

Platz für Gemütlichkeit
DUWAKSCHOPP
HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA

1272 wurde Hayna erstmalig Urkundlich erwähnt als „Hegnehe“

Um **1950** wurde unser Duwakschopp erbaut, um dort Tabak zu trocknen

1973 wurde die Halle gebaut. In dieser ist das heutige Restaurant untergebracht

1996 Umbau zum Dampfnudelhof und Nutzung als Restaurant

2015 Umbau des Restaurants und Hotel in den jetzigen Zustand

Seit **2023** betreiben Markus und sein Team das Hotel und Restaurant Duwakschopp mit Sauna und Tagungsraum





Herzlich Willkommen bei uns im **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



Markus und Team wünschen
Guten Appetit!



Tagesmenü

UNSER TIPP

29,90

bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Kleinigkeiten vorweg –

für den kleinen Hunger

ALIOLI (Knoblauch-Creme) mit Brot^{D,H}

UNSER TIPP

4,90

TAGESSUPPE – Bitte fragen sie den Service

4,80

KLEINER GEMISCHTER SALAT^H 🌿

6,80

GEGRILLTER FETAKÄSE 🌿^{D,A} mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl

9,80

CALAMARI^{D,F} 🌿 (Tintenfischringe im Bierteig)^{D,A,H,F,C} mit Alioli (Knoblauch-Creme) und Salatgarnitur

8,80

OLIVEN

3,50



Tapas – „spanische bzw. deutsche Kleinigkeiten“

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

TAPAS ESPAÑOLA

TORTILLA DE PATATAS ^A 🌿 spanisches Kartoffel-Eier-Omelette 🌿 6,80

PATATAS BRAVAS^J Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 🌿 5,80

PIMIENTOS DE PADRÓN spanische, grüne Brat-Paprika 🌿🌿 4,80

CHAMPIGNONES AL AJILLO 🌿🌿 Champignons in Knoblauchöl 🌿 5,80

GAMBAS AL AJILLO^F Garnelen^F in Knoblauchöl 🌿 12,80

SURTIDO IBERICOS Chorizo^{2,3} & Queso Manchego^H 9,90

JAMÓN spanischer Serrano Schinken ^{2,3} 🌿 11,80

Croquetas ^{H, D} - 4 spanische hand- & hausgemachte „Kroketten“ mit Hähnchen und Lauch, dazu reichen wir Alioli als Dip 12,90

AUSWAHL GEMISCHTER SPANISCHE TAPAS 25,90

Gemischte Tapasplatte mit spanischen Köstlichkeiten

Wir stellen ihnen eine Auswahl unserer Tapas zusammen, ideal als Vorspeise, Hauptgericht oder zum Teilen.



Pfälzer Tapas

Kleine regionale Köstlichkeiten als
Vorspeise oder zum probieren oder zum
teilen

SAUMAGEN ^{D,A,H,L,K} mit Bratkartoffeln und Senf	6,90
PFÄLZER ZWIEBELSPECKKUCHEN ^{A,D,H,K} mit Salatgarnitur	7,90
MINI FRIKADELLE ^{A,D,H,K} in würzig-pikanter Paprika Soße	7,90
1 FLÄSCHKNEPP mit Meerrettichsoße ^H und Salzkartoffeln 	9,90
1 Leberknödel mit Bratkartoffeln und Bratensoße 	10,90

UNSER TIPP



Salat – frisch und knackig

Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

ENSALADA DEL CHEF^H großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran, sowie mit Topping ganz nach Ihrem Geschmack, serviert mit Brotkorb

mit ZANDERFILET ^{C,D}		19,80
mit HÄHNCHENBRUST		16,80
mit PIMIENTOS DE PADRÓN (spanische, grüne Brat-Paprika)	 	14,80
mit GRILLGEMÜSE ^J	 	15,80
mit GARNELEN ^F		19,80
BEILAGENSALAT ^H		6,80
gemischter Salat mit allem Drum & Dran		

UNSER TIPP



Hauptgänge

PFÄLZER GLÜCK^{2,3,4}

Pfälzer Bratwurst^{H,M,D}, Leberknödel, Saumagen,
Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln 18,80 €

ZART GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET^J 
mit Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und
südländischem buntem Gemüse 18,80

RINDERGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART^{D,J,H}
mit frischen Champignons und Schweizer
Kartoffelrösti^{A,D} 22,80

RIESEN KARTOFFELRÖSTI ^{H,A,D}  mit frischen
Champignons, fruchtigen Tomaten und würzigem
Käse überbacken^{D,H,J,A} inklusive buntem Salatteller 19,80

ZARTE SCHWEINEMEDAILLONS^{H,D} mit feinem
Pfeffersößchen, Kartoffelrösti und buntem Gemüse 22,90

FLÄSCHKNEPP mit Meerrettichsoße^H und Salzkartoffeln 17,80

PFÄLZER WINZERSTEAK

Nackensteak mit Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln dazu geschmorte Zwiebeln 19,80

UNSER TIPP



FLEiSCH – schön zart und saftig

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

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

‚WIENER ART‘^{D,A} paniert, inklusive kleinem gemischtem Salat 18,80

‚PFÄLZER ART‘^{D,A,H} paniert, mit Schmand, Speck & Käse überbacken, inklusive kleinem gemischtem Salat 20,80

‚CORDON BLEU‘^{D,A,H,M} gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse, inklusive kleinem gemischtem Salat 19,80

‚CORDON BLEU MEDITERRAN‘^{D,A,H,M} gefüllt mit Schafskäse und Zwiebeln, inklusive kleinem gemischtem Salat 20,80

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM RIND

Welchen Gargrad hätten Sie gerne?

Gentlemen-Cut ca. 300g  32,90

Ladies-Cut ca. 150g  24,90

Like a Boss 500g  47,90



Fisch

ZANDERFILET ^C 	23,90
mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Kartoffeln ^H	
BUNTES FISCHPFÄNNCHEN ^{D,C H,F} mit zartem Zanderfilet und Garnelen auf Tagliatelle angerichtet mit würziger Paprikasoße und südländischem Grillgemüse	26,80
PASTA MIT GARNELEN UND ZUCCHINI ^{D,C H,} in Paprika- Sahne Soße (würzig)	23,90
ENSALADA DEL CHEF MIT GEBRATENEM ZANDERFILET ^{C H} großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran 	19,80
ENSALADA DEL CHEF MIT GEBRATENEN GARNELEN ^{F H} großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran 	19,80



Für die Kleinen

Kinder bis 1m Körpergröße
essen bei uns kostenlos

KLÄNNER REIWER	0,00
zum mitessen - leerer Teller mit Besteck	
MINI SCHNITZEL vom Schwein ^{D,A} mit POMMES FRITES	9,80
NUDELN ^D mit Tomatensoße 🌿	6,80
BRATWURST ^{K,M,3} mit Pommes	8,90
SPÄTZLE ^{D,A,H} mit Bratensoße	6,80

Vegetarisch 🌿

PASTA 🌿 ^{D,A,H} MIT ZUCCHINI UND LAUCH	17,90
In Paprika-Sahne Soße (würzig)	
PATATAS BRAVAS 🌿 Würfel-Kartoffel mit würzigem Dip 🌿	5,80
GROßER GEMISCHTER SALATTeller 🌿 mit gegrilltem mediterranem Gemüse ^H	15,80
KÄSESPÄTZLE 🌿 ^{D,A,H} mit Käse, Zwiebeln & Rahm	16,90



BEILAGEN –

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

Pommes Frites 	4,90
Patatas Bravas	
Spanische Würfel-Kartoffeln mit würziger Paprikasoße 	4,30
Mediterranes Gemüse 	4,30
Beilagen Salat  H	6,80
Kartoffelrösti 	4,80
Spätzle  D,A,H	4,80
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,80
Nudeln ^{D,A,H}	3,80
wir servieren auf Wunsch auch glutenfreie Nudeln 	

Soßen & Dip – weil's so lecker ist

Pfefferrahm  H	2,80
Pilzrahm  H,	2,80
Bratenjus ^{J,M,I} 	2,80
Schmorzwiebeln  J,M	2,80
Kräuterbutter ^H 	2,80
Tomatensoße  	2,80
Alioli (Knoblauch-Creme) ^H  	2,80
Salsa Brava pikante, spanische Paprikasoße 	2,80





Desserts – der süße, (glutenfreie) Abschluss

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN ^H 6,80

CREMA CATALANA ^{A,H} spanisches
Cremedessert mit karamellisierter
Zuckerkruste  4,80

Hausgemachter lauwarmer
SCHOKOLADENKUCHEN mit Vanilleeis ^{D,A,H} 7,80

EISBECHER GEMISCHT
(Erdbeere, Schokolade
und Vanille Eis) ^{D,H,A,I,1,9} 5,90

HAUSGEMACHTER PFANNKUCHEN ^{D,A,H}
Mit Marmelade, Vanilleeis und Sahne 7,90

Oder ganz klassisch mit Zimt und
Zucker

UNSER TIPP



ALKOHOLFREIES – gegen den Durst

Teinacher still / medium 0,5l 4,90

Tafelwasser Karaffe Ca. 1l 5,90

Saft / Saftschorle

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

Coca Cola^{1,4,7,9} 0,5l 5,80

Coca Cola,- Zero, Fanta, Sprite^{1,4,7,9} 0,33l 3,90

Paulaner Spezi^{1,4,7,9} 0,33l 3,90

Hausgemachte Limonade 0,5l 5,80

“Duwakbeerchen” fruchtig, frisch,
einfach Beerig, mit Rosmarin verfeinert

“Duwakgranate” Süß und spritzig, mit
Granatapfel und Orange

“Duwaklime” erfrischend, mit Limette und
Minze und einem Hauch Maracuja

Wahlweise auch mit Gin Shot 4,00



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 3,90 / 5,00
+ Macchiato +0,80

Carajillo – Espresso mit Brandy 4,50

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato / Milchkaffee 4,50

Espresso „Affogado“ mit einer Kugel
Vanilleeis 5,90

Heiße Schokolade 4,50



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



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 Limoncello, Bitter Lemon & Sekt	7,90
Gurken Spritz Gurken-Sirup, Gurke, Zitronenlimonade & Riesling	7,90
Sekt – Qualitätsperlwein, trocken 0,75 L Flasche	14,90
Prosecco aus Italien 0,1 L Glas	4,50



Biere –

von Fass & Flasche, mit & ohne Alkohol

Vom Fass, frisch gezapft!	0,3l	3,50
Vom Fass, frisch gezapft!	0,5l	4,90
Vom Fass, frisch gezapft!	1l	9,00

DUWAKSCHOPP PILS

Naturtrübes Kellerbier
nach eigener Rezeptur



HACKER PSCHORR

Münchner Helles (hohe
Stammwürze, süffig)

PAULANER

Pils (herb, frisch)
Hefeweizen naturtrüb
Weizen oder Cola-Radler
Urdunkel (süffig-malzig)

Biere ALKOHOLFREI aus der Flasche

Fürstenberg Pils alk. frei	0,3l	4,00
Paulaner Hefeweizen naturtrüb alk. frei	0,5l	4,90



WEIßWEINE –

aus der Region / offen oder Flasche

Müller Thurgau – trocken



0,25l

6,90

Riesling – trocken



0,25l

6,90

Sauvignon blanc alkoholfrei –
entalkoholisierter Wein [ANTON]



0,25l

9,80

Grauburgunder [ANTON] – trocken



0,25l

7,80

Weißburgunder [Siener] – trocken vom
Muschelkalk



0,25l

7,80

0,75l

21,00

Sauvignon Blanc– [Beck]



0,25l

7,90

0,75l

21,00

Scheurebe Sweet [ANTON] – Qualitätswein
fruchtig, frisch, lieblich



0,25l

7,80

0,75l

21,00

Chardonnay vom Muschelkalk trocken
[ANTON] – trocken



0,25l

7,80

0,75l

21,00



Roséweine

Portugieser Weißherbst [ANTON] – feinherb 	0,25l	7,90
Frühburgunder Rosé trocken [Beck]	0,25l	7,90
	0,75l	21,00

Rotweine

Dornfelder – halbtrocken 	0,25l	7,00
	0,75l	19,80
Black Beck-Cuvée [Beck] – trocken, sehr ausgewogen und kräftig, aber nicht zu aufdringlich	0,25l	7,90
Spätburgunder	0,25l	6,90
[Beck] - trocken	0,75l	18,00
ENGELSWERK Réserve [ANTON] – trocken, 2019 Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, 24 Monate Fass 	0,25l	8,90
	0,75l	24,00
Merlot [Kruppenbacher] – trocken, Rubinrote Farbe, kräftiges Bukett nach Beerenfrüchten, vollmundig und komplex im Abgang 	0,25l	7,90
	0,75l	21,00

Weine – aus Spanien

Rioja Reserva	0,25 l	7,90
	0,75 l	27,90



Longdrinks & Gemischtes

Longdrinks – 4cl Alcohol & Cola	0,2l
Asbach	7,50
Bacardi Carta Blanca	7,50
Havanna Club 3 Años	8,00
GIN Tonic	8,00
Jack Daniels	10
Vodka Lemon	8,00
Gin ‚Der flammende Bock‘ & Tonic ,Herbal‘ oder ‚Citric‘ & Gin Tonic	9,90
Sangria – weiß oder rot – 0,25l Glas oder 1 Liter Karaffe zum Teilen oder zum allein genießen	4,90 14,90

PÄLZERSCHORLE

aus der Region Wein-Sprudel-Mix

MÜLLER-Schorle	0,5l	6,50
RIESLING- Schorle	0,5l	6,50
WEISSHERBST- Schorle	0,5l	6,50
LADY- Schorle (Riesling, Müller oder Weissherbst)	0,25l	4,50



Digestif

der besondere Genuss nach dem Essen

Haselnuss Schnaps klar	2 cl -	4,80
Haselnuss Likör	2 cl -	3,80
Alte Marille	2 cl -	4,80
Williams Christ oder Honig	2 cl -	4,80
Grappa	2 cl -	4,80
Carlos spanischer Brandy	2 cl -	6,80
Cardenal Mendoza spanischer Brandy	2 cl -	6,80
Kleines Böckli Quetsche, Flammi [Pflaume-Kirsche-Ingwer] Aktionslikör (wechselt regelmäßig)		4,80
Likör 43 spanischer Kräuterlikör (auch mit Milch)	4 cl -	4,80
Baileys auf Eis	5 cl -	4,80
Limoncello	5 cl -	4,80
Jägermeister	2 cl -	3,80
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	5 cl -	4,80

UNSER TIPP



Rund um den Duwakschopp

Seminare in der „Kreativ-Werkstatt“

Auf einer Gesamtfläche von etwa 28 qm bieten wir alles an,
was sie für eine erfolgreiche Tagung benötigen

Sauna „Pfälzer Schwitzstube“ lädt zum Entspannen und Relaxen ein

Für externe Gäste 15 € pro Person, inklusive Wasser und Tee

25 Zimmer, 1 Familienzimmer und 1 Appartement bieten jede Menge
Platz für „Gemütlichkeit“ in Hayna

Mehr Infos zu Events und News gibt es unter Hotel-Duwakschopp.de

