

# SPEISEN

VINOTHEK | GÄSTEZIMMER | FEINE GERICHTE | TRAUMHAFTE AUSSICHTEN



---

## WILLKOMMEN IN VÖGELI'S WEINNEST

---

Liebe Weingäste,

... und doch können manchmal Träume in Erfüllung gehen.

Nachdem unser Traditions-Weingut im Dorfmittelpunkt von Wollmesheim schon vor vielen Jahren an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen war, entstand im Jahre 2014 auf über 5.000 qm in nur 18-monatiger Bauzeit unser neues Weingut mit Produktionshalle, Fass- und Flaschenlager, Edelobst-Brennerei, Vinothek mit Weinpräsentation und unserer Privatwohnung.

Ebenso wuchs in atemberaubender Geschwindigkeit unser neues WeinNest, ein Wein-Restaurant mit 50 Sitzplätzen und großer Sonnenterrasse, das außer unbeschwertem Weingenuss auch den ungetrübten Blick auf eine traumhafte und einzigartige Landschaft ermöglicht.

Für alle, die gerne über unsere Öffnungszeiten hinaus bei uns verweilen möchten, stehen außerdem fünf modern eingerichtete Gäste-Doppel-zimmer mit Balkon zur Verfügung.

Seit dem 26. Juli 2015 stehen Ihnen unsere WeinNest-Türen weit offen und wir laden Sie herzlich zum Verweilen und Genießen ein.

Als leidenschaftliche Gastgeber verwöhnen wir Sie mit herzlichem Service und sorgen dafür, dass Sie sich jederzeit rundum wohlfühlen. Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt. Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Aistel Vögeli

Diid Vögeli

---

---

## „WEINNEST – LECKEREIEN“

---

### Vorspeisen

**Bärlauch-Cremesuppe**  
mit Croutons  
6,50

**Rote Bete Carpaccio** in Trüffel-Vinaigrette  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Rucola  
13,50

### Hauptgerichte

**Hausgemachte Wildschweinbratwurst**  
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Pommery-Senfcreme  
13,90

**Rosa gebratenes Steak Entrecote**  
mit geschmorten Zwiebeln Pommes Frites  
und einem kleinen gemischten Salat 26,50

mit hausgemachter Kräuterbutter 1,50

### Dessert

**Gebratener Nusszopf** mit Fruchtkompott und Vanilleeis  
6,80

---

## NACHMITTAGSKARTE

**SONNTAG und FEIERTAG 14:00 – 17:00 Uhr**

---

### Vögelis Brotgenuss

Zweierlei Frischkäsecreme  
Mandel-Tomaten-Pesto |  
Baguette | Bauernbrot 9,90

### Vögelis Vesperbrett

Ibericosalami | Rohesser  
Wildschweinschinken  
Baguette | Bauernbrot 15,60

### Fläschknepp

mit feiner Meerrettichsoße

- \* mit frischem Baguette 10,90
- \* mit herzhaften Bratkartoffeln 13,40

### Gebackener Schafskäse

mit Tomaten-Pesto, Tomaten, Oliven, Peperoni, Knoblauch,  
Zwiebeln und frischem Baguette 11,90

### Salatplatte „WeinNest“

- \* mit in hausgemachter Kräuterbutter gebratenen  
Hähnchenbruststreifen 14,20
- \* mit gebratenen Garnelen 19,90

### Pfälzer Wurstsalat

mariniert in leichtem Vögel-Weißwein-Dressing

- \* mit herzhaftem Bauernbrot 9,90
- \* mit Bratkartoffeln 12,40

### Cordon Bleu

mit herzhaften Bratkartoffeln und einem kleinen  
gemischten Salat 17,40

- \* mit hausgemachter Braten Jus 1,50

### Flammkuchenvariationen

(siehe nächste Seite „Flammkuchen“)

---

## VORSPEISE

---

Selbst eingelegtes **Anti Pasti Gemüse**,  
garniert mit frischem Rucola und Parmesan 10,60

**Matjes** in einer Apfel-Zwiebelsauce  
und einem Salatnest 10,90

Aufpreis größere Portion 3,50

---

## SALATE / KALTE SPEISEN

---

Kleiner gemischter **WeinNest-Salat** 4,60

Großer gemischter **WeinNest-Salat** 8,30

### Salatplatte „WeinNest“

- \* mit in hausgemachter Kräuterbutter gebratenen  
Hähnchenbruststreifen 14,20
- \* mit gebratenen Garnelen 19,90
- \* mit gebratenem Zanderfilet 17,90

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette.

### Pfälzer Wurstsalat

mariniert in leichtem Vögeli-Weißwein-Dressing

- \* mit herzhaftem Bauernbrot 9,90
- \* mit Bratkartoffeln 12,40

### Vögelis Brotgenuss

Zweierlei Frischkäsecreme  
Mandel-Tomaten-Pesto |  
Baguette und Bauernbrot 9,90

### Vögelis Vesperbrett

Ibericosalami | Rohesser  
Wildschweinschinken |  
Baguette | Bauernbrot 15,60

---

## KINDER

---

**Nudeln** mit brauner Soße 4,50

**Bratwurst** mit Bratkartoffeln  
5,50

Für unsere kleinen Gäste haben  
wir den Räuberteller: Du  
bekommst einen eigenen Teller  
und darfst von Mamas und Papas  
Teller räubern.

---


## HAUPTGERICHTE

---

### **Cordon Bleu**

mit herzhaften Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat 17,40

- \* mit hausgemachter Braten Jus 1,50



Jeden Donnerstag  
bieten wir ab 18:00  
Uhr ein warmes  
Tagesgericht an.

### **Linguine in Mandel-Tomaten-Pesto**

mit frischem Rucola und Parmesan und dazu einem kleinen gemischten Salat

#### **Wahlweise**

- \* mit gebratenen Garnelen 21,60
- \* mit gebratenem Zanderfilet 19,90
- \* mit Grillgemüse 13,50




---

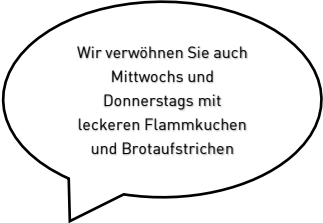
## TYPISCH PFÄLZISCH !

---

### **Fläschknepp**

mit feiner Meerrettichsoße

- \* mit frischem Baguette 10,90
- \* mit herzhaften Bratkartoffeln 13,40



Wir verwöhnen Sie auch  
Mittwochs und  
Donnerstags mit  
leckeren Flammkuchen  
und Brotaufstrichen

### **Pfälzer Platte**

#### **Saumagen, Bratwurst und Leberknödel**

auf Riesling-Sauerkraut, mit Specksauce und Bauernbrot 12,80

oder **wahlweise**

- mit **einem Paar Bratwürste** 9,90
  - mit **zwei Leberknödel** und Specksauce 11,60
  - mit **drei Scheiben Saumagen** 11,80
- \* mit herzhaften Bratkartoffeln      Aufpreis 2,50



---

## FLAMMKUCHEN

---

Flammkuchen **klassisch**, mit **Speck und Zwiebeln** 7,90

Flammkuchen mit **Wildlachs** und **Shrimps** 9,10

Flammkuchen **mediterran**, mit **Hirtenkäse und Peperoni** 8

Flammkuchen **süß**, mit **Äpfeln und Rosinen**,  
verfeinert mit hauseigenem Apfelbrand 8,70

---

## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

---

### Gebackener Schafskäse

mit Tomaten-Pesto, Tomaten, Oliven, Peperoni,  
Knoblauch, Zwiebeln und frischem Baguette 11,90

**Linsensalat** mariniert in Traubensaft Orangen  
Dressing (Vegan) mit gegrilltem Gemüse und  
Kräuterdip 12,90

### Vegane Schupfnudeln in Bärlauch Pesto

mit gebratenen Pilzen und Kirschtomaten 14,90

---

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

---

Eine **Kugel Vanilleeis**  
**im Espresso** 3,50

**Walnusseis** mit Eierlikör 5,90

### Gemischtes Eis

Vanille | Erdbeere | Walnuss 4,50

### Vögeli´s Sorbet-Traum

Zwei hausgemachte Sorbets  
mit Winzersekt aufgefüllt 7,50

**Hausgemachtes Birnen Sorbet**  
mit Williams Christ Birnenbrand  
aus eigener Herstellung 4,90

**Hausgemachtes Apfel Sorbet**  
mit Apfelbrand aus eigener  
Herstellung 4,90



Schlafen und träumen Sie  
gut in unseren 5 modern  
engerichteten  
Gästезimmern.