besitzen einen separaten Eingang und sind **sehr gerne zu besichtigen**.

Der Preis pro Tag + Wohnung beträgt € 70,-

Für die Endreinigung erlauben wir uns einmalig € 30,- zu berechnen  
(Alle Preise incl. MwSt.)

Frühstücken kann man direkt im Dorf bei der Bäckerei Hofmann ca. 300 m, im Landhaus Nett oder beim WG Mugler  
(Bitte dort separat bezahlen)

Gerne bestellen wir Ihnen frische Brötchen, Tageszeitung und natürlich Käse, Wurst, etc.

Sprechen Sie einfach vorher mit uns



Wunderschöne Stunden in den Appartements **Mithras-Stuben**  
und abends natürlich in der raucherfreundlichen Vinothek  
oder in der Weinstube **Kommerzienrat**

Kurpfalzstrasse 161 - 67435 Neustadt

Tel (06321) 67 90 335

ab 18.00 Uhr Tel (06321) 68200

## - Vorwort -

Unsere Leidenschaft ist der Wein, insbesondere der Pfälzer Wein. Sie erhalten jeden Wein glasweise (1/4 l) d.h. in der Regel müssen Sie den Flaschenpreis durch „3“ teilen, wenn es 0,75 l Flaschen sind. Wir möchten, dass Sie dadurch möglichst viele der besten Pfälzer Weine verkosten können.

Die meisten Pfälzer Weine können Sie auch in überschaubarer Menge erwerben. Zum Abgabepreis des Weingutes addieren wir maximal 10% oder 2,- € je Flasche. Nur extreme Raritäten sind davon leider ausgeschlossen.

Neben über 300 Pfälzer Weinen haben wir etwa 250 ausländische Weine, die wir Ihnen auf Wunsch empfehlen. Hier können wir allerdings nur ganze Flaschen kredenzen.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Aufenthalt genießen - bei schönem Wetter sich unseres Hofes erfreuen - und bald mit Ihren Freunden wiederkommen.

Danke für Ihren Besuch und zum Wohle.

Ihr Team von der

**Weinstube**

**Kommerzienrat**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch von Freitag bis Dienstag  
Jeweils ab 18 Uhr  
- Mittwoch und Donnerstag ist unser Ruhetag –  
(außer für Gesellschaften und Feiern)

# Unsere Philosophie

Verehrter Gast,

ist sehr einfach oder auch sehr schwierig:

Wir möchten alles tun, damit Sie sich wie zuhause fühlen - wohl fühlen!

Sagen Sie uns was Sie vermissen - wir lernen gerne, damit Sie bald wiederkommen mit Ihren Freunden.

Im Mittelpunkt soll der Wein stehen, eingerahmt von guter pfälzischer Küche - auch der schon etwas vergessenen. Neben der Karte gibt es täglich immer eine Spezialität des Tages, die wir besonders empfehlen.

Nun wünschen wir angenehme Stunden und

*"So nehmet auch den schönsten Krug,  
Den wir mit frischem Trunk gefüllt,  
Ich bring ihn zu und wünsche laut,  
Daß er nicht nur den Durst Euch stillt:  
Die Zahl der Tropfen, die er best,  
Sei Euren Tagen zugezählt."*

J.W. v. Goethe "Faust"

Ihr Team

Vom **Kommerzienrat**

Wir freuen uns täglich ab 18.00 Uhr auf Ihren Besuch.

Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

Warme Küche von 18.00 Uhr – 21.30 Uhr

Weinstube

**Kommerzienrat**

Inh. S. Hagedorn – G. Weber GbR.

67433 Gimmeldingen/Weinstraße

Loblocher Str. 34

06321 / 68200

## Offene Qualitäts-Weißweine

€/0,25 l

2014	<b>Silvaner QbA trocken,</b> Forster Schnepfenflug magenfreundlich, vollmundig und dennoch erfrischend	<b>Forster Winzerverein</b>	4,80
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Mußbacher Eselshaut, Saftiger Riesling	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	5,80
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Duftige Pfirsichtöne, erfrischend, locker	<b>Weingut R. v. Buhl, Deidesheim</b>	7,80
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Trockener Riesling mit pikanter Säure	<b>Weingut Christmann, Gimmeldingen</b>	7,40
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Trockener Riesling mit feiner Säure-klassisch	<b>Weingut Müller-Catoir, Haardt</b>	7,40
2015er	<b>Riesling QbA halbtrocken,</b> Spritziger Riesling, Lieblingswein der Chefin harmonische Frucht	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	6,40
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Saftig, pikant, ein leckerer Riesling	<b>Weingut Mosbacher, Forst</b>	6,40
2015er	<b>Riesling QbA trocken,</b> Ein klassischer Zech-Riesling, hat alles was ein Riesling braucht – empfehlenswert !!	<b>Weingut Dr. Deinhart, Deidesheim</b>	6,80
2015er	<b>Riesling Kabinett “Königsbacher Idig“ trocken,</b> Ideal strukturiert, schöne Apfeltöne – probieren!	<b>Weingut Thomas Steigermann Gimmeldingen</b>	6,80
2015er	<b>Riesling Kabinett</b> Forster Pechstein, eine Toplage, säurearm Fruchtig mit leichter, feiner Süße – Super Preis-Leistungsverhältnis	<b>Forster Winzerverein</b>	6,80

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

€/0,25 l

2015er	<b>Sauvignon Blanc</b> Stachelbeere, Heu, milde Paprika, einer der besten, die wir kosteten	<b>Forster Winzerverein</b>	6,80
2015er	<b>Grauburgunder QbA trocken,</b> Mußbacher Eselshaut, trocken, vollmundig, klare Frucht	<b>Weingut Steigelmann, Mußbach</b>	5,80
2015er	<b>Weißburgunder QbA trocken,</b> Spritzig und fruchtig, ausgesprochenes Trinkvergnügen	<b>Weingut Bernhart Schweigen</b>	6,40
2015er	<b>Scheurebe Kabinett feinherb</b> Dürkheimer Hochbenn, bukettreich, blumig, schön	<b>Weingut Schmitt, DÜW</b>	5,80

*„Sieh, den Nüchternen erscheint alles Grau.  
Einzig im Wein allein  
weichen Sorgen und Angst, Kummer und Leid-  
süßes Geschenk von Gott“*

Horaz

### **Weißer Geheimtipps vom Chef ...**

€/0,25 l

2015er	<b>Riesling Kabinett trocken,</b> „3 Steine“ - Zitrone, Pfirsich, Apfel, knackige Rieslingfrucht - begeistertend!	<b>Weingut E. Schmitt, Bad Dürkheim</b>	6,80
2015er	<b>Muskateller QbA trocken,</b> Unglaubliche Sinfonie exotischer Früchte, dabei trocken und absolut reintonig. Der	<b>Weingut Wambsganns, Nußdorf</b>	7,40

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Qualitäts-Weißherbst

€/0,25 l

2015er	<b>Heroldsrebe Weißherbst QbA trocken,</b> fruchtig, feinherb	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	5,80
2015er	<b>Spätburgunder Rosé QbA trocken,</b> Erfrischende Beerentöne, guter Nachhall, idealer Essensbegleiter	<b>Weingut Bernhart Schweigen</b>	6,80

*„Das Leben ist wirklich zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken“*

Uralte Lebensweisheit

## Rote Rebspezialitäten

€/0,25 l

2014er	<b>Cuvee „Konstantin“ eine Entdeckung ! trocken,</b> harmonisch, kräftig ,durch die lange Lagerung nahezu ein grosser Wein	<b>Weingut Koch Hainfeld</b>	7,80
2014er	<b>Rotwein Cuvee trocken, „Carlo“</b> tiefe Waldbeeren Frucht, sehr fairer Preis für diese Qualität	<b>Weingut Karl Pfaffmann Walsheim</b>	6,80
2013er	<b>Cuvee</b> vollendete Frucht, perfekte Harmonie, <b>ein echter Geheimtipp!!!</b>	<b>Weingut Aloysiushof St.Martin</b>	9,80
2013er	<b>Rotwein Cuvée trocken (Merlot, Cabernet Sauvignon, )</b> Tolle Frucht, voll fruchtig, extremer Nachhall	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	8,80
2014er	<b>Merlot QbA trocken</b> Wunderschöne Frucht: Kirsche, Himbeer, Brombeer. Sicher einer der besten Merlots in Deutschland !	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	9,80

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Offene Qualitäts-Rotweine

€/0,25 l

2014er	<b>Dornfelder QbA trocken,</b> trocken, schön, kräftig, anspruchsvoll	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	6,40
2014er	<b>Dornfelder QbA halbtrocken,</b> Dürkheimer Feuerberg, gehaltvoll, kräftig, beerig	<b>Weingut Schmitt, DÜW</b>	6,40
2013er	<b>Spätburgunder QbA mild,</b> harmonisch, sortentypisch	<b>Weingut Steigermann, Mußbach</b>	6,40
2012er	<b>Spätburgunder QbA trocken,</b> im Holzfass gereift, beerig, reintonig, klassisch – ein Genuß!	<b>Weingut Bernhart, Schweigen</b>	6,80
2013er	<b>Cuvee „Mano Nigra“ trocken,</b> körperreicher, tanninbetonter Rotwein, Waldbeeren mit Schlehennachhall	<b>Weingut Kuhn Laumersheim</b>	9,80

*„Wenn der Wein nicht wäre,  
Müßten Liebeslust und jede Freude  
Schwinden aus der Menschenwelt“*

Euripides

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = coffeninhalzig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien



## Aperitifs

€

Sherry dry	5 cl	4,80
Sherry medium	5 cl	4,80
Sherry mild	5 cl	4,80
Campari Orange	10 cl	6,80
Campari Soda	10 cl	5,80
Kir mit Weißwein	10 cl	4,80
Kir Royal Winzersekt brut + Cassis	10 cl	5,80
Glas Winzersekt, Riesling brut 10 cl	10 cl	4,80
Ramazotti auf Eis	5 cl	5,80
Rieslingschorle, klein	0,25 l	3,20
Rieslingschorle, groß	0,5 l	5,80
Fernet Branca	2 cl	3,80
Prosecco auf Eis	10 cl	3,80

## Exquisite Obstdestillate

€

### Obstbrände

Pascall: Zwetschgenwasser "La vieille Prune"	2 cl	4,80
Pascall: La vieille William – Frankreich	2 cl	4,80
Pascall: La vieille Mirabelle - Frankreich	2 cl	4,80
Himbeergeist Pircher Südtirol	2 cl	5,80
Williamsbirne Pircher Südtirol	2 cl	5,80
Morand, Schweiz: Williamsbirne	2 cl	7,80
Morand, Schweiz: Mirabelle	2 cl	7,80
Morand, Schweiz: Himbeere	2 cl	7,80

Bitte fragen Sie nach weiteren „Verdauungshilfen“  
falls Ihr Geschmack hier nicht getroffen wird. Wir haben noch viel mehr

...

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Whiskey

€

### Scotch

Johnnie Walker, Black Label	2 cl	5,80
Dimple Haig	2 cl	4,80
Crown Royal	2 cl	5,80
Dimple DeLuxe, 15 Jahre	2 cl	8,80
Royal Salute, CHIVAS REGAL, 21 Jahre	2 cl	9,80

### Malt

Glen Morency	2 cl	4,80
Glen Livet, 12 Jahre	2 cl	5,80
Glen Fiddich	2 cl	4,80
Macallan – 10 Jahre	2 cl	6,80

### Bourbon

Jim Beam	2 cl	3,80
Labret & Graham, Woodford Reserve, Kentucky	2 cl	8,90

### Irish

Tullamore Dew	2 cl	4,80
Bushmills	2 cl	4,80

€

## „Geistvolles“

Pfälzer und andere Spezialitäten

- dies ist nur ein kleiner Auszug unseres Angebotes, bitte lassen Sie sich beraten -

Pfälzer Weinbrand im Eichenfass gelagert	2 cl	4,80
Hefebrand aus Burgunderhefe	2 cl	3,80
Tresterbrand Gewüztraminer	2 cl	4,80
Grappa Nardini, Bassano „unser Tipp“	2 cl	5,80
Grappa Amarone	2 cl	7,80
Grappa TIGNANELLO Schatzkammer		
Tresterbrand 52% 23 Jahre im Barrique gereift, Aus der Pfalz und einfach göttlich	2cl	9,80

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhalzig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Aus dem Suppentopf

€

Hausgemachte Markklößchensuppe	5,80
Pfälzer Kartoffelrahmsuppe nach Art des Hauses	5,80
Gimmeldinger Leberknödelsuppe *	5,80

## Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

€

Ofenfrischer Elsäßer Flammkuchen *	9,80
Knuspriger Flammkuchen mit Schafskäse und Pepperoni *	9,80
Gegrillter Schafskäse an Blattsalaten mit Weißbrot	11,80
Gratinierter Ziegenkäse im Bacon-Mäntelchen an Feigen-Senf-Mousse und Blattsalaten	13,80
Krabbencocktail mit Weißbrot *	10,80
Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Weißbrot *	11,80
Fischteller mit Forellenfilet, Krabbencocktail, Lachs, * Sahnemeerrettich und Weißbrot	12,80
Käseteller mit verschiedenen französischen Rohmilchkäsesorten, dazu leckeres Weißbrot und Butter	12,80
Großer Salatteller (verschiedene Salate je nach Saison)	9,80
Kleiner Salatteller, knackig frische Blattsalate	5,40
Großer Salatteller mit leckeren Putenbruststreifen	11,80
Großer Salatteller mit zarten Streifen vom argentinischen Rind	14,80
Eingelegter Elsäßer Münsterkäse nach Art des Hauses mit Butter und Bauernbrot	10,80
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Parmesanflocken	12,80
Scampi-Spieß mit Kräuterbutter an Blattsalaten mit leckerem Mohnweißbrot	12,80
Weißer Käse, Schalotten, Butter und Bauernbrot	7,80

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Aus der Pfälzer Küche

€

Pfälzer Saumagen gefüllt mit Kastanien, mit Sauerkraut und Bauernbrot	10,80
Leberknödel mit abgeschmelzten Zwiebeln, Sauerkraut und Bauernbrot	9,80
Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot	9,80
Pfälzer Teller Saumagen, Bratwurst, Leberknödel mit Sauerkraut und Bauernbrot	13,80
Magere Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln	12,80
Schwartenmagensalat mit Bratkartoffeln	13,80

€

## Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Rind an Dijon-Senfsauce und Bandnudeln	21,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln („ die weltbesten Gebretelten“)	21,80
Rumpsteak „Kommerzienrat“ mit Zwiebel-Dijon-Senfmasse und Bratkartoffeln	21,80
Rumpsteak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	21,80
Pfälzer Gyros (leckere Roastbeefstreifen mit geschmelzten Zwiebeln, weißem Käse und knusprigen Bratkartoffeln)	21,80
Bandnudeln mit Shrimps und geräuchertem Lachs in Sahnesauce	15,80
Dazu empfehlen wir jeweils einen knackigen, leckeren Beilagensalat der Saison	5,40

## Extra-Beilagen

€

Portion Bratkartoffeln	4,80
Portion Bandnudeln	3,80

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien

## Dessert

€

Elsäßer Flammkuchen mit Äpfeln und Zimt		9,80
Haselnußeis mit heißen Rumkirschen und Sahne		9,80
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne		8,80
Heidelbeerpfannküchle mit Vanilleeis und Sahne		10,80

€

## Alkoholfreie Getränke

Orangen- oder Zitronenlimonade	0,25 l	3,40
Apfel-, Trauben- oder Orangensaft	0,25 l	3,40
Jeweils als Schorle	0,25 l	3,40
Mineralwasser	0,25 l	3,40
Mineralwasser Normal oder Medium	0,70 l	4,80

€

## Biere

Bitburger Premium Pils	0,33 l	3,90
Weihenstephaner Premium Weißbier Aus der ältesten Brauerei der Welt (Hefe oder Kristall)	0,50 l	4,90

€

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee oder Tee		2,50
Espresso		2,50
Cappuccino		3,50

- alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -

Legende: 1 = Farbstoff, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Phosphat, 4 = geschwärzt, 5 = mit Antioxidantien