



Ihr Fest in guten Händen

Weinstube Hoppeditzel



HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Hoppeditzel



Feste feiern wie Sie fallen...

Wir richten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen aus.

Geburtstage, Konfirmationen, Hochzeit und vieles mehr. Sie haben die Möglichkeit im kleinen feinen Stübchen zu feiern mit ca. 30 Gästen.

Gerne auch mit der ganzen Familie und allen Freunden.

Dann stellen wir Ihnen unsere Feierscheier zur Verfügung, mit Raum für 100 Gäste.

Sie planen eine Sommerparty mit der Firma?! Auch hier können wir Ihnen etwas anbieten: Unsere Lounge auf der Dachterrasse.

Unseren wunderbaren Biergarten mit Platz für weitere 100 Gäste, können sie seid diesem Jahr auch dazu buchen und somit das ganze Hoppeditzel für Ihre Gäste reservieren.

Sie entscheiden... und wir beraten sie gerne.

Melanie & Holger Kurz und Team



Aperitifs

Campari Orange	4cl.	4,80€
Hoppeditzel - Aperitif	0,1l	3,50€
Kir Royal	0,1l	3,50€
„Hugo“	0,25l	5,60€
„Aperol“	0,25l	5,60€
„Impflinger Sonne“	0,1l	4,00€
Sekt mit Pfirsichlikör		

Verschiedene Cocktails auf Anfrage!



Sekte

Winzersekt Riesling -trocken-	0,1l	4,20€
Winzersekt Weißburgunder -brut-	0,1l	4,50€
Winzersekt Spätburgunder -trocken-	0,1l	4,50€
Hausmarke Sekt -trocken-	0,1l	3,80€
„Wachenheim Grün Kabinett“		
Secco Rosé -trocken-	0,1l	3,60€

Vorspeisen Die Vorspeisen Vorspeisen

Gefüllte Auberginenröllchen an weißem Balsamico - Dressing	5,60€
Gefüllte Champignonköpfe mit Sauce Hollandaise u. Schinken	6,80€
Antipastiteller oder Spiegel (Buffet) mit Baguette (Auberginenröllchen, Zucchinirollchen, gef. Antipasti, gef. Champignons Datteln/ Speckmantel uvm.)	12,90€
Gefüllte Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich	12,20€
Gefüllte Schinkenröllchen mit Baguette	6,20€
Krabbencocktail mit Baguette	9,90€
Forellentatar mit frischem Baguette	8,40€
1 Königinpastete mit Ragout- Fin	8,90€
Feldsalat mit Speckwürfel (Saisonbedingt)	
Lachstatar mit frischem Baguette	7,90€
Meeresfrüchte Salat mit frischem Baguette	11,20€
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dip	8,90€
Griechischer Schafskäse überbacken mit Zwiebeln/ Tomaten/ Peperoni	9,80€

Suppen Die Suppen Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	
Rinderkraftbrühe mit Eierstich	
Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen	
Tomatencremesuppe	
Broccolisuppe	
Lauchcremesuppe	
Karotten- Ingwer Suppe	
Spargelcremesuppe	
Minestrone	
Kürbiscremesuppe (Saisonal)	
Kartoffelsuppe mit Speck	je 4,90€
Französische Zwiebelsuppe	5,50€
Gulaschsuppe	6,50€

Hauptgerichte Die Hauptgerichte Hauptgerichte

Schweinerollbraten	14,20€
Schweinekrustenbraten mit Biersauce	14,50€
Champignon- Rahmschnitzel	13,20€
Schnitzel „Wiener Art“	11,50€
Brasilianischer Rahmbraten vom Kamm	14,50€
Bayrischer Schweinebraten vom Kamm	14,50€
Senfbraten vom Kamm mit Senfkruste	14,80€
Schweinemedallions mit Jägersoße und Dörrfleisch	15,40€
Schweinegeschnetzeltes	15,80€
Schweinemedallions Rahmsoße, frische Champignons	15,40€
Schweinemedallions in Calvadosrahmsoße mit grünem Pfeffer	16,80€
Schweinelende gefüllt	16,80€
Rieslingschinken mit Knobisoße	16,20€



Putensteak	14,40€
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	
Putenschnitzel	15,20€
in feiner Tomatensoße und Mozzarella überbacken	
Putenschnitzel „Wiener Art“	14,90€
Putengeschnetzeltes	14,90€
mit Curryrahmsoße und Gemüsestreifen	
Hähnchenbrust „Saltimbocca“	18,90€
mit Salbei und Parmaschinken	

Wildschweinbraten	16,50€
Wildschweingulasch	16,50€
Hirschbraten	20,90€
Hirschedelgulasch	17,80€
Rehbraten	21,90€

Wiener Zwiebelrostbraten vom Rind	17,80€
Burgunderbraten vom Rind	17,80€
Feiner Sauerbraten nach Art des Hauses	18,20€
Rinder- Rouladen	17,80€
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	16,90€
Roastbeef rosa gebraten	22,90€
Rinderzunge gepökelt mit Soße Madeira	16,90€
Rinderlende	26,90€
Boeuf Stroganoff geschnetzeltes vom Rumpsteak	18,60€

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsnierenbraten

Kalbsrückensteak au four
mit Ragout Fin überbacken

Kalbs-Cordon-Bleu

Lammrücken in der Kräuterkruste

Lammtopf mit Gemüse



20,90€

20,90€

20,90€

20,90€

21,90€

20,90€

Kap- Seehechtfilet an Rieslingsauce

Zanderfilet an Knoblauchrahm

Lachsschnitte an Portugieser - Rahm

Gemüselasagne

Spinatknödel

Champignonrahm oder Gorgonzolarahm

15,90€

16,80€

15,90€

11,20€

11,20€

Beilagen Die Beilagen Beilagen

Pommes Frites

Kroketten

Rösti

Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Spätzle

Tagliatelle weiß oder grün

Spaghetti

Bandnudeln

Reis

Kartoffelknödel/ Semmelknödel



Für alle Beilagen berechnen wir pro Person 2,50€

Salatteller oder Salatbuffet pro Person 2,50€

Gemüseplatte pro Person 3,50€

Barbecue **BARBECUE** Barbecue

BBQ Variante I

Rumpsteak

Putensteak

Schweinelende

Schweinerückensteak

27,50€

BBQ Variante II

Rumpsteak

Putensteak

Schweinelende

Schweinerückensteak

Lammlachse

29,50€

BBQ Variante III

Rumpsteak

Putensteak

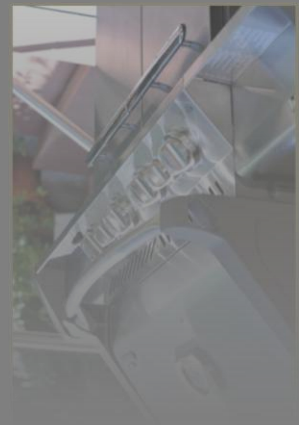
Schweinelende

Schweinerückensteak

Lammlachse

Garnelenspieße

31,50€



Alle Fleisch- und Fischvarianten werden von uns mariniert.

Das BBQ beinhaltet zusätzlich:

Hausgemachte Dips

Salatbuffet

Pita-Brot/ Baguette

Wedges

Rosmarinkartoffeln

Auf Wunsch auch vegetarisch mit Schafskäse
und/oder gegrillte Peperoni oder Gemüsespieße

pro Person 4,50€

pro Person 3,50€

Gerne auch für Kinder Nürnberger Grillwürstchen

Pfälzer Buffet **Pfälzer Buffet** Pfälzer Buffet



Leberknödel, Saumagenbratwurst oder Saumagen
Pfälzer Bratwurst
Handkäse oder Limburger
Weißer Käse
Weinsauerkraut
Bauernbrot

pro Person 14,50€

Zusätzlich bieten wir Ihnen zum Pfälzer Buffet

Quellkartoffeln

pro Person 2,00€

Pfälzer Hausmacher

pro Person 3,00€

Nachspeisen Die Nachspeisen Nachspeisen

Gemischtes Eis	4,00€
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90€
Heiße Liebe	6,90€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen	
Mousse au Chocolat	4,60€
Mousse au Chocolat gewürzt mit Chili und Muskat mit Orangensauce	5,20€
Griesflammerie mit marinierten Beeren	4,90€
Mascarpone Creme mit frischen Früchten	4,90€
Hausgemachtes Tiramisu im Weckglas ab 12 Personen	4,80€
Crème brûlée	4,80€
Frischer Obstsalat mariniert	5,20€
Zimtparfait	6,50€
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,90€

und vieles mehr...



Kaffee und Kuchen Kaffee und Kuchen Kaffee und Kuchen

Gerne richten wir Ihre Kaffeetafel aus, wir verwöhnen Sie mit Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso und vielem mehr.

Oder einem Kaffeegedeck pro Person 5,50€
(inkl. Kaffee soviel sie möchten)

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Kuchen mitbringen.
Wir bestellen auch gerne Torten und Kuchen Ihrer Wahl bei unserem Hausbäcker.

Kühlmöglichkeiten sind bei uns vorhanden.

Weißer Tischdecken werden berechnet mit 5,00€ pro Decke.

Kleiner Blumenschmuck in Vasen wird berechnet mit 5,00€ pro Tisch.

Wir stellen Ihnen gerne ganz individuell Ihr perfektes Menü zusammen, rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine Email und vereinbaren Sie einen Termin.

Wir freuen uns mit Ihnen zu feiern.

Vielen Dank Ihr Weinstube Hoppeditzel - Team

Weinstube Hoppeditzel
Hauptstr.26
76831 Impflingen
06341-86529



www.hoppeditzel.de
hoppeditzel@t-online.de