

SPEISEN & GETRÄNKE

SELBSTBEDIENUNG



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 Sehr geehrte Gäste,

wir legen Wert auf Nachhaltigkeit, frische, saisonale und regionale Produkte und haben uns dem Credo der Qualität verschrieben.

Um dieser Philosphie gerecht zu werden, produzieren wir täglich mit frischer Ware von der Metzgerei Schreieck, Mack und Gerstner, Bäcker Becker sowie anderen Genußpartnern.

Unser Küchenchef steht Ihnen gerne bei Fragen persönlich zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genußvollen Aufenthalt in der Lounge im Weinkontor.

SUPPEN

Tagessuppe mit frischem Brot G-W, G-R (mit Empfehlung vom Küchenchef)	ab 3,50 €
Pfälzer Leberknödelsuppe mit frischem Pfälzer Bauernbrot ^{G-W, G-R, 7}	4,50 €
KALTE PFÄLZER SPEZIALITÄTEN	
Pfälzer Handkäs' mit Musik ^{M, G-W, G-R} mit Butter und Pfälzer Bauernbrot	7,50 €
Pfälzer Wurstsalat ^{G-W, G-R, 7} mit Zwiebeln, Essiggurken, Paprika und frischem Pfälzer Bauernbrot	8,80 €
Schwartenmagensalat "nach Oma's Art" M, G-W, G-R, E250 mit Essiggurken und Zwiebeln, Salzbutter und frischem Pfälzer Bauernbrot	9,80 €
Carpaccio Palatino ^{7, E300, E250, SL} Saumagen mit Riesling-Vinaigrette, Salatgarnitur und frischem Pfälzer Bauernbrot	8,80 €
Käsevariation ^{M, SE, G-W, G-R} Auswahl an Rohmilch-Käse mit Feigensenf, Butter und frischem Pfälzer Bauernbrot	12,50 €
wahlweise mit Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes 3,00 Aufpreis	

Tiroler Schinkenteller M, G-W, G-R, 7 Tiroler Schinken mit Antipasti, Butter und frischem Pfälzer Bauernbrot Lounge Teller Melange M, G-W, G-R, Se, 7 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 ^{M, 6} frische Marktsalate mit Schafskäse, Tomaten, Gurkenscheiben, Zwiebeln, Oliven und Peperoni	9,50 €
Salat Edenkoben ^{E, M, 7} frische Marktsalate mit Gurkenscheiben, Tomaten, gekochtem Ei und Käse- und Schinkensteifen	10,50 €
Salat Weinkontor ^E gegrillte Putenstreifen auf bunt gemischten Marktsalaten, Gurkenscheiben, Tomaten, gekochtem Ei, frische Champignons, Kiwi, Ananas und karamellisierte Orangenfilets	11,80 €
Salat Lounge ^{E, M, 7} frische Marktsalate mit Gurkenscheiben, Tomaten, gekochtem Ei und frisch gegrillten Roastbeef-Scheibe	13,50 € en

FLAMMKUCHEN

"Elsässer Art G-w, M,7 hausgemachter Sauerrahm-Schmand, Speck und Zwiebeln

"Winzer Art" G-w, M,6 hausgemachter Sauerrahm-Schmand, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Peperoni, Oliven und Schafskäse

DER PFÄLZER LIEBT SEINE OFENKARTOFFEL

Kräuter Ofenkartoffel ^M mit frischem hausgemachtem Kräuterquark	7,90 €
Käse Ofenkartoffel ^{2, 4, M} hausgemachte Ranch-Crème, mit Käse überbacken und frischem Salatbouquet	8,80 €
Bauern Ofenkartoffel ^{2, 4, M} hausgemachte Ranch-Crème, gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat, mit Käse überbacken und frischem Salatbouquet	9,80 €
WEINKONTOR Ofenkartoffel ^{2, 4, M} hausgemachte Ranch-Crème mit Putenstreifen, frischen Champignons, gefüllt mit Zwiebeln und Mais, überbacken mit Käse und frischem Salatbouquet	11,80 €

WARME SPEISEN

Mediterranes Schafskäse Pfännchen M, G-W, 6

8,90€

mit gegrillten Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika in Knoblauchmarinade, dazu ofenfrisches Baguette

Rumpsteak (250gr) 8,5, E

24,90 €

wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebelsoße, Steakhouse-Pommes und Beilagensalat

Schnitzel "Wiener Art" 8,G

12,80 €

mit Steakhouse-Pommes und Beilagensalat

Puten-Curry-Steak 8,4

13,80 €

an Reistimbal und Ofengemüse

TYPISCH PFALZ

Pfälzer Teller G-W, G-R, 7, E250, E300	12,50 €
Saumagen, Bratwurst und Leberknödel mit Zwiebeln und hausgemachtem Weinsauerkraut,	
dazu Pfälzer Bauernbrot	
Mademer Krebbenetz ^{G-W, 7} Würzige Fleischklöße im Netz an hausgemachtem Weinsauerkraut mit delikater Zwiebelsauce und Pfälzer Bauernbrot	12,50 €
Fleeschknepp mit Meerrettichsauce G-W, 7, SUL und hausgemachte Bratkartoffeln	11,80 €
wahlweise mit Bratkartoffeln 3,00 € Aufpreis	

FÜR UNSERE KLEINEN PFÄLZER

Bratwurst mit Pommes Frites, Ketchup oder Majonäse ^{7, 4, E}	6,80 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup oder Majonäse 8,4, E	6,80 €
Schnitzel "Wiener Art" ^{8,4, E} mit Pommes Frites, Ketchup oder Majonäse	7,80 €

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Apfelstrudel G-W, M, SUL, E warm serviert mit Vanille-Eis und Vanillesauce	7,50 €
Schokoladentörtchen G-W, M, E, SCH-W, S mit flüssigem Kern an Walnuss-Eis mit Früchten und Vanillesauce	7,50 €
Eiskaffee ⁸	5,00€

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



GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri-Cola, Bluna 13,9,11 Zitrone, Mix	0,331	3,50 €
Afri-Cola light 1,3,9,11	0,331	3,50 €
Flasche Orangina Blutorange / Classic ¹	0,251	3,00€
Schweppes Bitter Lemon 1,3,10 / Ginger Ale 1 / Tonic Water 10 / Russian Wild Berry	0,31	3,50 €



MINERALWASSER **BELIARIS**

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 €





Apfelsaft Pur/-Schorle	0,25	2,50 €	0,51	3,90 €
Traubensaft Pur/-Schorle	0,25	2,50 €	0,51	3,90 €
Orangensaft Pur/-Schorle	0,25	2,50 €	0,51	3,90 €







0,51	4,00 €
0,51	4,00 €
0,51	4,00 €
0,51	4,00 €
0,51	4,00 €
	0,5l 0,5l 0,5l

COCKTAILS

Seccoschorle ^{1,SUL} Secco, Mineralwasser, Limettenscheiben, Limoncello	0,251	6,50 €
Sommerschorle ^{1,SUL} Grapefruit Sirup, Grapefruit Saft, Weissherbst, Mineralwasser	0,51	6,50 €
Aperol Spritz 1,10,5UL Secco, Aperol, Mineralwasser	0,251	6,50 €
Hugo ^{15,SUL} Secco, Holunderblütensirup, Limettenscheiben, Minzblätter, Mineralwasser	0,251	6,50 €
Sundowner ^{SUL} Secco, Pink Grapefruit Sirup	0,251	6,50 €
Himbeer Secco ^{SUL} Secco, gefrorene Himbeeren, Mineralwasser, Himbeersirup	0,251	6,50 €
Hibiskus Tonic Secco 14,5UL Secco, Hibiscus Tonic	0,251	6,50 €

Alle Cocktails können auch alkoholfrei zubereitet werden.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,51	6,50 €
0,251	6,50 €

SECCO

SECCO			
	0,11	0,251	0,751
Eden-Secco weiß ^{SUL} Frisch, spritzig und betont fruchtig nach grünem Apfel und Zitrus. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	3,00 €	5,50 €	16,00 €
Eden-Secco rosé ^{SUL} Dichte Frucht nach Weinbergpfirsich. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	3,00 €	5,50 €	16,00 €
SEKT WEINKONTOR EDENKOBEN			
	0,11		0,751
Silvaner Sekt trocken ^{sul} Würzig mit feinen Fruchtnuancen.	4,00 €		24,00 €
Weißburgunder Sekt Brut ^{sul} Florale Nuancen und ein Hauch von Birne.	4,00 €		24,00 €
Riesling brut Dichte exotische Düfte nach Mango und Maracuja mit einer frischen Limettennote.	4,00 €		24,00 €
Pinot Noir Rosé Feinfruchtig im Geschmack mit einem Duft von weißen Blüten.	4,00 €		24,00 €
Zedern Perle - alkoholfrei Frisch, fruchtig, spritzig.	3,00 €		16,00 €

WEISSWEIN WEINKONTOR	0.11	0,251	0,751	1,01
Riesling trocken ^{SUL} Exotische Noten von Limette und Grapefruit.		4,90 €	الد ۲٫۷	18,00 €
Riesling halbtrocken ^{sul} Leichte Zitrusnoten und fein fruchtiges Aroma.	2,90 €	4,90 €		18,00 €
Grauer Burgunder trocken ^{SUL} Exotisch mit Noten nach Ananas und Mango.	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
Weisser Burgunder trocken ^{SUL} Viel Schmelz, mit angenehmer Säure.	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
Sauvignon Blanc trocken ^{sul} Intensiv exotisch nach Grapefruit, Kiwi und Maracuja.	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Müller-Thurgau trocken ^{sul} Feinfruchtiger Weißwein, blumig in der Nase.	2,20 €	4,00 €		14,00 €
Silvaner halbtrocken ^{sul} Würzig mit floralen und fruchtigen Anklängen.	2,90 €	4,90 €		18,00 €



0,11	0,251	0,751	1,01

Gelber Muskateller - feinfruchtig sul

Würzige Muskatnoten und leicht vegetative Aromen spielen mit einer samtig leichten Süße.

3,20 € 5,50 € 15,50 €

Scheurebe - halbtrocken SUL

Tropische Früchte nach Ananas und Maracuja umgeben von einem leicht würzigen Bouquet.

2,90 € 4,90 € 14,00 €

Gewürztraminer – lieblich sul

Noten von Rosen und Akazie umrundet von einer edlen Süße.

3,20 € 5,50 € 15,50 €

WEISSHERBST & ROSÉ



0,11	0,251	0,751	1,0

Portugieser Weissherbst SUL

Vollmundig, frisch mit Nuancen roter Früchte.

2,90 € 4,90 € 18,00 €

Spätburgunder Rosé trocken sul

Charmante Würze mit leichter Brombeernote.

3,50 € 5,50 € 15,50 €

ROTWEIN	N. O. W.
	WEINKONTOR EDENKOBEN

ROTWEIN WEINKONTOR EDEN KOBEN	0,11	0,251	0,751	1,01
Dornfelder trocken ^{SUL} Vollmundig und weich im Geschmack.	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Dornfelder lieblich ^{SUL} Zarte Fruchtnuancen aus Heidelbeere und Himbeere mit einer leichten Honignote.	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Merlot trocken ^{SUL} Prägnante Würze mit Struktur und Komplexität.	3,20 €	5,50 €	15,50 €	
Spätburgunder halbtrocken ^{SUL} Brombeeraromen und zart blumiges Bouquet.	2,90 €	4,90 €	14,00 €	
Cuvée "Loslassen" trocken ^{sul} Mit Anklängen von Cassis und Süßkirsche.	2,90 €	4,90 €	14,00 €	

Weinschorle SUL 2,50 € 4,50 € 0,25 l 0,51

Riesling oder Weissherbst (süß oder sauer) Andere Weinsorten 1 € Aufschlag

HEISSE GETRÄNKE Caffè Chicco d'Oro - Bio



Kaffee	2,40 €
Espresso	2,00 €
Milchkaffee ^M	3,00 €
Cappuccino ^M	2,60 €
Latte macchiato ^M	3,00 €
Espresso macchiato ^M	3,00 €
Espresso doppio	3,60 €
Heisse Schokolade mit Sahne [™]	4,00 €

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Milchkaffee mit Cappuccino-Likör 20% vol ™	4,50 €
Latte Macchiato mit Cappuccino-Likör 20% vol ™	4,50 €

TEE Bio Premium im Pyramidenbeutel: 2,20 €

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

BRÄNDE, LIKÖRE & DIGESTIV

Destillerie Göring, Edenkoben		
Kirschwasser 40% vol	2cl	3,00 €
Williams-Christ Birnenbrand 40% vol	2cl	3,00 €
Mirabellenbrand im Eichenfass gereift 40% vol	2cl	3,00 €
Williams-Christ Spezial 40% vol	2cl	4,00 €
Gewürztraminer im Eichenfass gereift 40% vol	2cl	4,00 €
Grappa Spezial 40% vol	2cl	4,00 €
Dry Gin 40% vol	2cl	4,00 €
Amarena Kirschlikör 20% vol	2cl	4,00 €
Caffee Coretto 20% vol ^M	2cl	4,00 €
Schlehenlikör 20% vol ^M	2cl	4,00 €
Schoko Chili Likör 20% vol ^M	2cl	4,00 €
Roter Weinbergspfirsich 20% vol	2cl	4,00 €
Averna 29% vol ¹	4cl	4,00 €
Ramazzotti 30% vol ¹	4cl	4,00 €
Campari rot 25% vol ¹	4cl	4,00 €
Campari Orange 25% vol ¹	4cl	5,50 €

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) koffeeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel

SCH-W Walnüsse

- 12) enthält eine Phenylanalinguelle
- 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		
G-D	Dinkel	М	Milch	SCH-P	Pekannüsse	L	Lupinen
				SCH-PA	Paranüsse	W	Weichtiere (Schnecken, Muscheln,
				SCH-MA	A Macadamia		Tintenfisch)

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 - von dem kleinen Familienfest bis zur großen Firmenfeier - 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 ausgefallenen 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 der Emailadresse info@wklounge.de zur Verfügung.

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.

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.