

# SCHEFFELHAUS

Restaurant | Weinstube | Bar



*Victor v. Scheffel*

## ***Joseph Victor von Scheffel (1826-1886)***

*Scheffel war einer der populärsten und meistgelesenen deutschen Schriftsteller während der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die Auflagen seiner beiden Hauptwerke „Der Trompeter von Säckingen“ und „Ekkehard, eine Geschichte aus dem 10. Jahrhundert“ erreichten Rekordhöhen. Später gab er noch eine Erzählung „Juniperus“ sowie ein Liederbuch „Gaudemus“ heraus und konnte sich danach buchstäblich auf seinen literarischen Lorbeeren ausruhen. Diese Begeisterung und der für die Maßstäbe des 19. Jahrhunderts unglaubliche Markterfolg sind es, die das Interesse noch heute auf die Person Scheffel's lenken (Ekkehard zählt zu den besten Büchern, die ich gelesen, Theodor Fontane).*

*Der Pfalz und ihrem Wein war Scheffel sehr gewogen. Mit dem Neustadter Buchhändler, Verleger und Weingutsbesitzer Eduard Witter verband ihn eine jahrelange Freundschaft.*

*Das Scheffelhaus inmitten und die Scheffelwarte über der Stadt Neustadt erinnern an einen populären Schriftsteller vergangener Tage, dessen Werke längst nicht mehr zum literarischen Allgemeingut gehören. Im Kontrast dazu steht die Scheffel-Schulpreis-Stiftung. Diese hat zum Ziel, Abiturienten für gute Deutschleistungen mit Buchpreisen auszuzeichnen.*

## *Der Küchenchef empfiehlt:*

1003	<i>Bruschetta nach Art des Hause</i>	5,80 €
1004	<i>Hauseigene Interpretation von Tomate und Mozzarella</i>	8,80 €
1005	<i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	10,90 €
1011	<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian an Salatbouquet</i>	8,80 €
1203	<i>Linguine mit Rucola und geschmolzenen Tomaten, dazu Parmesan</i>	9,90 €
1205	<i>Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Biersoße und Bratkartoffeln</i>	14,50 €

## *Dessert*

*Unsere Desserts entnehmen Sie bitte dem Tagesangebot oder fragen Sie unser freundliches Servicepersonal.*

## *Unsere Weinempfehlung des Monats:*

*2018 Chardonnay, trocken, <sup>m</sup> 0,25l 7,90 €*

*Weingut Gross, Mecklenheim*

*Intensiv fruchtiger Chardonnay mit eindeutig exotischen Aromen von Maracuja, Banane und Litschi, extravagant gepaart mit frischen mediterranen Kräutern. Samtig-weiches Mundgefühl.*

## *Unsere Salatklassiker*

<i>Gemischter Scheffelhaus-Salat</i> <sup>h,a,j,m,i</sup>	<i>mittel</i>	<i>gross</i>
- <i>Beilagensalat</i>	10      5,30 €	11      8,80 €
- <i>mit gebratenen Maultaschen</i>	12      11,80 €	13      13,80 €
- <i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	14      12,80 €	15      14,80 €
- <i>mit gebratenen Rinderstreifen</i>	16      12,80 €	17      14,80 €
- <i>mit gebratener Geflügelleber</i>	18      11,80 €	19      13,80 €
- <i>mit gebratenen Pilzen</i>	20      11,80 €	21      13,80 €

## *Pfälzer Genuss*

50	<i>Paar Bratwürste</i> <sup>d,a,j,g,i</sup>	11,80 €
51	<i>Pfälzer Saumagen, gebraten</i> <sup>d,a,j,g,i</sup>	13,30 €
52	<i>Pfälzer Leberknödel</i> <sup>d,a,j,g,i</sup>	13,30 €
53	<i>Schiefer Sack</i> ( <i>Leberknödel, Bratwurst</i> ) <sup>d,a,j,g,i</sup>	13,30 €
54	<i>Scheffelteller</i> ( <i>Bratwurst, Leberknödel, Saumagen</i> ) <sup>d,a,j,g,i</sup>	15,80 €

Zu den Pfälzer Gerichten servieren wir Rieslingkraut und Brot.

69	<i>Portion Bratkartoffeln</i>	4,50 €
70	<i>Portion Pommes Frites</i>	4,50 €

## *Schlemmereien für den großen Hunger*

<i>Kleines Paniertes Schnitzel vom Schwein</i> - mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	13,80 €
<i>Grosses Paniertes Schnitzel vom Schwein</i> - mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	15,80 €
<i>Schweinerückensteak<sup>d,j,i,m</sup> mit Pfälzer Zwiebeln</i> - mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	15,80 €
<i>Rumpsteak, mit Pfälzer Zwiebeln oder Kräuterbutter<sup>g</sup>,</i> - mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln	24,80 €
<i>Käsevariation</i>	15,80 €
<i>Schinken-Salami-Teller</i>	15,80 €
<i>Duett von Käse und Schinken-Salami</i>	15,80 €

### *Süsses*

57	<i>Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)<sup>g</sup></i>	4,50 €
	<i>- mit Sahne</i>	5,00 €

## *Aperitif*

150	<i>Martini Bianco</i>	5cl	4,00 €
151	<i>Sandemann Dry Secco Sherry</i>	5cl	4,00 €
152	<i>Sandeman Medium Dry Sherry</i>	5cl	4,00 €
155	<i>Pernod<sup>2</sup></i>	5cl	4,50 €
157	<i>Aperol Spritz<sup>2/4</sup></i> <i>(Aperol, Secco, Soda, Orange, Eis)</i>	0,25l	5,80 €
158	<i>Hugo<sup>2/4</sup></i> <i>(Holunderblütensirup, Secco, Limette, Minze, Soda, Eis)</i>	0,25l	5,80 €
159	<i>Rhabarber-Secco<sup>2/4</sup></i> <i>(Rhabarbersaft, Secco, Soda, Eis)</i>	0,25l	5,80 €
145	<i>Scheffelhaus-Spritz "Aperobarber"<sup>2/4</sup></i> <i>(Aperol, Rhabarbersaft, Secco, Soda, Orange, Eis)</i>	0,25l	5,80 €
122	<i>Secco-Schorle<sup>2/4</sup></i> <i>(Secco, Limette, Soda, Eis)</i>	0,25l	4,20 €
121	<i>Johannes-Secco<sup>2/4</sup></i> <i>(Johannessaft, Secco, Soda, Eis)</i>	0,25l	4,60 €
320	<i>Campari Soda<sup>2</sup></i>	4cl	5,50 €
321	<i>Campari Orange<sup>2</sup></i>	4cl	5,50 €

## *Sekt & Co.*

160	<i>VinoSecco</i>	0,1l	3,60 €
161	<i>Riesling Sekt,</i> <i>Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim</i>	0,1l	5,50 €

## *Weinschorle*

165	<i>Weißweinschorle aus 101<sup>m</sup></i>	0,25l	3,00 €
166	<i>Weißweinschorle aus 101<sup>m</sup></i>	0,5l	4,50 €
167	<i>Weißherbstschorle aus 114<sup>m</sup></i>	0,25l	3,00 €
168	<i>Weißherbstschorle aus 114<sup>m</sup></i>	0,5l	4,50 €

*Andere Weine aus offenen Weinen für Schorle Aufpreis 1,00 €.*

## *Weißweine offen*

101	<b>2018 Riesling <sup>m</sup></b> <b>Qualitätswein trocken,</b> <i>Weingut Rothmeier, Landau</i>	0,25l	4,80 €
104	<b>2018 Riesling, Qualitätswein halbtrocken, <sup>m</sup></b> <i>Weingut Naegele, Hambach</i>	0,25l	5,80 €
106	<b>2018 Weißburgunder, Qualitätswein trocken, <sup>m</sup></b> <i>Weingut Rothmeier, Landau</i>	0,25l	6,50 €
107	<b>2018 Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken, <sup>m</sup></b> <i>Weingut Rothmeier, Landau</i>	0,25l	6,50 €
108	<b>2018 Chardonnay, trocken, <sup>m</sup></b> <i>Weingut Gross, Meckenheim</i>	0,25l	7,90 €
109	<b>2018 Sauvignon Blanc trocken, <sup>m</sup></b> <i>Weingut Oliver Zeter, Neustadt-Haardt</i>	0,25l	7,90 €

## Rosé offen

112	<b>2017 Spätburgunder Rosé, Qualitätswein trocken,</b> <sup>m</sup> 0,25l	7,50 €
	<i>Weingut Faubel, Maikammer</i>	
114	<b>2018 Rosé, Qualitätswein mild,</b> <sup>m</sup> 0,25l	5,20 €
	<i>Weingut Ziegler, Maikammer</i>	

## Rotweine offen

109	<b>2017 Cuvee Franz</b> <sup>m</sup> 0,25l	7,30 €
	<i>Weingut August Ziegler, Maikammer</i> <i>Der unkomplizierte Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder zeigt im Duft herrliche Aromen von Zwetschgen und Amarenakirschen.</i>	
118	<b>2017 Merlot trocken,</b> <sup>m</sup> 0,25l	7,50 €
	<i>Weingut Nagele, Neustadt-Hambach</i> <i>Purpur Rot steht er im Glas und hat einen gehaltvollen vollmundigen Geschmack.</i>	
129	<b>2016 Petz, Rotwein trocken,</b> 0,25l	7,90 €
	<i>Weingut Oliver Zeter, Neustadt-Hambach</i> <i>Die Cuvée aus alten Bekannten wie St. Laurent und Dornfelder wird ergänzt von den neuen Rotweinstars der Pfalz: Merlot und Cabernet Sauvignon. Kraftvoll und elegant, mit dichter Aromatik und langem Nachhall.</i>	

## *Biere*

180	<i>Pils vom Fass<sup>g</sup></i>	0,3l	2,90 €
181	<i>Pils vom Fass<sup>m</sup></i>	0,4l	3,90 €
182	<i>Radler<sup>m</sup></i>	0,3l	2,90 €
183	<i>Radler<sup>m</sup></i>	0,4l	3,90 €
185	<i>Hefeweizen vom Fass<sup>m</sup></i>	0,5l	4,30 €
186	<i>Kristallweizen<sup>m</sup></i>	0,5l	4,30 €
188	<i>Weißbier Alkoholfrei<sup>m</sup></i>	0,5l	4,30 €
189	<i>Weizen Radler<sup>m</sup></i>	0,5l	4,30 €
190	<i>Cola Weizen<sup>2, 3,m</sup></i>	0,5l	4,30 €

## *Alkoholfreie Getränke*

200	<i>Sprudel</i>	Fl. 0,25l	2,80 €
201	<i>Sprudel</i>	Fl. 0,7l	5,60 €
202	<i>Naturell (Stilles Wasser)</i>	Fl. 0,25 l	2,80 €
203	<i>Naturell (Stilles Wasser)</i>	Fl. 0,7 l	5,60 €
204	<i>Coca Cola<sup>2/11/6</sup></i>	0,2l	2,90 €
205	<i>Coca Cola<sup>2/11/6</sup></i>	0,4l	3,90 €
206	<i>Coca Cola Zero<sup>2/11/6</sup></i>	0,2l	2,90 €
207	<i>Coca Cola Zero<sup>2/11/6</sup></i>	0,4l	3,90 €
208	<i>Fanta<sup>2/6</sup></i>	0,2l	2,90 €
209	<i>Fanta<sup>2/6</sup></i>	0,4l	3,90 €
210	<i>Spezi<sup>2/11/6</sup></i>	0,2l	2,90 €
211	<i>Spezi<sup>2/11/6</sup></i>	0,4l	3,90 €
212	<i>Sprite<sup>2/6</sup></i>	0,2l	2,90 €
213	<i>Sprite<sup>2/6</sup></i>	0,4l	3,90 €
214	<i>Bitter Lemon<sup>10</sup></i>	0,2l	3,20 €
215	<i>Orangina<sup>2</sup></i>	Fl. 0,2l	3,20 €



## *Säfte*

216	<i>Apfelsaft</i>	0,2l	3,20 €
217	<i>Orangensaft</i>	0,2l	3,20 €
219	<i>Johannisbeernektar</i>	0,2l	3,20 €
220	<i>Rhabarbersaft</i>	0,2l	3,20 €

## *Saftschorlen*

230	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,90 €
231	<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	3,90 €
234	<i>Traubensaftschorle rot</i>	0,2l	2,90 €
235	<i>Traubensaftschorle</i>	0,4l	3,90 €
234	<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2l	2,90 €
235	<i>Johannisbeerschorle</i>	0,4l	3,90 €
236	<i>Orangensaftschorle</i>	0,2l	2,90 €
237	<i>Orangensaftschorle</i>	0,4l	3,90 €
238	<i>Rhabarbersaftschorle</i>	0,2l	2,90 €
239	<i>Rhabarbersaftschorle</i>	0,4l	3,90 €

## *Heiße Getränke* <sup>11</sup>

248	<i>Tasse Kaffee</i>		2,60 €
250	<i>Espresso</i>		2,40 €
251	<i>Espresso Macchiato</i>		2,60 €
252	<i>Doppelter Espresso</i>		3,60 €
253	<i>Cappuccino</i>		2,80 €
254	<i>Latte Macchiato</i>		3,80 €
255	<i>Großer Milchkaffee</i>		3,80 €
256	<i>Große Heiße Schokolade</i>		3,90 €
257	<i>Tee</i>		2,60 €

*(Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Grüner Tee)*

*Für Allergiker unter unseren Gästen: Informieren Sie uns bitte im Vorfeld Ihrer Bestellung über etwaige Lebensmittelunverträglichkeiten oder darüber, auf welche Lebensmittelbestandteile Sie allergisch reagieren. Unser Küchenteam ist gerne für Sie da. Auf der letzten Seite der Speisekarte finden Sie die Beschreibung wichtiger Zusatzstoffe bzw. allergieauslösender Stoffe, die in unserer Speisekarte an den jeweiligen Speisen und Getränken gekennzeichnet sind.*

*Ihr Scheffelhaus - Team*

### ***Mögliche Zusatzstoffe in unseren Speisen & Getränken***

***Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben dabei folgende Bedeutung:***

<i>Nr. 1 mit Konservierungsstoff</i>	<i>Nr. 2 mit Farbstoff</i>
<i>Nr. 3 mit Antioxidationsmittel</i>	<i>Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin</i>
<i>Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat</i>	<i>Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle</i>
<i>Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam</i>	<i>Nr. 8 mit Phosphat</i>
<i>Nr. 9 geschwefelt</i>	<i>Nr. 10 chininhaltig</i>
<i>Nr. 11 coffeinhaltig</i>	<i>Nr. 12 mit Geschmacksverstärker</i>
<i>Nr. 13 geschwärzt</i>	<i>Nr. 14 gewachst      Nr. 15 gentechnisch verändert</i>

### ***14 Zutaten und Stoffe in unseren Speisen und Getränken, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können !***

<i>a = Eier</i>	<i>b = Erdnüsse</i>	<i>c = Fisch</i>	
<i>d = Glutenthaltiges Getreide, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.</i>			
<i>e = Krebstiere, z.B. Shrimps, Scampi</i>			
<i>f = Lupine bzw. Hülsenfrüchte wie z.B. Erbsen, Kichererbsen, Erdnuss</i>			
<i>g = Milch aller Säugetiere, z.B. Lactoseunverträglichkeit</i>			
<i>h = Schalenfrüchte, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.</i>			
<i>i = Sellerie</i>	<i>j = Senf</i>	<i>k = Sesamsamen</i>	<i>l = Sojabohnen</i>
<i>m = Schwefeldioxid und Sulphite, z.B. mit Schwefel behandeltes Trockenobst, Wein, Bier</i>			
<i>n = Weichtiere, z.B. Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, etc.</i>			