



# Marienhof

FLEMLINGEN

---

*Genießer-Kalender*  
2018

# Genüssliche Vielfalt

Herzlich willkommen im Marienhof, wo Sie in urgemütlicher Atmosphäre die Köstlichkeiten unserer regionalen Küche genießen. Für jeden Anlass, für jeden Geschmack und für jedes Fest bieten wir eine Vielfalt an Gaumenfreuden: von deftigen Gerichten über eine große Auswahl an zarten Steaks bis hin zu feinsten Kreationen.

Neben einer sehr abwechslungsreichen Speisekarte schenken Ihnen Buffets mit regionalen Besonderheiten und saisonalen Spezialitäten kulinarische Sternstunden des Jahres.

Schauen Sie einfach mal rein und lassen Sie sich verführen!

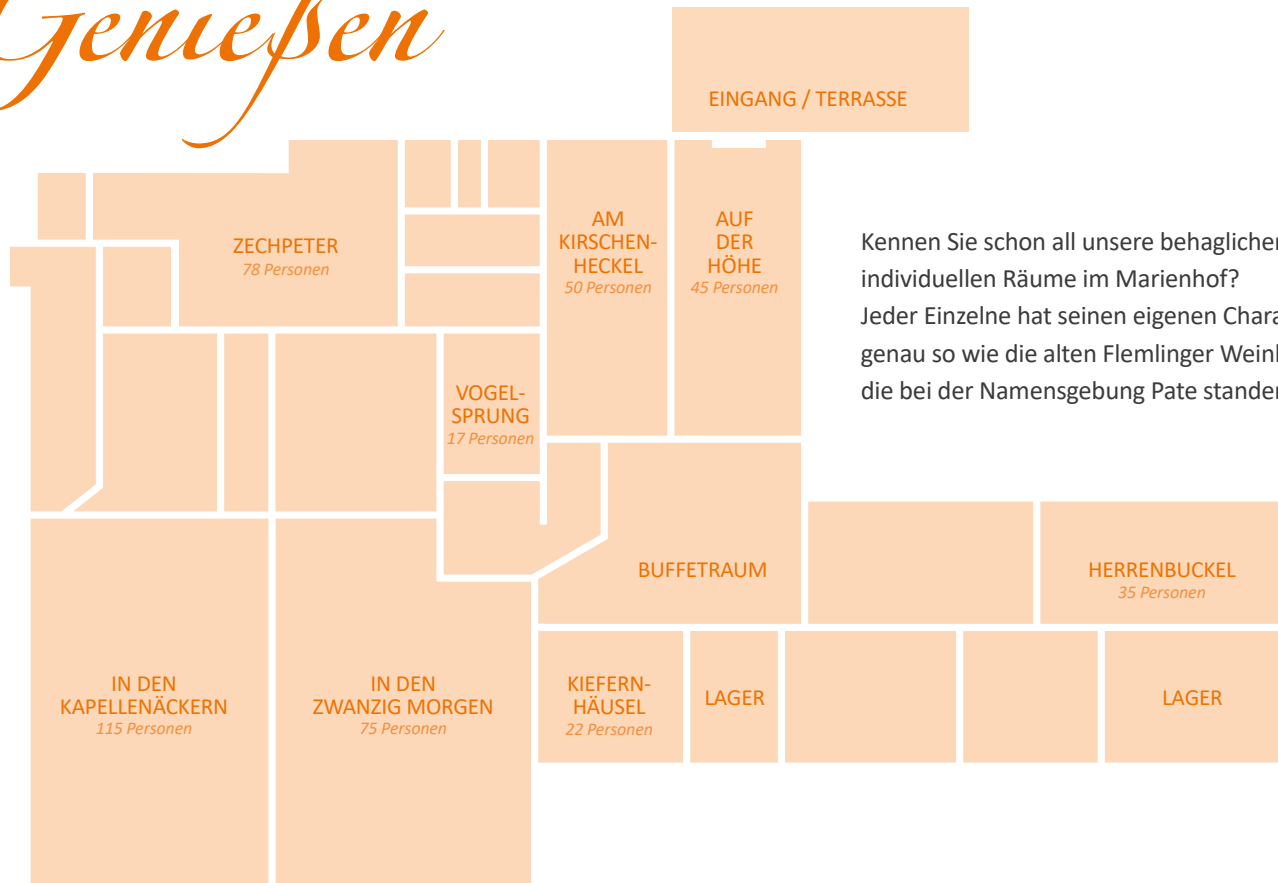
Zu einem guten Essen genießen Sie auch gerne einen edlen Wein? Dann sind Sie im Bioland Weingut im Marienhof richtig. Wir empfehlen Ihnen ausschließlich selbst erzeugte Weine, die seit 2011 biologisch angebaut werden.

## Übersicht

|   |    |
|---|----|
| Raum zum Genießen   | 4  |
| Terminübersicht der<br>Kulinarischen Highlights<br>Buffets, Festtagsmenüs<br>und Sommerfest | 6  |
| Festlich feiern   | 8  |
| Partner   | 20 |
| Weingut   | 22 |



# Raum zum Genießen



Kennen Sie schon all unsere behaglichen und individuellen Räume im Marienhof? Jeder Einzelne hat seinen eigenen Charakter, genau so wie die alten Flemlinger Weinlagen, die bei der Namensgebung Pate standen.



# Kulinarische Highlights

## Januar

SPEZIALITÄT DES MONATS: „Dampfnudle mit Woi-Soß“

Matjesfilet mit Bratkartoffeln 01. Januar  
Schlachtfestbuffet 05., 12., 19. und 26. Januar

## Februar

SPEZIALITÄT DES MONATS: Zarter Sauerbraten mit Karottenstampf

Schlachtfestbuffet 02., 09. und 16., 23. Februar  
Valentinsmenü 14. Februar  
Matjesfilet mit Bratkartoffeln Aschermittwoch: 14. Februar

## März

SPEZIALITÄT DES MONATS: Putenmedallions mit Mandel-Pistazien-Kruste auf Orangen-Ingwersoße mit Kartoffelecken

Schlachtfestbuffet 02., 09. und 16. März  
Fischbuffet Karfreitag: 30. März

## April

SPEZIALITÄT DES MONATS: Lammrücken unter Kräuterkruste

Großes Osterbuffet 01. und 02. April

## Mai

SPEZIALITÄT DES MONATS: Gebratene Maischolle mit Mandelbutter und Kartoffel-Sellerie-Püree

Spargelbuffet 01., 06., 10., 20., 21., 27. und 31. Mai  
Muttertagsbuffet 13. Mai

## Juni

SPEZIALITÄT DES MONATS: Gebratene Riesengarnelen auf mediterranem Gemüse und Weizenbaguette

Spargelbuffet 03. und 10. Juni  
Ferien! Kinder bis 12 Jahre erhalten nach dem Essen 1 Kugel Eis gratis!  
(von 23. Juni. – 05. August)

## Juli

SPEZIALITÄT DES MONATS: Frische Pfifferlinge

## August

SPEZIALITÄT DES MONATS: Iberico-Schweinerückensteak auf mediterranem Gemüse mit Folienkartoffeln und Sauerrahmdip  
Sommerfest mit der Partyband „Twincats“ 25. August

## September

SPEZIALITÄT DES MONATS: Schweinebraten „Weinhändler“ mit betrunkenen Trauben

Schlachtfestbuffet 14., 21. und 28. September

## Oktober

SPEZIALITÄTEN DES MONATS: Kastanien-Kürbis-Auflauf mit Quitten-Nuß-Kruste

Schlachtfestbuffet 05., 12., 19. und 26. Oktober  
Kastanienbuffet 03., 07., 14., 20. und 21. Oktober  
Gänsebuffet 27. und 28. Oktober

## November

SPEZIALITÄT DES MONATS: Gänsebrust- und Keule mit Kastanien-gemüse, Kartoffelknödel und Rotkraut

Gänsebuffet 01., 03., 04., 10., 11., 17., 18., 24. und 25. November

## Dezember

SPEZIALITÄT DES MONATS: Wildschweinbraten mit geschmorten Pflaumen und Kartoffeln

Gänsebuffet 01., 02., 08., 09., 15. und 16. Dezember  
Heiligabend geschlossen!  
Großes Weihnachtsbuffet 25. und 26. Dezember  
Silvesterparty 31. Dezember



# Schlachtfestbuffet

Pfälzer Wurstsuppe,  
Schweinemetz, Blut- & Leberwurst  
Zwiebelsalat, Endiviensalat, Bauernbrot  
hausgemachter Liptauer, Handkäse mit „Musik“

Bratwurst und Kesselfleisch  
mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree,  
Schweinepfeffer mit hausgemachten Kartoffelknödeln

Frischer Pfälzer Hefekuchen

15,90 € pro Person

## Termine

|                |               |                  |               |
|----------------|---------------|------------------|---------------|
| <b>Januar</b>  | <b>05.01.</b> | <b>März</b>      | <b>02.03.</b> |
|                | <b>12.01.</b> |                  | <b>09.03.</b> |
|                | <b>19.01.</b> |                  | <b>16.03.</b> |
|                | <b>26.01.</b> |                  |               |
| <b>Februar</b> | <b>02.02.</b> | <b>September</b> | <b>14.09.</b> |
|                | <b>09.02.</b> |                  | <b>21.09.</b> |
|                | <b>16.02.</b> |                  | <b>28.09.</b> |
|                | <b>23.02.</b> |                  |               |
|                |               | <b>Oktober</b>   | <b>05.10.</b> |
|                |               |                  | <b>12.10.</b> |
|                |               |                  | <b>19.10.</b> |
|                |               |                  | <b>26.10.</b> |

Unser Schlachtfestbuffet findet  
immer freitags ab 17:00 Uhr statt.  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

# Spargelbuffet

Spargelcremesuppe  
Spargelsalat mit Ei und Schalotten,  
verschiedene Salate der Saison,

Frischer weißer und grüner Stangenspargel,  
panierte Schweineschnitzel, Schinkenauswahl,  
Garnelenspießchen, gedünstetes Lachsfilet,  
Pfannkuchen, neue Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder Butter,  
frisches Baguette

Dessertauswahl

27,90 € pro Person

## Termine

|             |               |                            |                       |
|-------------|---------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Mai</b>  | <b>01.05.</b> | <b>Dienstag</b>            | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>06.05.</b> | <b>Sonntag</b>             | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>10.05.</b> | <b>Christi Himmelfahrt</b> | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>20.05.</b> | <b>Pfingstsonntag</b>      | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>21.05.</b> | <b>Pfingstmontag</b>       | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>27.05.</b> | <b>Sonntag</b>             | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>31.05.</b> | <b>Fronleichnam</b>        | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Juni</b> | <b>03.06.</b> | <b>Sonntag</b>             | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |
|             | <b>10.06.</b> | <b>Sonntag</b>             | <b>11.30 – 15 Uhr</b> |

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Eine Reservierung wird empfohlen.



# Karfreitag Fischbuffet

Feine Fischsuppe,

Räucherlachs, Forellenfilets, geräucherte Makrelenfilets,  
Sprotten, Crevetten, verschiedene Fischpasteten,  
Krabbencocktail, Meeresfrüchtesalat,  
Matjessalat nach Art des Hauses,  
verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison  
reichhaltige Brotauswahl

Drei verschiedene Hauptgerichte vom Fisch

Überraschungsdessert

29,90 € pro Person

## Termine

**Karfreitag**    **30.03.**    11.30 – 15 Uhr und 17 – 21 Uhr

Für die Feiertage reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch.



# Festtagsbuffets

Zu Ostern, Muttertag und Weihnachten  
begrüßen wir unsere Gäste  
mit einem bunten Festtagsbuffet.

Je nach Anlass und Saison stellen wir für Sie  
herzhafte Köstlichkeiten  
und süße Verführungen zusammen.

32,- € pro Person

(Kinder von 4 – 7 Jahre: 8,- €  
Kinder von 8 – 12 Jahre: 16,- €  
Senioren ab 70 Jahre: 26,- €)

## Termine

|                     |               |                    |                       |
|---------------------|---------------|--------------------|-----------------------|
| <b>Ostersonntag</b> | <b>01.04.</b> | <b>Sonntag</b>     | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Ostermontag</b>  | <b>02.04.</b> | <b>Montag</b>      | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Muttertag</b>    | <b>13.05.</b> | <b>Sonntag</b>     | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Weihnachten</b>  | <b>25.12.</b> | <b>1. Feiertag</b> | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Weihnachten</b>  | <b>26.12.</b> | <b>2. Feiertag</b> | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hier während der  
Buffetzeit (bis 15:00 Uhr) **keine à la carte-Gerichte**  
servieren können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# Kastanienbuffet

Hausgemachte Kastaniencremesuppe,  
Blatt- & Rohkostsalate der Saison,  
ofenfrisches Baguette,

Kotelett vom Schwein mit Kastaniengemüse,  
Kastaniensaumagen,  
Schweinebraten mit Kastanien gefüllt, Rotkraut,

Überraschungsdessert

26,90 € pro Person

## Termine

|                |               |                 |   |
|----------------|---------------|-----------------|---|
| <b>Oktober</b> | <b>03.10.</b> | <b>Mittwoch</b> | <b>11:30 – 15 Uhr<br/>und 17 – 21 Uhr</b> |
|                | <b>07.10.</b> | <b>Sonntag</b>  | <b>11:30 – 15 Uhr</b>                     |
|                | <b>14.10.</b> | <b>Sonntag</b>  | <b>11:30 – 15 Uhr</b>                     |
|                | <b>20.10.</b> | <b>Samstag</b>  | <b>17 – 21 Uhr</b>                        |
|                | <b>21.10.</b> | <b>Sonntag</b>  | <b>11:30 – 15 Uhr</b>                     |

Eine Reservierung wird empfohlen.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



# Gänsebuffet

Klare Gänsebrühe mit Einlage,  
Gänseleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben,  
verschiedene Blatt- & Rohkostsalate der Saison,

Kross gebratene Gänsekeule und Gänsebrust  
mit Orangensauce, Apfelrotkraut,  
hausgemachte Kartoffelknödel, Kastaniengemüse,  
Backäpfel aus der Röhre, Kartoffel-Pistazienkrapfen,

Überraschungsdessert

29,90 € pro Person

## Termine

|                 |               |                   |                       |
|-----------------|---------------|-------------------|-----------------------|
| <b>Oktober</b>  | <b>27.10.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17:00 – 21 Uhr</b> |
|                 | <b>28.10.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>November</b> | <b>01.11.</b> | <b>Donnerstag</b> | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>03.11.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>04.11.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>10.11.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>11.11.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>17.11.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>18.11.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>24.11.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>25.11.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
| <b>Dezember</b> | <b>01.12.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>02.12.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>08.12.</b> | <b>Samstag</b>    | <b>17 – 21 Uhr</b>    |
|                 | <b>09.12.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |
|                 | <b>16.12.</b> | <b>Sonntag</b>    | <b>11:30 – 15 Uhr</b> |

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

# Valentinsmenü

Genießen Sie gemeinsam den Tag aller Verliebten  
in romantischem Ambiente!

Menübeschreibungen erhalten Sie gerne  
auf Anfrage ab Anfang Februar.

4-Gang-Menü Herzblatt 34,90 €

5-Gang-Menü Liebeszauber 44,90 €

## Termine

**Februar 14.02. Mittwoch ab 18 Uhr**

Gerne reservieren wir Ihnen einen romantischen Tisch  
für Zwei!



# Sommerfest

## 25.08.2017

mit der Partyband „Twincats“.

Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse  
ab 19:00 Uhr

Musikbeitrag p. P. 15,00 €

Gute Laune ist vorprogrammiert mit den Twincats und ihrem  
nahezu unerschöpflichen Repertoire.

Mehr als eine One-Night-Band  
**TWIN  
CATS**





# Silvester

Tanzen Sie ins Neue Jahr  
und genießen Sie mit uns einen  
unvergesslichen Silvesterabend.

**Großes Silvesterbuffet**  
mit Köstlichkeiten von Land und Meer,  
verschiedene Hauptgänge, großes Dessertbuffet

**Prost auf 2019**  
Gemeinsam ins Jahr 2019 mit einem Glas prickelnden  
Winzersekt und leckerem Mitternachtssnack.

**Live-Musik mit der Partyband Twincats**  
lädt zum Tanzen ein und sorgt für die passende Stimmung

84,00 € pro Person



## Termine

**Dezember 31.12. Montag ab 19 Uhr**

Karten nur im Vorverkauf erhältlich.



## *Festlich Feiern*

Feiern Sie bei uns Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, eine Taufe, die Konfirmation oder Kommunion Ihrer Kinder.

Für jeden Anlass und fast jede Gruppengröße stehen Ihnen im Marienhof die passenden Räumlichkeiten zur Verfügung.

Auch für Firmenfeste und Jubiläumsfeiern haben wir das passende Ambiente. Die Dekoration der Räume, das Menü und den Ablauf der Feier stimmen wir gerne persönlich mit Ihnen ab.

# *Die schönsten Tage genießen*



# Unsere Partner



Florathek Blumen Kiefer  
St. Martinerstr. 3  
67487 Maikammer  
Tel.: 06321 952800  
Internet: [www.kieffleurs.de](http://www.kieffleurs.de)

Mit der Weinstube Christmann und dem Gästehaus Schreieck haben wir gerne Partnerschaft geschlossen. Erstens, weil wir von der Gastfreundschaft und der gebotenen Qualität überzeugt sind und zweitens, weil diese Häuser von den Schwestern von Georg Minges geführt werden.



Roger Rachel Photography  
Im Fasanengarten 10  
67273 Dackenheim  
Tel.: +49 (0) 6353 915 999  
Internet: [www.roger-rachel.de](http://www.roger-rachel.de)

## **Weinstube Christmann**

Edenkobener Straße 50      Tel.: (0 63 23) 37 13  
67487 St. Martin      Fax: (0 63 23) 98 91 75

### Öffnungszeiten:

Montag - Freitag ab 17 Uhr      Samstag ab 14.30 Uhr  
Donnerstag Ruhetag      Sonntag & Feiertags ab 12 Uhr

Vinotel Dollt-Kern  
Bachstr. 17  
76835 Flemlingen  
Tel.: 06323 5003

## **Gästehaus Schreieck**

Doppelzimmer und Ferienwohnungen – 3 Sterne  
Marktstraße 59      Tel.: (0 63 21) 5 83 63  
67489 Kirrweiler / Pfalz      Fax: (0 63 21) 57 53 34  
E-Mail: [gaestehaus-schreieck@t-online.de](mailto:gaestehaus-schreieck@t-online.de)



# Weinbau aus Leidenschaft

Wir respektieren die Natur als unseren wichtigsten Partner. Aus ihr schöpfen wir unser wertvolles Lesegut und die natürliche Genussvielfalt. Behutsam und mit viel Leidenschaft reifen daraus unsere Weine mit ihren von der Natur gegebenen Charakteren.

Aus der Verantwortung heraus, künftigen Generationen eine möglichst intakte Umwelt zu übergeben, verfolgen wir schon seit Jahren ein Ziel: den harmonischen und nachhaltigen Dialog von Natur, Mensch und Weinbau. Unsere Weine danken es uns!

Gesunde Weinbergsböden bilden die Qualitätsgrundlage. Wir begrünen die Rebzeilen, unterstützen die natürliche Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt und setzen verstärkt auf Handarbeit in unseren Weinbergen. Bei Neupflanzungen geben wir pilzwiderstandsfähigen Rebensorten den Vorzug.

Biologischer Weinbau bezieht sich aber für uns auf alle Arbeitsschritte im Weingut. Um natürlich vorhandene Energie effektiv zu nutzen, haben wir deshalb in eine leistungsstarke Fotovoltaikanlage, klimafreundliche Holzpelletöfen und ein effizientes Blockheizkraftwerk investiert. CO<sub>2</sub>-neutrales Material liefert unsere moderne „Picker“- Maschine in Form von Rebenresten aus dem Weinberg.





**Marienhof**  
FLEMLINGEN

Weinstube Marienhof  
Familie Georg Minges  
Bachstraße 16, 76835 Flemlingen  
Tel: 06323 - 5009, Fax: 06323 - 6318  
info@weingut-marienhof.de  
www.weingut-marienhof.de

### *Öffnungszeiten*

**Weinstube:** Täglich ab 11:30 Uhr,  
durchgehend warme Küche

**Weinverkauf:** Täglich ab 9:00 Uhr

**Um Reservierung wird gebeten.**

