

Herzlich Willkommen  
im Weingut Argus!

Öffnungszeiten  
Straußwirtschaft:

12. September bis 26. Oktober

Freitag bis Sonntag

16 bis 22 Uhr

Ankündigung 2026

Sommerrausschank: Mai/Juni

Straußwirtschaft:

September/Oktober

Die genauen Öffnungszeiten  
finden Sie im neuen Jahr auf  
unserer Homepage.

## Aperitif

0,25l

Aperol Spritz<sup>6,7</sup>

7

„Freifahrt“ alkoholfrei

7

(FREE Rosé, Ginger Ale<sup>7</sup>, Grenadine<sup>7</sup>,  
Orangensaft, Limettensaft, Eiswürfel)

## Prickelndes

0,1l / 0,75l

Secco „EVITA“

3 / 18

Riesling Sekt  
extra trocken

4 / 24

Chardonnay Sekt  
brut

4 / 24

## Alkoholfreie Getränke

0,25l / 0,5l

Traubensaft weiß  
pur oder Schorle 2,5 / 4

Apfelsaft  
pur oder Schorle 2,5 / 4

0,25l / 0,75l

Free Rosé alkoholfrei 5,8 / 16,5

0,25l / 0,7l

Mineralwasser  
classic oder medium 2 / 4

## Weinschorle

0,25l / 0,5l

Riesling  
trocken 3 / 5

Silvaner  
trocken 3 / 5

Müller-Thurgau  
lieblich 3 / 5

Rosé  
feinherb 3 / 5

# weißweine

0,25l / 0,75l

Gelber Muskateller 4,8 / 13,5  
2024, feinherb

Weißburgunder 4,8 / 13,5  
2023, feinherb

Riesling 4,8 / 13,5  
2024, feinherb

Riesling Buntsandstein 5,5 / 15  
2024, trocken

Riesling Muschelkalk 5,5 / 15  
2024, trocken

Weißburgunder Lösslehm 5,5 / 15  
2024, trocken

Blanc de Noir Löss 5,5 / 15  
2024, Spätburgunder, trocken

Grauburgunder Muschelkalk 5,5 / 15  
2024, trocken

Sauvignon Blanc Mergel 5,5 / 15  
2024, trocken

Sauvignac Buntsandstein 5,5 / 15  
2023, trocken

Chardonnay 5,8 / 16,5  
Böckinger Rosenkranz  
2023, trocken

Sauvignon Blanc FUMÉ 7 / 21  
2023, trocken

Weißburgunder Spätlese 5,8 / 16,5  
2020, süß

## Rosé

0,25l / 0,75l

EASY Rosé

4,5 / 12,5

feinherb

Spätburgunder

4,8 / 13,5

2024, trocken

## Rotweine

0,25l / 0,75l

Pinotin

4,8 / 13,5

2023, trocken

Cuvée Katharina

4,8 / 13,5

2024, feinherb

Frühburgunder Lösslehm

5,5 / 15

2022, trocken

Spätburgunder Mergel

5,5 / 15

2022, trocken

Merlot

5,8 / 16,5

2022, trocken

Spätburgunder

7 / 21

Frankweiler Kalkgrube, 2020

Im Barriquefass gereift, trocken

## Hochprozentiges

2 cl

Tresterbrand

3

Im Eichenfass gereift

## Warme Speisen

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Winzersteak (Schweinekamm) <sup>2</sup><br>Zwiebelsauce, hausgemachter<br>Kartoffelsalat, gem. Salat           | 17,5 |
| Pfälzer Trio Saumagen <sup>1</sup> , Bratwurst <sup>1</sup><br>Leberknödel mit Sauerkraut und Brot             | 15   |
| 2 Leberknödel<br>mit Specksoße, Sauerkraut und Brot                                                            | 13,5 |
| 1 Paar Bratwürste <sup>1</sup><br>mit Sauerkraut und Brot                                                      | 12,5 |
| 2 Scheiben Saumagen <sup>1</sup><br>mit Sauerkraut und Brot                                                    | 13,5 |
| Bunte Gemüsequiche<br>mit Salat                                                                                | 13   |
| Flammkuchen Elsässer Art <sup>3,4</sup><br>Speck, Zwiebel                                                      | 11,5 |
| Flammkuchen Mediterran <sup>3,4,5</sup><br>Hirtenkäse, Peperoni                                                | 11,5 |
| Flammkuchen mit Gemüse vegan<br>Tomate, Zwiebel, Zucchini, Paprika,<br>Champignons, Rotkraut, Frühlingszwiebel | 12,5 |

## Kalte Speisen

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Eißerthaler Forellenfilets geräuchert<br><br>Preiselbeer-Sahneerrettich, Waldorf-<br>und Karottensalat, Baguette | 16,5 |
| Bunter Salatteller<br>Blattsalat, Rohkostsalate, Feta, Oliven,<br>Peperoni<br>und Baguette                       | 13,5 |

*Nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre  
Tischnummer, das Essen wird Ihnen  
serviert.*

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Münsterkäse                                                         | 9,5 |
| Honig-Dill-Senfsauce, Trauben<br>karamellisierte Walnüsse, Baguette |     |
| Liptauer nach Art des Hauses                                        | 9   |
| Brotaufstrich aus Camembert und<br>Kräuterfrischkäse mit Brot       |     |
| Käsewürfel im Glas                                                  | 6   |
| Salzgebäck, Trauben                                                 |     |
| Beilagensalat                                                       | 5   |
| Hausgemachter Kartoffelsalat                                        | 3,5 |

## Dessert

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Mousse au Chocolat | 5,5 |
| Panna cotta        | 5,5 |
| mit roter Grütze   |     |
| Nussecke           | 3   |

## Kaffee und Tee

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Tasse Kaffee        | 2,8 |
| Cappuccino          | 3,2 |
| Espresso            | 2,5 |
| Tee                 | 2,3 |
| Rooibos-Vanille-Tee |     |
| Früchtetee          |     |
| Kräutertee          |     |
| Schwarztee          |     |

*Nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre  
Tischnummer, das Essen wird  
Ihnen serviert.*

Auf Wiedersehen im

