



SPEISEN & GETRÄNKE  
SELBSTBEDIENUNG



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag 11.00 - 23.00 Uhr  
Warme Küche bis 21.30 Uhr

Regelmässig wechselnde Speisekarte mit Köstlichkeiten der Saison.

Für Feierlichkeiten aller Art stehen wir Ihnen gerne mit kreativen Vorschlägen zur Verfügung.



Lounge im Weinkontor · Weinstrasse 131 · 67480 Edenkoben  
Tel.: 06323 / 98 98 456 · Fax.: 06323 / 98 98 457  
Email: [info@wklounge.de](mailto:info@wklounge.de)

---

Seit mehr als neunzig Jahren, hat sich die Winzergenossenschaft Edenkoben eG dem Credo der Qualität verschrieben. Um dieser Philosophie auch gerecht zu werden, haben wir uns dazu entschieden zukunftsorientiert in die nächste Generation zu blicken:

Aus der Winzergenossenschaft Edenkoben eG wurde das Weinkontor Edenkoben eG!

Diesen mutigen Schritt haben wir mit dem 2016er Jahrgang umgesetzt, um auch in unserem Erscheinungsbild der Qualität unserer Weine und Sekte gerecht zu werden.

Nicht nur im optischen Sinne haben wir uns weiterentwickelt, auch unsere Weinbereitung erfährt eine kontinuierliche Optimierung. Sei es die konsequente Ertragsreduzierung oder der Einsatz hochmoderner Kellertechnik, hier gehen wir ebenfalls zukunftsorientiert voran für eine immer besser werdende Trauben- und Weinqualität. Qualität, die Sie im Glas schmecken können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unseren Weinen.  
Ihr Team vom Weinkontor Edenkoben eG

**Selbstbedienung in der Lounge - so funktioniert's:**

Getränke und Speisen bestellen Sie bitte an der Theke. Dort geben Sie Ihre Tischnummer an und zahlen direkt (bar/EC). Die Getränke dürfen Sie sofort mitnehmen, das Essen bringen wir Ihnen selbstverständlich an Ihren Tisch. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.

---





---

## SUPPEN

---

Tagessuppe mit frischem Pfälzer Bauernbrot <sup>G-W, G-R</sup> ab 3,50 €

(mit Empfehlung vom Küchenchef)

Pfälzer Leberknödelsuppe mit frischem Pfälzer Bauernbrot <sup>G-W, G-R, 7</sup> 4,50 €

## KALTE PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

---

Pfälzer Handkäs' mit Musik <sup>M, G-W, G-R</sup> 6,90 €

mit Butter und Pfälzer Bauernbrot

Pfälzer Wurstsalat <sup>G-W, G-R, 7</sup> 8,80 €

mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprika und frischem Pfälzer Bauernbrot

Schwartenmagensalat „nach Oma's Art“ <sup>M, G-W, G-R, E250</sup> 9,80 €

mit Essiggurken und Zwiebeln, Salzbuttermilch und frischem Pfälzer Bauernbrot

- auf Wunsch mit Bratkartoffeln 3,00 € Aufpreis

Carpaccio Palatino <sup>7, E300, E250, SL</sup> 8,80 €

Saumagen mit Riesling-Vinaigrette, Salatgarnitur und frischem Pfälzer Bauernbrot

Käsevariation <sup>M, SE, G-W, G-R</sup> 10,80 €

Auswahl an Rohmilch-Käse mit Feigensenf, Butter und frischem Pfälzer Bauernbrot

---

### Tiroler Schinkenteller <sup>M, G-W, G-R, 7</sup>

10,80 €

luftgetrockneter Tiroler Schinken mit Antipasti, Butter und frischem Pfälzer Bauernbrot

### Lounge Teller Melange <sup>M, G-W, G-R, Se, 7</sup>

12,90 €

Auswahl an Rohmilch-Käse, rohem Schinken, Salami, Antipasti, Feigensenf, Salzbutter und frischem Pfälzer Bauernbrot

## MARKTFRISCHE SALATAUSWAHL

Wahlweise mit Balsamico- oder Haus-Dressing und ofenfrischem Pfälzer Baguette/Bauernbrot

---

### Beilagensalat

4,00 €

### Winzersalat <sup>M, 6</sup>

9,50 €

frische Marktsalate mit Schafskäse, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebeln, Oliven und Peperoni

### Salat Edenkoben <sup>E, M, 7</sup>

10,50 €

frische Marktsalate mit Gurkenscheiben, Tomaten, gekochtem Ei und Käse- und Schinkensteifen

### Salat Weinkontor <sup>E</sup>

11,80 €

gegrillte Putenstreifen auf bunt gemischten Marktsalaten, Gurkenscheiben, Tomaten, gekochtem Ei, frische Champignons, Kiwi, Ananas und karamellisierte Orangenfilets

---

## FLAMMKUCHEN

---

„Elsässer Art“ <sup>G-W, M, 7</sup> 7,90 €

hausgemachter Sauerrahm-Schmand, Speck und Zwiebeln

„Winzer Art“ <sup>G-W, M, 6</sup> 9,80 €

hausgemachter Sauerrahm-Schmand, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Peperoni, Oliven und Schafskäse

---

## DER PFÄLZER LIEBT SEINE OFENKARTOFFEL

---

Kräuter Ofenkartoffel <sup>M</sup> 6,90 €

mit frischem hausgemachtem Kräuterquark

Käse Ofenkartoffel <sup>2, 4, M</sup> 7,80 €

hausgemachte Ranch-Crème, mit Käse überbacken und frischem Salatbouquet

Bauern Ofenkartoffel <sup>2, 4, M</sup> 8,80 €

hausgemachte Ranch-Crème, gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat,  
mit Käse überbacken und frischem Salatbouquet

WEINKONTOR Ofenkartoffel <sup>2, 4, M</sup> 10,80 €

hausgemachte Ranch-Crème mit Putenstreifen, frischen Champignons, gefüllt mit Zwiebeln  
und Mais, überbacken mit Käse und frischem Salatbouquet



---

## WARME PFÄLZER SPEZIALITÄTEN

---

**Mediterranes Schafskäse Pfännchen** M, G-W, 6 7,90 €  
mit gegrillten Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika in Knoblauchmarinade,  
dazu ofenfrisches Baguette

**Pfälzer Teller** G-W, G-R, 7, E250, E300 12,50 €  
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Zwiebeln und hausgemachtem Weinsauerkraut,  
dazu Pfälzer Bauernbrot - auf Wunsch mit Bratkartoffeln 3,00 € Aufpreis  
Andere Variationen auf Anfrage natürlich möglich!

**Mademer Kребbenetz** G-W, 7 12,50 €  
Würziger Fleischkloß im Netz an hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln  
und delikate Zwiebelsauce

**Fleischknepp mit Meerrettichsauce** G-W, 7, SUL 11,80 €  
und hausgemachte Bratkartoffeln

## FÜR UNSERE KLEINEN PFÄLZER

---

**Pfälzer Saumagen oder Bratwurst** 7, E250, E350 6,80 €  
Pommes Frites und Ketchup oder Majonäse

**Schnitzel „Wiener Art** E, G-W, 2 6,80 €  
paniert vom Schweinerücken mit Pommes Frites und kleinem grünen Blattsalat mit Ketchup/Majonäse

---

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

---

<b>Apfelstrudel</b> <small>G-W, M, SUL, E</small>	6,80 €
warm serviert mit Vanille-Eis und Edenkobener Weinsauce	
<b>Schokoladentörtchen</b> <small>G-W, M, E, SCH-W, S</small>	6,80 €
mit flüssigem Kern an Walnuss-Eis mit Früchten und Vanillesauce	
<b>Eis Mini Milk</b> (für unsere kleinen Gäste) <sup>M</sup>	1,00 €
wahlweise Vanille-, Schokolade-, und Erdbeereis	

Leckere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte. Tagesfrischer Kuchen auf Anfrage

## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Afri-Cola, Bluna</b> <small>1,3,9, 11</small> Zitrone, Mix	0,33l	3,00 €
<b>Afri-Cola light</b> <small>1,3,9,11</small>	0,33l	3,00 €
<b>Flasche Orangina</b> <small>Blutorange / Classic <sup>1</sup></small>	0,25l	2,80 €

## MINERALWASSER

---

Bellaris Gourmet Classic		Fl. 0,25l	2,30 €	Fl. 0,75	4,50 €
Bellaris Gourmet Medium		Fl. 0,25l	2,30 €	Fl. 0,75	4,50 €
Bellaris Gourmet Naturell		Fl. 0,25l	2,30 €	Fl. 0,75	4,50 €

## SÄFTE

---

Apfelsaft Pur/-Schorle	0,25 l	2,50 €	0,5l	3,90 €
Traubensaft Pur/-Schorle	0,25 l	2,50 €	0,5l	3,90 €

## BIER

---

Engel Keller Pils Bio <sup>G-G</sup>	0,5l	4,00 €
Engel Hefeweizen (naturtrüb) - 5,2% VOL <sup>G-W</sup>	0,5l	4,00 €
Engel Keller Bier Bio (naturtrüb) alkoholfrei <sup>G-G</sup>	0,5l	4,00 €
Engel Naturradler Bio (naturtrüb) alkoholfrei <sup>G-G</sup>	0,5l	4,00 €

## SECCO

---

0,1l 0,25l 0,75l

### Eden-Secco weiß <sup>SUL</sup>

3,00 € 5,00 € 16,00 €

Frisch, spritzig und betont fruchtig nach grünem Apfel und Zitrus. Alk. 10,5 % - S 5,1 g/l - RZ 24,3 g/l Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

### Eden-Secco rosé <sup>SUL</sup>

3,00 € 5,00 € 16,00 €

Dichte Frucht nach Weinbergpfirsich.  
Alk. 10,0 % - S 5,8 g/l - RZ 22,7 g/l Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

## SEKT

---

0,1l 0,75l

### Silvaner Sekt trocken <sup>SUL</sup>

4,00 € 24,00 €

Würzig mit feinen Fruchtnuancen.  
Alk. 12,0 % - S 7,8 g/l - RZ 25,3 g/l

### Weißburgunder Sekt Brut <sup>SUL</sup>

4,00 € 24,00 €

Florale Nuancen und ein Hauch von Birne.  
Alk. 12,0 % - S 6,5 g/l - RZ 12,9 g/l

## SECCO-COCKTAILS

---

Alle Seccococktails sind auch alkoholfrei erhältlich. Mit Sekt berechnen wir 2,00 Euro Aufpreis.

### Seccoschorle <sup>1,SUL</sup>

0,25l

6,50 €

Secco, Mineralwasser, Limettenscheiben, Limoncello

<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10, SUL</sup> Secco, Aperol, Mineralwasser	0,25l	6,50 €
<b>Hugo</b> <sup>15, SUL</sup> Secco, Holunderblütensirup, Limettenscheiben, Minzblätter, Mineralwasser	0,25l	6,50 €
<b>Sundowner</b> <sup>SUL</sup> Secco, Pink Grapefruit Sirup	0,25l	6,50 €
<b>Himbeer Secco</b> <sup>SUL</sup> Secco, gefrorene Himbeeren, Mineralwasser, Himbeersirup	0,25l	6,50 €
<b>Hibiskus Tonic Secco</b> <sup>SUL, 14</sup> Secco, Hibiscus Tonic	0,25l	6,50 €

## WEISSWEIN

	0,1l	0,25l	0,75l	1,0l
<b>Riesling trocken</b> <sup>SUL</sup> Exotische Noten von Limette und Grapefruit. Alk. 12,0 % - S 8,4 g/l - RZ 1,0 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €		18,00 €
<b>Riesling halbtrocken</b> <sup>SUL</sup> Leichte Zitrusnoten und fein fruchtiges Aroma. Alk. 11,0 % - S 6,9 g/l - RZ 16,0 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €		18,00 €
<b>Grauer Burgunder trocken</b> <sup>SUL</sup> Exotisch mit Noten nach Ananas und Mango. Alk. 12,0 % - S 7,1 g/l - RZ 5,4 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €	14,00 €	

## WEISSWEIN

	0,1l	0,25l	0,75l	1,0l
<b>Weisser Burgunder trocken</b> <sup>SUL</sup>	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
Viel Schmelz, mit angenehmer Säure. Alk. 11,5 % - S 6,4 g/l - RZ 5,9 g/l · Deutscher Qualitätswein				
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> <sup>SUL</sup>	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Intensiv exotisch nach Grapefruit, Kiwi und Maracuja. Alk. 12,0 % - S 6,0 g/l - RZ 6,5 g/l · Deutscher Qualitätswein				
<b>Müller-Thurgau trocken</b> <sup>SUL</sup>	2,20 €	4,00 €		14,00 €
Feinfruchtiger Weißwein, blumig in der Nase. Alk. 11,5 % - S 5,8 g/l - RZ 6,9 g/l · Deutscher Qualitätswein				
<b>Müller-Thurgau lieblich</b> <sup>SUL</sup>	2,90 €	4,90 €		18,00 €
Aromen reifer Äpfel, Birnen und zarten Kräuter. Alk. 11,0 % - S 5,9 g/l - RZ 25,1 g/l · Deutscher Qualitätswein				
<b>Silvaner halbtrocken</b> <sup>SUL</sup>	2,90 €	4,90 €		18,00 €
Würzig mit floralen und fruchtigen Anklängen. Alk. 10,5 % - S 7,2 g/l - RZ 14,0 g/l · Deutscher Qualitätswein				

## WEISSHERBST & ROSÉ

	0,1l	0,25l	0,75l	1,0l
<b>Portugieser Weissherbst</b> <sup>SUL</sup>	2,90 €	4,90 €		18,00 €
Vollmundig, frisch mit Nuancen roter Früchte. Alk. 12,0 % - S 6,2 g/l - RZ 0,8g/l · Deutscher Qualitätswein				
<b>Spätburgunder Rosé trocken</b> <sup>SUL</sup>	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Charmante Würze mit leichter Brombeernote. Alk. 12,0 % - S 6,5 g/l - RZ 7,6 g/l · Deutscher Qualitätswein				

# ROTWEIN

	0,1l	0,25l	0,75l	1,0l
<b>Dornfelder trocken</b> <sup>SUL</sup> Vollmundig und weich im Geschmack. Alk. 12,0 % - S 5,6 g/l - RZ 3,3 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €		18,00 €
<b>Merlot trocken</b> <sup>SUL</sup> Prägnante Würze mit Struktur und Komplexität. Alk. 12,5 % - S 4,8 g/l - RZ 2,8 g/l · Deutscher Qualitätswein	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
<b>Spätburgunder trocken</b> <sup>SUL</sup> Typischer Burgunder mit Cassis- und Waldbeernoten. Alk. 13,5 % - S 5,1 g/l - RZ 3,8 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
<b>Spätburgunder halbtrocken</b> <sup>SUL</sup> Brombeeraromen und zart blumiges Bouquet. Alk. 12,0 % - S 5,1 g/l - RZ 10,4 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
<b>Pinot Noir Spätlese trocken</b> <sup>SUL</sup> –im Barrique gereift– Würzig mit einem feinen Duft nach Schattenmorellen. Alk. 12,5 % - S 5,6 g/l - RZ 3,8 g/l · Deutscher Prädikatswein	7,00 €	12,00 €	33,00 €	
<b>Cuvée „Loslassen“ trocken</b> <sup>SUL</sup> Mit Anklängen von Cassis und Süßkirsche. Alk. 12,5 % - S 5,7 g/l - RZ 6,1 g/l · Deutscher Qualitätswein	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
<b>Weinschorle</b> <sup>SUL</sup> Riesling oder Weissherbst (süß oder sauer)	0,25 l	2,50 €	0,5l	4,50 €

Von unserem Servicepersonal erhalten Sie natürlich Auskunft über die Jahrgänge der Weine.

---

# HEISSE GETRÄNKE

---

Caffè Chicco d'Oro - Bio

Kaffee	2,40 €
Espresso	2,00 €
Milchkaffee <sup>M</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>M</sup>	2,60 €
Latte macchiato <sup>M</sup>	3,00 €
Espresso macchiato	3,00 €
Espresso doppio	3,60 €

## HEISSE SPEZIALITÄTEN

Milchkaffee mit Cappuccino-Likör 20% vol <sup>M</sup>	4,50 €
Latte macchiato mit Cappuccino-Likör 20% vol <sup>M</sup>	4,50 €

TEE Bio Premium im Pyramidenbeutel: 2,20 €

Earl Grey	Pfefferminze
Rooibos Zitrone	Kräutertee Kamilleblüten
Rooibos Terra Lemon-Ingwer	Großmutter's Kräuter
Grüntee Japan Sencha	Früchtetee Waldkobold
Kräutertee	

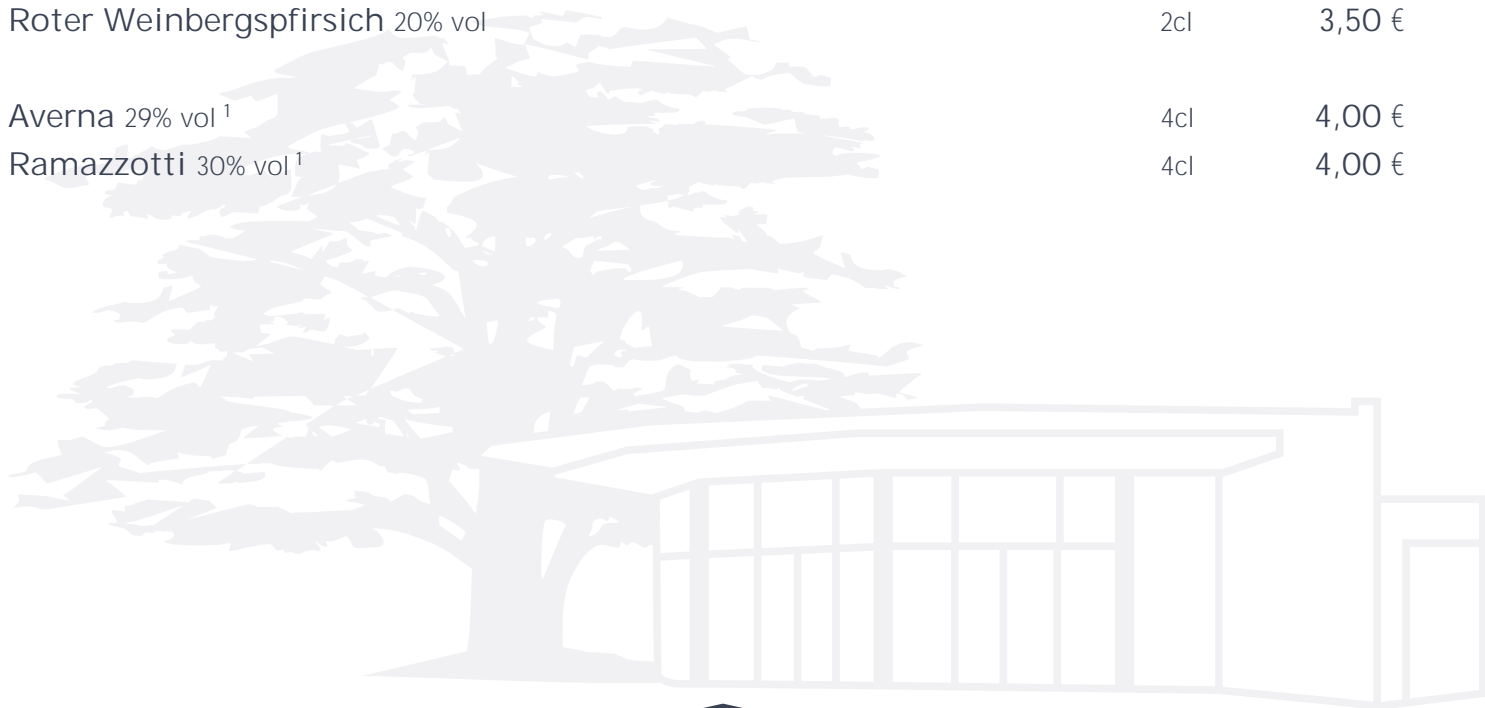


# BRÄNDE & LIKÖRE

---

Destillerie Göring, Edenkoben

Kirschwasser 40% vol	2cl	3,00 €
Williams-Christ Birnenbrand 40% vol	2cl	3,00 €
Mirabellenbrand im Eichenfass gereift 40% vol	2cl	3,50 €
Gewürztraminer im Eichenfass gereift 40% vol	2cl	4,00 €
Weinbrand „Hausmarke“ 40% vol	2cl	4,00 €
Cappuccino Likör 20% vol <sup>M</sup>	2cl	3,50 €
Chili Likör 20% vol	2cl	3,50 €
Roter Weinbergspfirsich 20% vol	2cl	3,50 €
Averna 29% vol <sup>1</sup>	4cl	4,00 €
Ramazotti 30% vol <sup>1</sup>	4cl	4,00 €



## Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Schwefeldioxid
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

## Allergene (siehe gesonderter Aushang)

G	Gluten/Getreide	K	Krebstiere	SCH	Schalenfrüchte	SL	Sellerie
G-W	Weizen	E	Eier	SCH-M	Mandeln	SE	Senf
G-R	Roggen	F	Fisch	SCH-PI	Pistazien	SES	Sesam
G-G	Gerste	ER	Erdnüsse	SCH-H	Haselnüsse	SUL	Sulfite & Schwefel dioxid
G-H	Hafer	S	Soja	SCH-C	Cashewnüsse	L	Lupinen
G-D	Dinkel	M	Milch	SCH-P	Pekannüsse	W	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)
				SCH-PA	Paranüsse		
				SCH-MA	Macadamia		
				SCH-W	Walnüsse		

Für weitere Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen geben wir gerne Auskunft.  
Bitte wenden Sie sich hierfür an unsere Servicekräfte.

---

## Lassen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis werden!

Wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung - ganz gleich ob 10 oder 10.000 Gäste - zu einem rundum gelungenen Event wird.

Vom Geburtstagsfest über das Firmenjubiläum bis hin zur Gala: wir liefern alles aus einer Hand. Das Team unseres Full Catering-Services berät Sie im Vorfeld und konzipiert die perfekte Lösung. Neben leckeren Speisen mit darauf abgestimmten Getränken übernehmen wir auf Wunsch Bewirtung und Service, Raumplanung und Dekoration, Werbung, Technik, Künstler-Booking und vieles mehr.

Unsere langjährige Erfahrung im Catering-Bereich und durchweg zufriedene Kunden sprechen für sich.

Für die Erfüllung Ihrer persönlichen Wünsche steht Ihnen gerne unser Veranstaltungsservice unter 0152 / 068 11111 oder email: [info@wklounge.de](mailto:info@wklounge.de) zur Verfügung.



Auf leisen Sohlen...

Es freut uns sehr, dass so viele Menschen in das Weinkontor kommen.

Ob zum Feiern, Musik hören oder nur auf ein Glas Wein. Das bereichert und ergibt ein schönes Miteinander, das auch wir genießen. Damit dies auch außerhalb des Weinkontors so empfunden werden kann, bitten wir Sie Rücksicht zu nehmen und geräuscharm heimzugehen/wegzufahren. Danke.