

MAR
IEN
HOF
WEINSTUBE

SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE

SPEISEN

SUPPEN

206 *Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Petersilie* ^{1 2 6 SLE} 4,20 €

SALATVARIATIONEN ...angemacht mit Vinaigrette (Essig, Öl) ^{SLSES}

200 *Kleiner bunter Beilagensalat der Saison* 4,20 €

201 *Großer bunter Beilagensalat der Saison* 8,90 €

429 *Salatteller mit Thunfisch, Mais, Zwiebeln, Ei, Paprika und ofenfrischem Weizenbaguette* ^{GFE} 10,40 €

204 *Salatteller mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und ofenfrischem Weizenbaguette* ^{8G} 10,40 €

212 *Steakstreifen von Pute und Rind auf Blattsalat mit hausgemachter Kräuterbutter und Weizenbaguette* ^G 14,50 €

217 *Gegrillte Scampi-Spieße mit hausgemachter Kräuterbutter auf Blattsalat mit Weizenbaguette* ^{GKM} 13,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

265 *Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Weizenbaguette* ^{GEM} 7,90 €

244 *Portion „Pfälzer Hausmacher“ (Leber-, Blutwurst, Schwartenmagen), dazu Gewürzgurken und Bauernbrot* ^{1 2 SLG} 7,40 €

246 *Straßburger Wurstsalat mit Käse und frischem Bauernbrot* ^{1 2 MSLG} 8,90 €

414 *Deftiger Schwartenmagen-Salat mit Zwiebelringen und frischem Bauernbrot* ^{1 2 SLG} 8,90 €

235 *Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln* ^{1 2 MG} 7,90 €

242 *Flammkuchen mit geräuchertem Lachs und Lauchzwiebeln* ^{MGF} 8,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- 445 *Pikant gegrillter Schafskäse in Olivenöl mit Oliven, Peperoni, Paprika und Tomaten, dazu ofenfrisches Weizenbaguette* ^{8G} 9,80 €
- 449 *Eierpfannkuchen, gefüllt mit mediterranem Gemüse* ^{GME} 9,80 €
- 215 *Grüne Tagliatelle mit Gorgonzola-Sahnesauce und Tomatenwürfelchen* ^{GESLM} 9,90 €
- 213 *Knusprige Käse-Reisbällchen (frittiert) in Curry-Sahnesauce mit frischer gebratener Ananas, Chilifäden und rotem Pfeffer* ^{GESLM} 11,40 €

GERICHTE MIT FISCH

- 216 *Grüne Tagliatelle mit Riesling-Sahnesauce und pochiertem Lachs* ^{FSLEGM} 12,40 €
- 441 *Gebratenes Zanderfilet an Safran-Sahnesauce mit Tomatenwürfelchen, dazu grüne Tagliatelle* ^{FGESLM} 18,90 €

RUMPSTEAKS 250 g Rohgewicht

- 272 *„Pfälzer Art“ mit Pfälzer Zwiebelsauce und Bratkartoffeln* 20,50 €
- 273 *mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites* ^{M SL} 20,50 €
- 275 *mit Pfefferrahmsauce und Kroketten* ^{M SLG} 20,50 €
- 274 *mit Gorgonzola-Sahnesauce und Tomatenwürfelchen, dazu hausgemachte Kartoffel-Pistazienkrapfen* ^{GEMSL} 20,90 €
- 276 *„Marienhof“ mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren Meerrettich und hausgemachte Kartoffel-Pistazienkrapfen* ^{SCHMGG} 22,90 €
- 401 *„Mister Rumpsteak“ mit einer Folienkartoffel und Kräuterdip* ^M 20,50 €
- 400 *„Mrs. Rumpsteak“ (180 g Rohgewicht) mit einer Folienkartoffel und Kräuterdip* ^M 18,50 €
- 404 *„Manager-Rumpsteak“ (450 g Rohgewicht) mit einer Beilage nach Wahl* 31,50 €
- 407 *„Hereford Rib-Eye“ (250 g Rohgewicht): zart gereiftes Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettagge, Beilage nach Wahl* 20,50 €
- 410 *„Rib-Eye“ Mastercut (450 g Rohgewicht) mit einer Beilage nach Wahl* 31,50 €

GERICHTE MIT FLEISCH

511	<i>Zarte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln</i> ^{6 SLM}	12,50 €
260	<i>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit Pommes frites</i> ^{2 GME}	12,50 €
262	<i>Schweinemedallions mit frischer Champignonrahmsauce und geschmälzten Butterspätzle</i> ^{MSLGE}	15,50 €
457	<i>Hacksteak nach Art des Hauses (mit Schafskäse und Zwiebelringen), dazu Pommes frites und Kräuterdip</i> ^{12 MSLEG}	10,50 €
334	<i>Putenbruststeak mit Calvados-Rahmsauce und Kroketten</i> ^{MSLG}	15,50 €
277	<i>Putenbruststeak „Maharani“ mit Currysahnesauce und Basmatireis</i> ^{MSL}	15,50 €

PFÄLZER KÜCHE

234	<i>Pfälzer Flääschknepf mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln</i> ^{12 SLM}	10,50 €
233	<i>„Pfälzer Teller“ (Leberknödel, Bratwurst, Saumagen) mit Weinsauerkraut und frischem Bauernbrot</i> ^{12 G SLSU}	11,90 €
261	<i>Pfälzer Winzersteak vom Schweinekamm mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln</i> ^{2 SL}	11,90 €

BEILAGEN

Pommes frites ^G, *Kroketten* ^G, *Bratkartoffeln*, *Folienkartoffel mit Kräuterdip* ^M, *Kartoffelknödel* ^G, *Pommes Dauphine* ^G, *grüne Tagliatelle* ^G, *Basmatireis*, *Butterspätzle* ^{GE}

Pro extra Portion 3,40 €

Mediterranes Gemüse

Pro extra Portion 4,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

221	<i>Pluto – Eine Bratwurst mit Pommes frites</i> ^{1 2 SL}	5,90 €
222	<i>Donald Duck – Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ mit Pommes frites</i> ^{1 2 E G}	6,80 €
224	<i>Tinkerbelle – Ein Schweinemedallions mit Rahmsauce und Butterspätzle</i> ^{1 2 M G S L E}	6,80 €
220	<i>Micky Maus – Portion Pommes frites mit Ketchup</i> ²	3,50 €
450	<i>Winnie Puuh – Portion Butterspätzle mit Rahmsauce</i> ^{G E M}	3,50 €

DESSERTS

299	<i>Rote Grütze mit Vanille-Eis und Sahne</i> ^M	4,50 €
291	<i>Drei Kugeln Eis (nach Wahl) mit Sahne</i> ^M (Vanille ^M , Erdbeere ^M , Schokolade ^M , Nuss ^{SCH} , Zitrone)	4,90 €
288	<i>Eisschokolade</i> ^M	4,40 €
286	<i>Eiskaffee</i> ^{M 7}	4,40 €
361	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i> ^M	5,90 €
318	<i>Gefüllter Eierpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne</i> ^{M G}	6,40 €
296	<i>Fruchtiges Sorbet, aufgegossen mit prickelndem Riesling Sekt</i> ^{SU}	6,80 €
297	<i>Zweierlei Mousse mit frischen Früchten garniert</i> ^M	6,90 €
305	<i>„Nussknacker“ mit Eierlikör und Sahne</i> ^{M E S C H}	6,90 €
670	<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit fruchtigem Sorbet und Sahne</i> ^{G M}	7,00 €
298	<i>„Von allem Ebbes“ Variation von Eis, Parfait, Mousse, frischen Früchten und Sahne</i> ^{G M E S C H}	8,90 €

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 L.	0,4 L.	0,75 L.
<i>Mineralwasser Classic (Bellaris)</i>	2,30 €		4,50 €
<i>Mineralwasser Medium (Bellaris)</i>			4,50 €
<i>Mineralwasser Naturell (Bellaris)</i>			4,50 €
<i>Coca Cola ¹⁷, Coca Cola light ¹⁷</i>	2,30 €	3,50 €	
<i>Cola-Mix, Orangenlimo, Zitronenlimo</i>	2,30 €	3,50 €	
<i>Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft (Saft/Schorle)</i>	2,50 €	3,90 €	

BIER

	0,33 L.	0,5 L.
<i>Bellheimer Lord – Premium Pils</i>	3,20 €	
<i>Bellheimer Kristallweizen</i>		3,90 €
<i>Valentins Hefeweizen hell / dunkel</i>		3,90 €
<i>Park Radler, Valentins Heferadler</i>		3,90 €
<i>Bellheimer Lord – Fresh (alkoholfrei)</i>	3,20 €	
<i>Valentins Hefeweizen (alkoholfrei)</i>		3,90 €

SEKT UND SECCO

	0,1 L.	0,75 L.
<i>„Marienhof-Aperitif“ Riesling Sekt mit Quittenlikör</i>	4,90 €	
<i>Riesling Sekt brut</i>	4,40 €	26,90 €
<i>Pinot Noir Rosé extra trocken</i>	4,40 €	26,90 €
<i>Eden – Secco weiß</i>	3,90 €	23,90 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,25 L.	5,50 €
<i>“Eddy” Weincocktail nach Art des Hauses</i>	0,25 L.	5,50 €

PFÄLZER WEINSCHORLE

	0,25 L.	0,5 L.
<i>Riesling, Müller-Thurgau, Morio Muskat, Rosé</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Für alle weiteren Weinsorten</i>	3,50 €	5,50 €
<i>„Marienhof-Schorle“ (Sekt und Rosé)</i>		9,40 €
<i>“Troll-Schoppe” (Sekt und Riesling)</i>		9,40 €

WEISSWEIN

	0,25 L.	1,0 L.
09 <i>Riesling, trocken</i>	4,60 €	18,20 €
02 <i>Müller-Thurgau, lieblich</i>	4,20 €	16,60 €
87 <i>Chardonnay, halbtrocken</i>	4,90 €	19,40 €
10 <i>Riesling, lieblich</i>	4,60 €	18,20 €
01 <i>Morio Muskat, lieblich</i>	4,40 €	17,40 €
	0,25 L.	0,75 L.
11 <i>Riesling Kabinett, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
03 <i>Riesling vom Kalk, trocken</i>	5,90 €	17,70 €
08 <i>Weißburgunder, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
07 <i>Grauburgunder, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
39 <i>Muskateller, trocken</i>	5,50 €	16,30 €
04 <i>Cuvée Franzi, trocken</i>	5,80 €	17,20 €
21 <i>Sauvignon Blanc, trocken</i>	5,20 €	15,40 €
22 <i>Sauvignon Blanc Fumé, trocken</i>	5,90 €	17,50 €
06 <i>Grauburgunder, halbtrocken</i>	4,90 €	14,50 €
49 <i>Muskateller, halbtrocken</i>	5,50 €	16,30 €
17 <i>Cabernet Blanc, lieblich</i>	4,90 €	14,50 €
16 <i>Scheurebe, lieblich</i>	4,90 €	14,50 €
12 <i>Chardonnay Spätlese, lieblich</i>	5,50 €	16,30 €
14 <i>Grauburgunder Spätlese, lieblich</i>	5,90 €	17,50 €
19 <i>Gewürztraminer, süß</i>	5,50 €	16,30 €
27 <i>Muscaris Spätlese, süß</i>	5,80 €	17,20 €

ROSÉ

	0,25 L.	1,0 L.	0,75 L.
33 <i>Rosé, lieblich</i>	4,00 €	15,80 €	
25 <i>Schwarzriesling Rosé, trocken</i>	4,90 €		14,50 €
26 <i>Cuvée Agnes, halbtrocken</i>	5,60 €		16,60 €
24 <i>Blanc de Noir, trocken</i>	5,20 €		15,40 €
05 <i>Frühburgunder Rosé, trocken</i>	5,60 €		16,80 €

ROTWEIN

	0,25 L.	1,0 L.
35 <i>Pfälzer Rotwein, lieblich</i>	4,00 €	15,80 €
	0,25 L.	0,75 L.
31 <i>Dornfelder, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
36 <i>Schwarzriesling, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
38 <i>Acolon, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
28 <i>Merlot, trocken</i>	5,20 €	15,40 €
37 <i>St. Laurent, trocken</i>	5,20 €	15,40 €
29 <i>Cabernet Sauvignon, trocken</i>	5,20 €	15,40 €
32 <i>Spätburgunder, trocken</i>	4,90 €	14,50 €
13 <i>Merlot Barrique, trocken</i>	6,20 €	18,40 €
46 <i>Cabernet Mito Auslese, süß</i>	5,90 €	17,50 €

ALLE WEINE UND SEKTE ENTHALTEN SULFITE.

HEISSE GETRÄNKE

<i>Tasse Café crème</i> ⁷	2,30 €
<i>Espresso</i> ⁷	2,00 €
<i>Espresso Macchiato</i> ^{7M}	2,20 €
<i>Cappuccino</i> ^{7M}	3,00 €
<i>Milchkaffee</i> ^{7M}	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{7M}	3,20 €
<i>Choc (Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch)</i> ^M	3,40 €
<i>Chococcino (Heiße Schokolade mit Espresso und aufgeschäumter Milch)</i> ^{7M}	3,60 €
<i>Eilles Tee</i>	2,80 €
<i>English select Ceylon (Schwarztee), Kräutergarten, Vita Orange, Sommerbeeren, Sonne Asiens Blatt (Grüntee), Pfefferminze, Kamille</i>	

DIGESTIF

	2 cl
<i>Pfälzer Saumagen</i>	3,00 €
<i>Mirabellenbrand / Williams Birnenbrand</i>	3,00 €
<i>Spätburgunder Tresterbrand</i>	4,90 €
<i>Kerner Traubenbrand (10 Jahre gelagert)</i>	4,90 €
<i>Pfälzer Weinbrand</i>	4,90 €
<i>Dornfelder Traubenlikör</i>	3,50 €
<i>Quittenlikör</i>	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
 <i>Ramazotti</i>	 4 cl 4,60 €

ZUSATZSTOFFE

- 1) *Phosphat*
- 2) *Geschmacksverstärker*
- 3) *Konservierungsstoff(e)*
- 4) *Farbstoff(e)*
- 5) *Antioxidationsmittel*
- 6) *Schwefel*
- 7) *Koffein*
- 8) *Schwärzungsmittel*

ALLERGENE

- G – Gluten*
- K – Krebstiere*
- E – Eier*
- F – Fisch*
- ER – Erdnüsse*
- S – Soja*
- M – Milch*
- SCH – Schalenfrüchte (Nüsse)*
- SL – Sellerie*
- SE – Senf*
- SES – Sesam*
- SU – Sulfite & Schwefeldioxid (E220-E228)*
- L – Lupinen*
- W – Weichtiere*

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten. Wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontamination nicht garantieren.