

# *Saumagenkeller*

*Winzerhof Schuster/Ehrlich*

*Inh. Dipl.-Ing. P. Ehrlich*

*Weinverkauf – Weinbaumuseum – Weinstube*

## *Gruppenangebote*

*Pfälzer Weinstube mit dem Charme*

*der „guten alten Zeit“*

*Rustikale Scheune mit historischen Weinbaugeräten*

*Mediterraner Winzer- und Hofgarten*

*[www.weinstube-saumagenkeller.de](http://www.weinstube-saumagenkeller.de)*

*[info@weinstube-saumagenkeller.de](mailto:info@weinstube-saumagenkeller.de)*

*Tel. 06322/4783 - Fax 06322/8504*

*Weinstr. 53 - 67169 Kallstadt*

Sehr geehrte Damen und Herren,

eine Versorgung von Reisegruppen bis 60 Personen (darüber hinaus bitte Anfrage) ist bei uns grundsätzlich möglich.

Um die Bewirtung reibungslos und schnell zu erledigen, bieten wir den Reisegruppen im Voraus unser Angebot an. Bitte sprechen Sie mit uns über freie Termine zur Planung Ihrer Reisen (auch kurzfristig). Entscheiden Sie, welche Gerichte und/oder Weinprobe gewünscht werden. Variationen bei den Weinproben oder Essen sind selbstverständlich möglich. Sie können Ihr individuelles Menü oder Büffet auch selbst zusammenstellen. Gerne sind wir Ihnen behilflich

Für unsere Angebote erbitten wir Ihre Vorbestellung mind. 1 Woche vorher. Falls eine kleine Speisekarte mit unterschiedlichen Gerichten gewünscht wird, benötigen wir die genaue Speisenwahl mit Anzahl der jeweiligen Essen möglichst 1 Tag vor Ihrem Eintreffen.

Aus logistischen Gründen bitten wir Sie bei den Menüangeboten, pro Reisegruppe nur ein Menü auszuwählen.

Gegen einen Beitrag von 30 € pro Gruppe bieten wir Ihnen eine fachkundige Führung durch unsere Weinberge an oder eine fachkundige Kellerführung in unserer Winzergenossenschaft, ein Betrieb in dem eine gelungene Verschmelzung traditioneller Weinbereitung mit modernster Technik ihren Weg gefunden hat.

Auch eine kombinierte Führung „vom Weinberg in den Keller“ ist möglich. Dauer der Führungen ca. 1,5 Stunden.

Für beide Vertragspartner ist es am bequemsten, Sie faxen mir Ihre Wünsche, ich faxe Ihnen unser Angebot, Sie faxen es bitte unterschrieben zurück und machen es somit zum Vertrag.

Bei allen Reisegruppen ab 25 Personen ist der Reiseleiter sowie der Fahrer unser Gast! (Nachweis eines Reiseunternehmens oder Hotel sollte erbracht werden / Visitenkarte)



## **Pfälzer Weinprobe mit Pfälzer Essen für 13,80 Euro/Pers.**

Speiseangebot: Pfälzer Saumagen (das Original)  
Zwei Scheiben gebackener Saumagen mit Weinkraut und Brot  
oder  
Pfälzer Vesperplatte  
Pfälzer Leberwurst, Blutwurst, Schwartemagen, weißem Käse und roher  
Schinken mit Butter und Brot

8-teilige Weinprobe: Weinprobe wird nach Ihren Wünschen zusammengestellt

## **Pfälzer Weinprobe mit Pfälzer Platte für 21,- Euro/Pers.**

Speiseangebot: **Pfälzer Platte**  
Eine Scheiben gebackener Saumagen, ein Leberknödel,  
je ein Blut- und Leberwüstel, ein Kallstadter Weinknacker  
mit Weinkraut nach Art des Hauses, Bratkartoffeln und Brot

8-teilige Weinprobe: Weinprobe wird nach Ihren Wünschen zusammengestellt

## **Pfälzer Spezialitätenmenue mit anschließender Weinprobe für 28,50 Euro/Pers.**

Vorspeise: **Herbstpastete** (Pastete Kallstadter Art)  
Feine Leberpastete mit Kastanien und Nüssen,  
dazu Wildpreiselbeeren, Butter und Weißbrot

Hauptspeise (auf Platten): **Pfälzer Winzerteller**  
Eine Scheibe gebackener Saumagen, ein Leberknödel mit  
Röstzwiebeln, eine geräucherte grobe Weinbratwurst  
(Kallstadter Weinknacker) gesotten und gebraten an Weinkraut,  
Bratkartoffeln, Salat und Bauernbrot

1 Aperitif und 11-teilige Weinprobe: Weinprobe wird nach Ihren Wünschen zusammengestellt

- Probe kann auch zum Essen gereicht werden: Probe 1-4 zur Vorspeise, Probe 5 als Übergang, Probe 6-10 zum Hauptgang, Probe 11 als Digestif ("Nachtisch")

## **Pfälzer Weinprobe mit Saumagenmenü für 33,30 Euro/Pers.**

Dieses Angebot ist auf ca. 60 Personen beschränkt um einen relativ reibungslosen Ablauf zu gewähren. Der Grund liegt darin, daß ich als Koch und Probesprecher mich leider nicht zerteilen kann. Angebotene Vor- und Nachspeise können jahreszeitlich bedingt wechseln. Weine werden entsprechend angepasst.

Aperitiv: Kallstadter Kobnert Riesling extra trocken Winzersekt

Suppe: Spargelcreme-Suppe  
mit Sahnehäubchen und Mandelblättchen

dazu Kallstadter Kobnert Spätburgunder blanc de noir Kabinett trocken

Kallstadter Saumagen Grüner Silvaner Kabinett trocken

1. Hauptgang: Pfälzer Saumagen mit Kastanienfüllung mit Weinkraut und Bauernbrot

dazu: Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett  
wahlweise trocken oder halbtrocken

Kallstadter Kobnert Chardonnay Spätlese trocken

2. Hauptgang: Pfälzer Saumagen mit Weinkraut und Weinsahneputz

dazu: Kallstadter Kobnert Dornfelder Rotwein QbA  
wahlweise trocken oder halbtrocken

Kallstadter Kobnert Chardonnay Auslese

Nachtsch: Frische Pfälzer Erdbeeren mit Mascarpone-Creme

dazu Kallstadter Kobnert Ruländer Beerenauslese

## **Winzer Menü für 18,80 Euro/Pers.**

Vorspeise: Pfälzer Kartoffelsuppe

Hauptgericht: Pfälzer Winzerteller Gourmet  
Eine Scheibe geb. Saumagen, ein Leberknödel mit Röstzwiebeln,  
je ein Blut- und Leberwürstchen, Kartoffelpüree, Weinkraut und Brot

Nachtsch: Weinschaumcreme von Kallstadter Saumagen Riesling

## **Festtagsmenü 1 für 19,90 Euro/Pers.(Nov./Dez.)**

Vorspeise: Feldsalat mit Granatapfel und überbackenem Ziegenkäse

Hauptgericht: Schweinefilet mit Lebkuchen-Maronenhaube und Vollkornreis exotischer Art

Nachtisch: Pfälzer Bratapfel  
Boskop-Apfel mit Johannisbeergelee-Rosinen-Mandel-Füllung in Weißwein gedünstet

## **Festtagsmenü 2 für 24,90 Euro/Pers.(Nov./Dez.)**

Suppe: Spinatcremesuppe mit Schinken-Spargel-Röllchen  
oder  
Champignoncremesuppe mit Hähnchenbrust

Vorspeise: überbackene Birne mit Blauschimmelkäse und Walnüssen

Hauptgericht: Hirschedelgulasch oder Wildschweinedelgulasch  
im Dornfelderrahm mit hausgemachten Semmelknödeln, Preiselbeeren und Salat

Nachtisch: exotischer Fruchtsalat mit Vanilleeis  
oder  
Weinschaumcreme von Kallstadter Saumagen Riesling

## **Hausmenü für 25,40 Euro/Pers.**

Suppe: Basilikum-Tomatensuppe mit Mozzarella

Vorspeise: Rotbarbenfilet auf Blattsalat mit Croûtons

Hauptgericht: Roastbeef-Braten an Rotweinsauce aus Spätburgunder mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Nachtisch: Winzerdessert  
ein Vanille-Sahnepudding mit in Weißwein gedünsteten Trauben

## Kulinarische Weinproben

### März- April: Kräuterfrische Frühlingsgenüsse

*Champignoncremesuppe*

\*

*Salat mit auf croute gebackenem Ziegenkäse*

\*

*Puten-Involtini mit frischem Spinat und in Olivenöl  
geschwenkten Minikartoffeln*

\*

*Orangen in pikantem Karamell und Pistazien*

**Preis pro Person als reines Menü 22,- Euro - als kulinarische Weinprobe 37,- Euro**

### Mai: Der Wonnemonat deckt den Tisch ...

*Spargelcremesuppe mit gebratenen Garnelenschwänzen*

\*

*Bärlauch-Nudelsalat mit Putenbrust*

\*

*Spargel-Lachs-Gratin mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln*

\*

*Grießflammeri mit Fliederbeerenkompott*

**Preis pro Person als reines Menü 27,- Euro - als kulinarische Weinprobe 42,- Euro**

### Juni, Juli, August: Auf in die Sommerfrische !

*Gazpacho (kalte spanische Tomatensuppe)*

\*

*Geflügelsalat mit Pfifferlingen <sup>(1)</sup>*

*oder*

*Rotbarbenfilet auf Blattspinat mit Croutons <sup>(2)</sup>*

\*

*Roastbeef mit Spätburgundersauce*

*Kartoffeln und Gemüse <sup>(1)</sup>*

*oder*

*Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Pfifferlingsrahm und Pfälzer Nudeln <sup>(2)</sup>*

\*

*Mascarpone-Mousse mit Pfälzer Erdbeeren oder  
Himbeeren und Milchschaum*

**Preis pro Person als reines Menü <sup>(1)</sup> 26,10 Euro bzw. <sup>(2)</sup> 25,40 Euro  
- als kulinarische Weinprobe <sup>(1)</sup> 41,10 Euro bzw. <sup>(2)</sup> 40,40 Euro**

## September - Oktober: Hochsaison für Herbstgenüsse

*Weinlesesuppe*

\*

*Herbstpastete (feine Leberpastete mit Kastanien und Nüssen)*

\*

*Saumagenteller*

*Eine Scheibe Saumagen mit Kastanienfüllung, eine Saumagenbratwurst  
Weinkraut und Kartoffelsahnepuree*

\*

*Pfälzer Rote Grütze*

**Preis pro Person als reines Menü 18,90 Euro - als kulinarische Weinprobe 33,90 Euro**

## November und Dezember Vorfreude- ein Gläschen Wein bei Kerzenschein !

*Pikante Kürbiscremesuppe*

\*

*Pfälzer Wingertsalat mit überbackenem Ziegenkäse und  
Granatapfeldressing*

\*

*Hirschsaltimbocca mit Maronenkartoffeln und Salat <sup>(1)</sup>  
oder*

*Sankt-Martins-Gänsekeule mit Maronen,  
Apfelrotkraut und Pfälzer Schneebällchen <sup>(2)</sup>*

\*

*Pfälzer Bratapfel*

*oder*

*Winzerdessert*

*(Vanille-Sahnepudding mit in Weißwein gedünsteten Trauben)*

**Preis pro Person als reines Menü <sup>(1)</sup> 26,- Euro bzw. <sup>(2)</sup> 27,- Euro  
- als kulinarische Weinprobe <sup>(1)</sup> 41,- Euro bzw. <sup>(2)</sup> 42,- Euro**

# Pfälzer Büffet 1

(Ab 15 Personen)

## Warmer Teil

Pfälzer Kartoffelsuppe oder Zwiebelsuppe

\*\*\*

Pfälzer Saumagen, Pfälzer Leberknödel, Kallstadter Weinknacker, Bauchfleisch  
gegrillt mit Weinkraut und Sahnepüree

## Kalter Teil

Rustikaler Wurstsalat nach Art des Hauses

\*\*\*

Bunt gemischte Salate mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

## Käse

Käseauswahl mit Obst garniert, Handkäse mit Musik und Weißer Käse mit  
Gewürzen

## Desserts

Rotwein- oder Weißweincreme aus Kallstadter Weinen  
oder Winzerdessert

\*\*\*

Bauernbrot, Baguette und Butter

19,50 Euro pro Person

# Pfälzer Büffet 2

(Ab 20 Personen)

## Warmer Teil

Pfälzer Kartoffelsuppe oder Zwiebelsuppe  
\*\*\*

Pfälzer Saumagen, Pfälzer Leberknödel, Kallstadter Weinknacker, Bauchfleisch  
gegrillt mit Weinkraut und Sahnepüree  
\*\*\*

Hähnchenbrustfilets  
in Champignonrahmsauce und Basmatireis

## Kalter Teil

Rustikaler Wurstsalat nach Art des Hauses  
\*\*\*

Roastbeef mit frischem Obst  
\*\*\*

Matjesfilets mit Zwiebelringen und Apfelscheiben in Sahnesauce

## Salate

Tomaten-Mozzarellaalat mit Basilikum  
\*\*\*

Bunt gemischte Salate mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

## Käse

Käseauswahl mit Obst garniert, Handkäse mit Musik und Weißer Käse mit  
Gewürzen

## Desserts

Rotwein- oder Weißweincreme aus Kallstadter Weinen  
oder Winzerdessert  
\*\*\*

Bauernbrot, Baguette und Butter

24,30 Euro pro Person

# Pfälzer Büffet 3

(Ab 25 Personen)

## Warmer Teil

Pfälzer Kartoffelsuppe oder Zwiebelsuppe  
\*\*\*

Pfälzer Saumagen, Pfälzer Leberknödel, Kallstadter Weinknacker, Bauchfleisch  
gegrillt mit Weinkraut und Sahnepüree  
\*\*\*

Blut- und Leberwürstchen dazu Apfelmus  
\*\*\*

Hähnchenbrustfilets in Champignonrahmsauce und Basmatireis

## Kalter Teil

Rustikaler Wurstsalat nach Art des Hauses  
\*\*\*

Roastbeef mit frischem Obst  
\*\*\*

Herzhafter Rindfleischsalat  
\*\*\*

Matjesfilets mit Zwiebelringen und Apfelscheiben in Sahnesauce

## Salate

Tomaten-Mozzarellaalat mit Basilikum  
\*\*\*

Gurkenrahmsalat  
\*\*\*

Bunt gemischte Salate mit Vinaigrette- und Jogurtdressing

## Käse

Käseauswahl mit Obst garniert, Handkäse mit Musik

## Desserts

Rotwein- oder Weißweincreme aus Kallstadter Weinen  
oder Winzerdessert

\*\*\*

Bauernbrot, Baguette und Butter

25,50 Euro pro Person

# Büffet

(Ab 20 Personen)

## Warmer Teil

Basilikum-Tomatensuppe  
\*\*\*

Italienisches Tomaten-Nudel-Gratin (vegetarisch)  
\*\*\*

Cordon-bleu mit frischen Champignons  
\*\*\*

Pikantes Wildlachsfilet in Weißweinsauce  
\*\*\*

gedämpfte Kartoffeln, Reis, Gemüse

## Kalter Teil

Rustikaler Wurstsalat nach Art des Hauses  
\*\*\*

Roastbeef-Röllchen mit asiatischer Remulade und Chinakohl

## Salate

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum  
\*\*\*

Bunt gemischte Salate mit Vinaigrette- und Joghurtdressing

## Käse

Käseauswahl mit Obst garniert

## Desserts

Winzerdessert oder Apfelstrudel mit Sahne  
\*\*\*

Bauernbrot, Baguette und Butter

25,50 Euro pro Person

# Menü-Büffet

(Ab 20 Personen)

## Suppe (Platzgericht):

Basilikum-Tomatensuppe mit Mozzarella

## Vorspeise (Platzgericht):

Rotbarbenfilet auf Blattsalat mit Croûtons

## Hauptgericht (Büffet):

Pfälzer Saumagen, Pfälzer Leberknödel, Kallstadter Weinknacker, Bauchfleisch  
gegrillt mit Weinkraut und Sahnepüree  
\*\*\*

Blut- und Leberwürstchen dazu Apfelmus  
\*\*\*

Hähnchenbrustfilets  
in Champignonrahmsauce und Basmatireis

## Dessert (Platzgericht):

Winzerdessert  
ein Vanille-Sahne-Pudding mit in Weißwein gedünsteten Trauben

## Käse schließt den Magen (Büffet):

Käseauswahl mit Obst garniert  
\*\*\*

Bauernbrot, Baguette und Butter

25,50 Euro pro Person

# Brunchbuffet

*Breakfast und Lunch - Frühstück und Mittagessen.  
Irgendwann wurde daraus Brunch. Die perfekte  
Verschmelzung von zwei kulinarischen Ereignissen.*

*Auswahl an*

- *Brötchen, Brot, Croissants und hausgemachten Muffins mit Himbeeren*
- *Hausmacher Wurst, Schinken- und Käseplatte,*
- *Rührei, vor den Augen des Gastes zubereitetes Kräuteromlett mit Krabben*
- *Nürnberger Bratwürstchen, Bacon*
- *versch. Marmelade, Nusscreme, Honig*
- *versch. Müsli, Corn Flakes*
- *Joghurt, Obst*
- *Ciabatta mit Mozzarella und Pesto vor den Augen des Gastes zubereitet*
- *Butter, Margarine, Schmalz*

*Und jetzt das Beste!*

*Kaffee, O-Saft, Tee und Milch gibt es ohne Ende sowie ein Glas Secco (pro Erwachsener)*

*Alles zum Preis pro Person für nur 18,50 €*

*Kinder von 7 bis 12 Jahre 7,50 €*

*Kinder bis 6 Jahre frei*

*Auf Wunsch auch als reines Frühstücksbuffet für 11,50 € pro Person  
(Kinder von 7 bis 12 Jahre 5,00 €, bis 6 Jahre frei). Dann aber ohne  
Croissants (dafür Brezeln), Muffins, Kräuteromlett, Ciabatta mit  
Mozarella und Pesto und dem Glas Secco*

# Advents-Brunchbuffet

*Advent, Advent... Gibt's was Schöneres, als sonntags mit guten Freunden ein langes Frühstück zu genießen? Ja, vorher auch noch auszuschlafen!  
Kein Problem mit diesen Köstlichkeiten.*

## *Hauptangebot*

- *Kartoffel-Sellerie-Suppe*
- *Gratinierte Hähnchenbrust*
- *Porree-Möhren Salat mit Ananas*
- *Stollenbrötchen und Frischkäsebrot*
- *Schinkencreme*
- *Orangenbutter*
- *Raffinierte Eier im Glas*
- *Zimtpflaumen-Walnuss-Crumble*

*sowie eine Auswahl an*

- *Brötchen, Croissants*
- *Hausmacher Wurst, Schinken- und Käseplatte,*
- *versch. Marmelade, Nusscreme, Honig*
- *Joghurt, Obst*
- *Butter*

***Und jetzt das Beste!***

***Kaffee, O-Saft, Tee und Milch gibt es ohne Ende sowie ein Glas Secco (pro Erwachsener)***

*Alles zum Preis pro Person für nur 22,50 €  
Kinder von 7 bis 12 Jahre 9,50 €  
Kinder bis 6 Jahre frei*