



*Platz für Gemütlichkeit*  
**DUWAKSCHOPP**

HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA



Herzlich Willkommen

heißt Sie das Team  
vom

Duwakschopp.

Bei uns genießen sie traditionelle  
Pfälzer Küche mit mediterranen  
Akzenten & Spezialitäten.

Wir sorgen für ihr kulinarisches Wohl  
während ihrer kleiner Auszeit vom  
stressigen Alltag

*Platz für Gemütlichkeit*  
**DUWAKSCHOPP**  
HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA

Guten Appetit!



## **Tagesmenü**

**29,90 €**

bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

## **Kleinigkeiten vorweg –**

für den kleinen Hunger

**Alioli** (Knoblauch-Creme) mit Brot<sup>D,H</sup>

**3,90 €**

**Tagessuppe** – Bitte fragen sie den Service.

**4,80 €**

**Kleiner gemischter Salat** 🌿

**4,80 €**

**Gegrillter Fetakäse** 🌿<sup>D,A</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

**9,80 €**

**Calamari** 🌿 (Tintenfischringe im Bierteig)<sup>D,A,H,F,C</sup> mit Alioli (Knoblauch-Creme)

**8,80 €**

# **Tapas española** – spanische Kleinigkeiten

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

<b>Tortilla de Patatas</b> <sup>A</sup> 🌿 spanisches Kartoffel-Eier-Omelette	<b>6,80 €</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> <sup>D,H,J</sup> Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 🌿	<b>5,80 €</b>
<b>PJMIENTOS</b> de PADRÓN spanische, grüne Brat-Paprika 🌿🌿	<b>4,80 €</b>
<b>CHAMPIGNONES al AJILLO</b> Champignons in Knoblauchöl 🌿🌿	<b>5,80 €</b>
<b>GAMBAS al AJILLO</b> <sup>F</sup> Garnelen <sup>F</sup> in Knoblauchöl	<b>12,80 €</b>
<b>SURTIDO IBERICO</b> Chorizo <sup>2,3</sup> & Queso Manchego <sup>H</sup>	<b>9,90 €</b>
<b>JAMÓN</b> spanischer Serana Schinken <sup>2,3</sup>	<b>11,80 €</b>

## **Auswahl gemischter TAPAS**

Gemischte Tapasplatte

wir stellen ihnen eine Auswahl unserer Tapas zusammen, ideal als **23,90 €**  
Vorspeise, Hauptgericht oder zum teilen.



## **Salat** – frisch und knackig

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

**ENSALADA del CHEF** großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran, sowie mit Topping ganz nach Ihrem Geschmack, serviert mit Brotkorb

mit Zanderfilet<sup>C,D</sup> **19,80 €**

mit Hähnchenbrust **16,80 €**

mit Pimientos de Padrón (spanische, grüne Brat-Paprika) **14,80 €**

mit Grillgemüse<sup>J</sup> **15,80 €**

mit Garnelen<sup>F</sup> **19,80 €**

**Beilagensalat** kleiner gemischter Salat mit allem Drum & Dran **4,80 €**



# Hauptgänge

## **Pfälzer Glück<sup>2,3,4</sup>**

Pfälzer Bratwurst<sup>H,M,D</sup>, Saumagen, Sauerkraut und Bratkartoffeln

**15,80 €**

## **Zart GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET<sup>J</sup>**

mit Pfälzer Bratkartoffeln und südländischem buntem Gemüse

**17,80 €**

## **RINDERGESCHNETZELTES Züricher Art<sup>D,J</sup>**

mit frischen Champignons und Schweizer Kartoffelrösti,<sup>A,D</sup>

**21,80 €**

## **RJESEN KARTOFFELRÖSTI 🌱<sup>H,A,D</sup>** mit frischen

Champignons, fruchtigen Tomaten und würzigem Käse überbacken<sup>D,H,J,A</sup> inklusive buntem Salatteller

**19,80 €**

**Zarte SCHWEJNEMEDAILLONS<sup>H,D</sup>** mit feinem Pfeffersößchen, Kartoffelrösti und Karottengemüse

**22,90 €**

**Pasta „Vegan“ 🌱** mit buntem südländischem Gemüse und würzig-fruchtiger Tomatensoße

**14,90 €**

## **PFÄLZER WINZERSTEAK**

Nackensteak mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln

**19,80 €**

# **FLEISCH** – schön zart und saftig

Inkl. 1 Beilage & 1 Soße nach Wahl – siehe Überschrift ‚Beilagen‘

## **SCHNITZEL vom SCHWEIN**

**‚WIENER ART‘**<sup>D,A</sup> paniert mit einem Beilagensalat **17,80 €**

**‚PFÄLZER ART‘**<sup>D,A,H</sup> paniert, mit Schmand, Speck & Käse überbacken inklusive einem Beilagensalat **19,80 €**

**‚Cordon Bleu‘**<sup>D,A,H,M</sup> gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse, inklusive Beilagensalat **19,80 €**

**‚Cordon Bleu mediterran‘**<sup>D,A,H,M</sup> gefüllt mit Schafskäse, Oliven und Zwiebeln, inklusive Beilagensalat **20,80 €**

## **Argentinisches RUMPSTEAK vom RIND**

Welchen Gargrad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut (ca. 250g)  **28,80 €**

Ladies-Cut (ca. 150g)  **22,80 €**



## **Fisch**

**PASTA MIT LACHS**  C,D,H

**22,80 €**

in feiner Kräuter-Sahnesoße<sup>D,C,H</sup>

**Zanderfilet**  C

**21,90 €**

mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Kartoffeln

**BUNTES FISCHPFÄNNCHEN**<sup>H</sup> mit zartem Zanderfilet  
auf Tagliatelle angerichtet mit würziger Paprikasoße und  
südländischem Grillgemüse

**26,80 €**





# ***Für die Kleinen***

Kinder bis 1m Körpergröße essen bei uns kostenlos

## ***KLÄNNER REJWER***

**0,00 €**

zum mitessen - leerer Teller mit Besteck

***MJNJ SCHNITZEL*** vom Schwein <sup>D,A</sup> mit  
POMMES FRITES

**9,80 €**

***NUDELN*** <sup>D</sup> mit Tomatensoße 🍃

**6,80 €**





# BEILAGEN –

Sie brauchen noch etwas MEHR dazu?  
Bei den „Fleisch“ Hauptgerichten sind jeweils 1 Beilage und  
1 Soße ihrer Wahl inklusive.

<b>Pommes Frites</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Patatas Bravas</b>	
Spanische Würfel- Kartoffeln mit würzigem Paprikasoße	<b>4,30 €</b>
<b>Mediterranes Gemüse</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Beilagen Salat <sup>H</sup></b>	<b>4,80 €</b>
<b>Kartoffelrösti</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>4,80 €</b>
<b>Nudeln <sup>D</sup></b>	<b>3,80 €</b>

wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln 

# Soßen & Dip – weil's so lecker ist

<b>Pfefferrahm <sup>H</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Pilzrahm <sup>H</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Bratenjus <sup>J,M</sup> </b>	<b>2,80 €</b>
<b>Schmorzwiebeln <sup>J,M</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kräuterbutter <sup>H</sup> </b>	<b>2,80 €</b>
<b>Tomatensauce  </b>	<b>2,80 €</b>
<b>Alioli</b> (Knoblauch-Creme) <sup>H</sup>  	<b>2,80 €</b>
<b>Salsa Brava</b> pikante, spanische Paprikasoße 	<b>2,80 €</b>





## **Desserts** – der süße, (glutenfreie) Abschluss

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**<sup>H</sup> **5,80 €**

**Crema Catalana**<sup>A,H</sup> spanisches  
Cremedessert mit karamellisierter  
Zuckerkruste  **4,80 €**

**Hausgemachter Lauwarmer**

**Schokoladenkuchen mit Vanilleeis**<sup>D,A,H</sup> **7,80 €**

**Eisbecher gemischt**

(Erdbeere, Schokolade  
und Vanille Eis)<sup>D,H,A,I,1,9</sup> **5,90 €**

**Pralinen Eis mit Sahne** **5,90 €**

3 Kugeln hausgemachtes Pralineneis



# **ALKOHOLFREIES** – gegen den Durst

**Teinacher still / medium** 0,5l 4,20 €

**Tafelwasser Karaffe** Ca. 1l 5,50 €

## **Soft / Softschorle**

Apfel, weiße Traube, Johannisbeere, Ananas, Banane,  
Kirsche, Maracuja 0,5l 5,80 €

**Coca Cola<sup>1,4,7,9</sup>** 0,5l 5,80 €

**Coca Cola,- Zero, Fanta, Sprite<sup>1,4,7,9</sup>** 0,33l 3,90 €

**Paulaner Spezi<sup>1,4,7,9</sup>** 0,33l 3,90 €



## **Tee** – Heiße Seelenwärmer

Bitte fragen Sie beim Service nach, welche Sorten verfügbar sind.

2,80 €

## **Café** – Der Muntermacher zwischendurch

**Café Crema** 3,80 €

**Espresso / doppelter Espresso** 3,50 € / 5,00 €

+ **Macchiato** +0,80 €

**Carajillo – Espresso mit Brandy** 4,50 €

**Cappuccino** 4,50 €

**Latte Macchiato / Milchkafee** 4,50 € / 4,50 €

**Espresso „Affogado“ mit einer Kugel  
Vanilleeis** 5,90 €

**Heiße Schokolade** 4,50 €





## **Aperitif** Darfs was Süffiges vorweg oder

danach sein?

**Aperol Spritz** – auch alkoholfrei möglich **7,50 €**

**Hugo** – auch alkoholfrei möglich **7,50 €**

**Lillet Wild Berry** **7,50 €**

**Martini** bianco / rosso **6,90 €**

**Campari** mit Soda / mit Orange **7,90 €**

**Limoncello Spritz** **7,90 €**  
Limoncello, Bitter Lemon & Sekt

**Gurken Spritz** **7,90 €**  
Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Riesling

**Riesling Sekt** – Qualitätsperlwein, trocken 0,75 L Flasche **19,90 €**

**Prosecco** aus Italien 0,1 L Glas **4,50 €**



# **Biere** – von Fass & Flasche, mit & ohne Alkohol

## **HACKER PSCHORR**

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1l</b>
Pils, Radler, Cola-Mix	<b>3,50 €</b>	<b>4,80 €</b>	<b>9,00 €</b>
Münchner Helles	<b>3,50 €</b>	<b>4,80 €</b>	<b>9,00 €</b>

## **PAULANER**

Hefeweizen naturtrüb

Weizen-Radler

Cola-Weizen **3,50 € 4,80 € 9,00 €**

Saft-Weizen

(Maracuja, Kirsche)

Urdunkel (auch als Radler) **3,50 € 4,80 € 9,00 €**

## **Biere** alkoholfrei (Flasche)

**0,3l 0,5l**

Fürstenberg Pils alk. frei **0,3l 4,00 €**

Paulaner Hefeweizen naturtrüb **0,5l 4,80 €**

# WEIßWEINE – aus der Region / offen

**Müller Thurgau** – trocken



0,250

6,90 €

**Riesling** – trocken



0,250

6,90 €

**Riesling** 2023 [ANTON] – feinherb, süffig



0,250

7,80 €

**Riesling** alkoholfrei –

entalkoholisierter Wein



0,250

9,80 €

**Grauburgunder** – trocken



0,250

7,80 €

**Weißburgunder** – trocken



0,250

7,80 €

0,750

22,50 €

**Chenin Blanc** – frisch, ausgewogene Säure  
trocken



0,250

7,80 €

**Scheurebe Sweet** 2023 [ANTON] –  
Qualitätswein feinherb



0,250

7,80 €

**Weißburgunder** [NEUSPERGER HOF] –  
trocken



0,250

9,90 €

0,750

27,90 €

**Chardonnay Reserve** [NEUSPERGER HOF]  
– trocken



0,250

9,90 €

0,750

27,90 €

## Roséweine

<b>Portugieser Weißherbst</b> [ANTON] – feinherb		<b>0,25l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Rose Cuvee</b> [Zeter] – trocken		<b>0,25l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Rose Cuvee</b> [Zeter] – trocken		<b>0,75l</b>	<b>24,90 €</b>

## Rotweine

<b>Dornfelder</b> – halbtrocken		<b>0,25l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Dornfelder</b> ‚Classic‘ – trocken		<b>0,25l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Cuvée aus 3 Schauern</b> [SCHAURER] – trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot		<b>0,25l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Pinot Noir Oliver Zeter</b> vom Kaiserberg		<b>0,25l</b>	<b>8,90 €</b>
<b>ENGELSWERK Réserve</b> [ANTON] – trocken, 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, 24 Monate Fass		<b>0,25l</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Spätburgunder Alte Rebe</b> [NEUSPERGERHOF] – trocken aus über 35 Jahre alten Bio Reben, Rubinrote Farbe, kräftiges Bukett nach Beerenfrüchten, vollmundig und komplex im Abgang		<b>0,25l</b>	<b>9,90 €</b>

## Weine – aus aller Welt

<b>Sauvignon Blanc</b> South Africa		<b>0,25l</b>	<b>7,90 €</b>
-------------------------------------	--	--------------	---------------

# Longdrinks & Gemischtes

<b>Longdrinks</b> – 4cl / 6cl Alkohol & Cola	<b>0,20</b>	<b>0,40</b>
<b>Asbach</b>	<b>4,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>4,50 €</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Havana Club 3 Años</b>	<b>5,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
<b>GIN Tonic</b>	<b>5,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Jack Daniels</b>	<b>5,50 €</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Vodka Lemon</b>	<b>5,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gin ,Der flammende Bock‘ &amp; Tonic ,Herbal‘ oder ,Citric‘ &amp; Gin Tonic</b>	<b>9,90 €</b>	
<b>Sangria</b> – weiß oder rot – 0,25l Glas oder 1 Liter Karaffe zum Teilen oder zum allein genießen	<b>4,90 €</b>	<b>14,90 €</b>

## PÄLZERSCHORLE

aus der Region Wein-Sprudel-Mix

<b>MÜLLER-Schorle</b>	<b>0,50</b>	<b>5,50 €</b>
<b>RIESLING- Schorle</b>	<b>0,50</b>	<b>5,50 €</b>
<b>WEISSHERBST- Schorle</b>	<b>0,50</b>	<b>5,50 €</b>
<b>LADY- Schorle</b> (Riesling, Müller oder Weissherbst)	<b>0,250</b>	<b>4,50 €</b>

# **Digestif** – der besondere

Genuss nach dem Essen

<b>Haselnuss Schnaps klar</b>	<b>2 cl -</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Haselnuss Likör</b>	<b>2 cl -</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Alte Marille</b>	<b>2 cl -</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Williams Christ oder Honig</b>	<b>2 cl -</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Grappa</b>	<b>2 cl -</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Carlos J</b> spanischer Brandy	<b>2 cl -</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Cardenal Mendoza</b> spanischer Brandy	<b>2 cl -</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Kleines Böckli</b> Quetsche, Kräuter, Nuss- Nougat, Flammi [Pflaume-Kirsche-Ingwer]		
<b>Sherry medium</b>	<b>2 cl -</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Sherry fino</b>	<b>5 cl -</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Licor 43</b> spanischer Kräuterlikör (auch mit Milch)	<b>5 cl -</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Baileys auf Eis</b>	<b>4 cl -</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>5 cl -</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>5 cl -</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Ramazzotti</b> mit Eis und Zitrone	<b>2 cl -</b>	<b>3,80 €</b>
	<b>5 cl -</b>	<b>4,80 €</b>

VEGAN   
VEGETARISCH   
GLUTENFREI 

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl

/ F-Krebstiere / G-Lupinen

/ H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite /  
N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel

/ 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel