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

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

Platz für Gemütlichkeit

DUWAKSCHOPP

HOTEL · RESTAURANT · SEMINARRAUM · SAUNA

Markus und Team wünschen

Guten Appetit!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Tagesmenü 29,9

bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Kleinigkeiten vorweg – Für den kleinen Hunger

Aioli (Knoblauch Creme) mit Brot	UNSER TIPP	4,9
Tagessuppe		4,8
(Bitte fragen sie den Service, welche Suppe unser Küchenteam für sie zubereitet hat)		
Kleiner gemischter Salat		6,8
Gegrillter Fetakäse, wir reichen Baguette dazu		9,8
Calamari (Tintenfischringe im Bierteig) mit Aioli (Knoblauch-Creme) und Salatgarnitur Wir reichen Baguette dazu		8,8
Oliven *klein, lecker, Perfekt zum Wein, wie im Urlaub*		*3,5*

Tapas

„spanische bzw. Pfälzer Kleinigkeiten
Als Vorspeise oder als Hauptgang, allein oder zum teilen

Spanische Tapas

Tortilla de Patatas spanisches Kartoffel-Eier-Omelette Mit Aioli und Salatgarnitur	6,8
Patatas Bravas Würfelkartoffel mit würzigem Paprika Dip	5,8
Pimientos de Padrón grüne gegrillte Bratpaprika	5,8
Champignones al Ajillo Champignons in Knoblauchöl	6,8
Gambas al Ajillo Garnelen in Knoblauchöl	12,8
Surtido Ibericos Chorizo & Queso Manchego	9,9
Jamon spanischer Serrano Schinken	11,8
Croquetas - 4 Stück Hand- und hausgemachte „Kroketten“ mit Hähnchen und Lauch, mit Aioli als Dip	12,9
Auswahl gemischter spanischer Tapas Großes Holzbrett mit allen spanischen Leckereien, zum Teilen oder zum satt Essen	25,9

Pfälzer Tapas

Kleine regionale Köstlichkeiten, als Vorspeise, zum Probieren oder zum Teilen

Saumagen mit Bratkartoffeln und Senf	6,9
Mini Frikadelle in würzig-pikanter Paprika Soße	7,9
1Fläschknepp mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	9,9
1 Leberknödel mit Bratkartoffeln und Bratensoße	10,9
Auswahl gemischter Pfälzer Tapas Großes Holzbrett mit allen Pfälzer Leckereien, ergänzt mit anderen Lokalen Schmankerln – unser etwas anderes Brotzeitbrett (kalt/warm) zum Teilen oder zum satt Essen	25,9

Salat – frisch und knackig

Ensalada del Chef großer gemischter Salat mit allem Drum & Dran, sowie Topping nach ihrem Geschmack, serviert mit Brotkorb

Mit gegrilltem **Zanderfilet**	19,8
Mit gegrillten **Hähnchenbruststreifen**	16,8
Mit gegrillten **Pimientos de Padrón** (spanische grüne Bratpaprika)	14,8
Mit gegrilltem **mediterranem Gemüse**	15,8
Mit **Garnelen**	19,8
Beilagensalat, gemischter Salat als Beilage oder als Vorspeise	6,8

Hauptgänge

Unsere Klassiker

Pfälzer Glück 18,8
Pfälzer Bratwurst, Leberknödel, Saumagen auf Sauerkraut
und Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)

Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet 18,8
Mit Pfälzer Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)
und mediterranem Grillgemüse

Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“ 22,8
Mit frischen Champignons, Zwiebeln und 4 kleine Röstitaler

Riesen Kartoffelrösti 19,8
Mit frischen Champignons, fruchtigen Tomaten und
würzigem Käse überbacken, inklusive buntem Salatteller

Zarte Schweinemedaillons 22,9
Mit feinem Pfeffersößchen, 4 Röstitalern
und buntem Grillgemüse

2 Pfälzer Fläschknepp 17,8
Mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Pfälzer Winzersteak 19,8
Schweinenackensteak mit Pfälzer
Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln

UNSER TIPP

Fleisch

Inklusive 1 Beilage & 1 Soße
auf der nächsten Seite

Schnitzel „Wiener Art“ 19,8
vom Schweinerücken, paniert, inklusive buntem Salatteller

Schnitzel „Pfälzer Art“ 21,8
vom Schweinerücken, paniert, mit Schmand,
Speck & Käse überbacken, inklusive buntem Salatteller

Cordon Bleu 20,8
Gefüllt mit gekochtem Schinken und würzigem Käse,
inklusive buntem Salatteller

Cordon Bleu mediterran 21,8
Gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln,
inklusive buntem Salatteller

Argentinisches Rumpsteak vom Rind

Welchen Gargrad hätten Sie gerne?

150 g	**Ladys-Cut**	24,9
300g	**Gentlemen-Cut**	32,9
500g	**Like a Boss**	47,9

Fisch

Zanderfilet Gegrillt, auf Tomaten-Lauch-Ragout und Salzkartoffeln	23,9
Buntes Fischpfännchen Gegrilltes Zanderfilet mit Garnelen auf Tagliatelle mit würziger Paprika Soße und südländischem Grillgemüse	26,8
Pasta mit Garnelen und Zucchini In Paprika-Sahne-Soße	23,9
Großer Chefsalat mit gebratenem Zanderfilet Mit unserem leckeren Hausdressing	19,8
Großer Chefsalat mit gebratenen Garnelen Mit unserem leckeren Hausdressing	19,8

Kinderkarte

Kinder bis 1 Meter Körpergröße essen bei uns kostenlos

Räuberteller	0
Mini Schnitzel Vom Schweinerücken mit Pommes frites	9,8
Nudeln Mit Tomatensoße	6,8
Bratwurst Mit Pommes frites	8,9
Spätzle Mit Bratensoße	6,8

Vegetarisch

Pasta mit Zucchini und Lauch 17,9
In Würziger Paprika-Sahne-Soße

Patatas Bravas 5,8
Spanische Würfel Kartoffeln mit Brava Soße

Riesen Kartoffelrösti 19,8
Mit frischen Champignons, fruchtigen Tomaten
und würzigem Käse überbacken, inklusive buntem Salatteller

Chefsalat 15,8
mit gegrilltem Gemüse und unserem Hausdressing

Käsespätzle 16,9
Mit Emmentaler Käse, Zwiebeln und Sahne

Beilagen

Pommes frites	4,9
Patatas Bravas	4,3
Mediterranes Gemüse	4,3
Beilagen Salat	6,8
4 Kartoffel-Röstitaler	4,8
Spätzle - in Butter geschwenkt	4,8
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,8
Nudeln (gern auch Glutenfrei)	3,8

Soßen

2,8

Pfefferrahmsoße
Pilzrahmsoße
Bratensoße
Schmorzwiebeln
Kräuterbutter
Aioli (Knoblauchcreme)
Salsa Brava (pikante-Spanische Paprikasoße)

Dessert –

süß und lecker,
für den perfekten (Glutenfreien) Abschluss

Heiße Liebe 6,8
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Crema Catalana 4,8
Spanisches Cremedessert mit Karamellisierter Zuckerkruste

Schokoladenkuchen 7,8
Hausgemachter Brownie Kuchen mit Vanilleeis

Gemischter Eisbecher 5,9
Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis, mit Sahne

Pfannkuchen 7,9
Hausgemacht, mit Marmelade, Vanilleeis und Sahne

...oder ganz Klassisch mit Zimt und Zucker, Eis und Sahne UNSER TIPP

Espresso Affogado 5,9
1 Kugel Vanilleeis und Espresso

Alkoholfreie Getränke

Teinacher still oder medium 0,5 Liter	4,9
Tafelwasser Karaffe ca. 1 Liter	5,9
Saftschorle oder Saft 0,5 Liter Apfel, weiße Traube, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Kirsch	5,8
Coca-Cola 0,5 Liter	5,8
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,33 Liter	3,9
Paulaner Spezi 0,33 Liter	3,9
Hausgemachte Limonade 0,5 Liter **„Duwakbeerchen“** fruchtig, frisch, Beerig, mit Rosmarin	5,8
„Duwakgranate“ süß, spritzig, mit Granatapfel und Orange	
„Duwaklime“ erfrischend mit Maracuja, Limette und Minze UNSER TIPP	

Café & Tee

Glas Tee Fragen sie den Service nach den Sorten	2,8
Café Crema	3,8
Espresso	3,9
Doppelter Espresso	5
Cappuccino	4,5
Carajillo - Espresso mit Brandy	4,5
Latte Macchiato / Milchkaffee	4,5

Aperitif

Aperol Spritz – *auch alkoholfrei möglich*	7,5
Hugo – *Holunderblüte, Limette, Minze, Secco - auch alkoholfrei möglich*	7,5
Lillet Wild Berry	7,5
Martini *bianco/rosso/Soda*	6,9
Limoncello Spritz *mit Bitterlemon und Secco*	7,9
Gurken Spritz *Gurken Sirup, Bitterlemon und Prosecco*	7,9
Sekt – Winzersekt, trocken 0,75 Liter Flasche	14,9
Prosecco – 0,1 Liter Glas	4,5

Biere

Frisch gezapft vom Fass und
aus der Flasche eingeschenkt

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

Weiß & Roseweine

Aus der Region

Offene Weine vom [Weingut Anton] in Herxheim

Müller Thurgau – trocken 6,9

Riesling – trocken 6,9

Grauburgunder - trocken 6,9

Ein Bouquet von reifen Birnen, saftigen Pfirsichen und einem Hauch tropischer Früchte in der Nase. Am Gaumen entfaltet sich eine cremige Textur mit sanfter Säurestruktur und Nuancen von Birne, Honigmelone sowie subtilen Gewürzen – ein komplexes Genusserlebnis!

Portugieser Weißherbst – Rosé - fruchtig und süffig 7,9

mit seinem feinen Rosaton und Aromen von Erdbeere und Himbeere. Er ist feinherb, vegan und mit 11 % Alkohol angenehm leicht. Die harmonische Balance aus Süße und Säure macht ihn zum idealen Begleiter für gesellige Anlässe und frische Gerichte.

Flaschen Weine und offene Weine von [Weingütern] aus der Region

Weißburgunder [Beck]	0,25	7,8
Fruchtiger Wein mit Aromen von Birne und Aprikose, moderate Säure	0,75	21
Sauvignon Blanc [Beck]	0,25	6,9
Aromen von frisch gemähtem Gras, Grapefruit, grüner Banane. Er passt zu fast allen Gerichten, besonders zu Fisch und Meeresfrüchten	0,75	21
Chardonnay [Beck]	0,25	7,8
Trocken, leicht, frisch, ein charmanter Begleiter zu Hähnchen und Fisch oder für entspannte Abende allein oder zu zweit.	0,75	21

Sauvignon Blanc alkoholfrei [Anton]	0,25	7,8
entalkoholisierter Wein	0,75	21
Scheurebe Sweet [Anton]	0,25	7,8
Dieser Wein überzeugt mit einem aromatischen Duft nach Pfirsich, Litschi, Maracuja und gelben Zitrusfrüchten. Das harmonische Zusammenspiel von Süße und Säure lässt kaum Wünsche offen und begeistert sowohl den erfahrenen Weinkenner als auch den Gelegenheitsgenießer.	0,75	21

Rotweine

Dornfelder [ANTON]	0,25	7
halbtrocken verführt mit einem reichen Bouquet von roten und dunklen Früchten und einem Hauch von Gewürzen. Noten von saftigen Kirschen und Brombeeren werden durch eine angenehme Säure und ist mit einem Restzuckergehalt perfekt abgerundet. Der Abgang ist weich und geschmeidig, was diesen Wein zu einem idealen Begleiter für gemeinsame Abende macht.	0,75	19,8
Black Beck Cuvee [Beck]	0,25	7,9
Trocken, sehr ausgewogen und kräftig, aber nicht zu aufdringlich		
Spätburgunder [Beck]	0,25	6,9
Trocken	0,75	18
ENGELSWERK Réserve [ANTON]	0,25	8,9
Der ENGELSWERK Rotwein Réserve umschmeichelt den Gaumen mit fruchtigen Aromen von Brombeeren und Kirschen. Die samtige Textur wird durch verführerische Vanille- und Karamell-Aromen ergänzt. In der Nase entfaltet sich ein eleganter Duft nach roten und schwarzen Johannisbeeren sowie vollreifen Kirschen. Am Gaumen zeigt dieser Wein seine wunderbare Vielschichtigkeit: Fruchtaromen von roten und schwarzen Johannisbeeren gepaart mit kräftigen Anteilen von Kirschen führen zu einer harmonischen Schokonote. Dieser Rotwein erinnert an die großen Weine aus Bordeaux – elegant, komplex und doch angenehm trinkbar	0,75	24

Merlot [Anton] 0,25 7,9
0,75 21

"Merlot macht froh", so ein altes Sprichwort. Kein Wunder also, dass diese Rebsorte bei Weinliebhabern so beliebt ist. Unser Merlot stammt aus den besten Lagen von Herxheim und wird durch konsequente Ertragsreduzierung sowie schonende Handlese hergestellt. So kommt nur das Beste der Merlottraube in die Flasche. Mit einem tiefen Rot präsentiert sich dieser Wein im Glas und entfaltet sofort seine verführerischen Aromen nach schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Pflaume in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich gut ausbalanciert und mittelschwer mit samtig eingebundenen Tanninen.

Rioja [aus Spanien] 0,25 7,9
0,75 27,9

Pfälzerschorle 0,5 Liter 6,5
aus der Region (Wein-Sprudel-Mix)

Müller-Schorle
Riesling-Schorle
Weißherbst-Schorle

Lady Schorle (Riesling, Müller oder Weißherbst) 4,5

Sangria- weiß oder rot 0,25 4,9
Karaffe 1Liter 14,9

Schnaps, Digestif & Longdrinks

Longdrinks mit 4cl Alkohol und Cola/Tonic 0,2 Liter

Asbach	7,5
Bacardi Carta Blanca	7,5
Havanna Club 3 Anos	8
Gin Tonic	8
Jack Daniels	10
Vodka	8
Gin Premium	9,9

Schnäpsle 2 cl

Haselnuss klar	4,8
Haselnuss Likör	3,8
Alte Marille	4,8
Williams Christ Birnenbrand oder mit Honig	4,8
Grappa	4,8
Carlos spanischer Brandy	6,8
Cardenal Mendoza	6,8
Aktionsliköre auf der Theke	4,8
Baileys auf Eis	4,8
Limoncello	4,8
Jägermeister	3,8
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	4,8

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 berechnen wir 15 € pro Person, inklusive Tee, Wasser

25 Zimmer,

1 Familienzimmer bis zu 6 Personen

1 Appartement bis zu 6 Personen

Bieten jede Menge Platz für „Gemütlichkeit“ in Hayna.

Wir freuen uns über eine positive Google Bewertung und belohnen jede positive Bewertung mit einem Schnaps! Einfach Link scannen und die Bewertung dem Servicepersonal zeigen! Danke 😊

Mehr Infos zu unseren Events und Veranstaltungen gibt es unter:
www.Hotel-Duwakschopp.de

Wir kochen mit Salz, Pfeffer, Liebe und Leidenschaft. Wenn Sie bestimmte Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

 Vegan  vegetarisch  Glutenfrei

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten+Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch und Laktose / I-Schalenfrüchte und Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid und Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere / 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoffe / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel