



Liebe Gäste,

Willkommen in unserer Weinstube Zwillingshof in der wunderschönen Südpfalz!

Vielleicht haben Sie sich schon gefragt, woher der eher ungewöhnliche Name unserer Stube stammt. Die Antwort liegt in einer charmanten Eigenart unseres  
Ortes:

Heuchelheim wird unter den Einheimischen liebevoll das "Zwillingsdorf" genannt.

Und das nicht ohne Grund- bei rund 600 Einwohnern gibt es hier stolze 15 Zwillingspaare! Das ist deutlich über dem bundesweiten Durchschnitt fast doppelt so viel, um genau zu sein. Woran liegt das? Dem milden Klima und den vielen Sonnenstunden? Oder doch an den Trauben - und dem guten Wein.

Wir wissen es nicht genau- aber vielleicht finden Sie es ja bei einem Glas Pfälzer Wein selbst heraus. Genießen Sie die Zeit bei uns, stoßen sie an - und lassen Sie sich ein kleines bisschen vom Zauber des Zwillingshofs anstecken.

Unsere Küche bietet gutbürgerliche Gerichte mit besonderem Augenmerk auf Pfälzer Spezialitäten. Wir legen Wert auf regionale Produkte, herzliche Gastfreundschaft und ein gemütliches Ambiente für Ihre Feier.

Ihre Familie Loutsas und Pupo

Freitag bis Dienstag 17:00 - 22:00 Uhr;

Küche bis 21:00 Uhr

So. und Feiertags ab 12:00 - 21:00 Uhr;

Küche bis 20:00 Uhr

**Mittwoch & Donnerstag Ruhetag**

**Reservierungen: 06349 9070960**

**Wir freuen uns auf euch!**

[www.zwillingshof.de](http://www.zwillingshof.de)

[kontakt@weinstubezwillingshof.info](mailto:kontakt@weinstubezwillingshof.info)

ZWILLINGSHOF  
Weinstube  
**Getränkekarte**

**Aperitif-Longdrinks**

Riesling Winzer Sekt



0,1l

5,90

Hugo

0,25l

6,90

(Secco/Holundersirup/Sprudel/Zitrone/Minze/Eis)

Aperol Spritz

0,25l

6,90

(Secco/Aperol/Sprudel/Orange/Eis)



**Alkoholfreie Getränke (Bellaris)**

Cola, Gold Orange, Cola-Mix,

0,25l

2,80

Apfelschorle, Zitrone

0,5l

4,60

Fl.Cola ohne Zucker

0,33l

3,80

Gourmet Mineralwasser

0,25l

2,90

Classic, Medium, Stil

0,7l

5,40

Traubensaft Weiß oder Orangensaft

0,25l

3,50

0,5l

6,50

**Heisse Getränke**

Tasse Kaffee 3,00



Espresso 3,00

Cappuccino 3,50

Tartufo affogato

mit Espresso beschwipstes Schokoladeneis-Trüffel mit einem zarten Zabaione-Kern, umhüllt von cremiger Schokoladencreme, verfeinert mit kandierten Haselnussstücken. 5.90

**KEO Tee**

3,90

Kamille, Grüner Tee, Kräuterharmonie

## Bier vom Fass



|                         |      |       |
|-------------------------|------|-------|
| Valentins Hell          | 0,4l | 4,50€ |
|                         | 0,5l | 5,30€ |
| Radler oder Cola Bier   | 0,5l | 5,30€ |
| Valentins Hefe-Weißbier | 0,5l | 5,30€ |
| Hefe- Weißbierradler    | 0,5l | 5,30€ |

## Flaschen Bier



|                                            |       |       |
|--------------------------------------------|-------|-------|
| Bellheimer Lord Fresh Alkoholfrei          | 0,33l | 4,20€ |
| Valentins Hefe-Weißbier Alkoholfrei        | 0,5l  | 5,30€ |
| Valentins Hefe-Weißbier-Radler Alkoholfrei | 0,5l  | 5,30€ |
| Bellheimer Natur-Radler Alkoholfrei        | 0,33l | 4,20  |

## Weinschorle

|                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
| Riesling, Silvaner, Kerner, Müller | 0,25l | 3,00€ |
|                                    | 0,5l  | 5,40€ |
| Rose                               | 0,25l | 3,20€ |
|                                    | 0,5l  | 5,70€ |



Für Weinschorlen mit anderen Weinsorten gilt: 0,25L Preis + 0,80€

# Weinkarte



## Weisswein

**Weißburgunder**, trocken 2024

Weingut Kuhn, Heuchelheim

0,25L

Flasche

5,40 €

15,70 €

**Riesling**, trocken 2024

Weingut Bollinger, Heuchelheim

4,50 €

17,70 €

**Grauburgunder**, trocken 2024

Weingut Rinck-Wüst, Klingen

5,70 €

16,60 €

**Sauvignon Blanc**, trocken 2025

Weingut Mathis, Klingenmünster

8,80 €

25,90 €

**Chardonnay**, trocken 2023

Weingut Meyer, Heuchelheim

6,90 €

20,20 €

**Muskateller**, trocken 2023

Weingut Hof, Klingen

6,20 €

18,50 €

**Silvaner**, trocken 2024

Weingut Born, Heuchelheim

4,30 €

16,70 €

**Auxerrois**, feinherb 2024

Weingut Nauerth-Gnägy, Klingen

7,20 €

21,10 €

**Kerner**, feinherb 2023

Weingut Kerth-Eck, Heuchelheim

4,30 €

16,70 €

**Goldmuskateller**, feinherb 2024

Weingut Vogler, Heuchelheim

6,60 €

19,30 €

**Müller**, feinherb 2024

Weingut Bollinger, Heuchelheim

4,30 €

16,70 €

**Bacchus**, lieblich 2023

Weingut Kreutz, Heuchelheim

4,30 €

16,70 €



0,25L Flasche

## Rotwein

**Spätburgunder**, trocken 2020

Weingut Becker, Heuchelheim

7,20 €

**St.Laurent**, trocken 2022

Weingut Richard Rinck, Klingen

6,60 €

**Dornfelder**, trocken 2023

Weingut Hengen, Heuchelheim

5,60 €

**Dunkelfelder** 2023

Weingut Arnold, Heuchelheim

5,70 €



## Rose und Blanc de Noir Wein

**Rose**, feinherb 2024

Weingut Mathis, Klingenmünster

4,90€

**Pink Princess**, trocken 2024

Weingut Grafenhof, Heuchelheim

6,60€

**Spätburgunder Blanc de Noir**, trocken 2024

Weingut Richard Rinck, Klingen

6,60 €

## Digestif 2cl

**Mirabellenbrand 40% Vol.**

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

**Williams Christ 40% Vol.**

Weingut und Brennerei Kerth-Eck

**Wildschlehengeist 40% Vol.**

Edelobstbrennerei Karl Kuhn

**Hengens No. 38 (D'Ouso) 38,5% Vol.**

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

**Tresterbrand 40% Vol.**

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

**Weinbergspfirsich-Likör 20% Vol.**

Brennerei Karl Kuhn



## SPEISEKARTE

*Vorspeise- Kleine gerichte*

### **Peperoncini alla griglia \***

Gegrillte Peperoni, in Olivenöl-Knoblauch-Marinade 9,90



### **Pecorino al forno \*.**

Schafskäse aus dem Backofen, mit Tomaten, Oliven, Peperoni,  
in Olivenöl-Knoblauch-Marinade 14,00



### **Gamberoni \***

Garnelen in Zitronen-Knoblauch-Marinade 16,90

### **Lumache al vino bianco \***

12 Weinbergschnecken in Weißwein, Zwiebeln und Knoblauch 14,00

*Salate*

(Salat-Variationen mit frischen Blattsalaten und Rohkost)

### **Gemischter Salat \***

an Kräutervinaigrette klein 5,90, Groß 12,50



### **Kikeriki \***

knusprig gegrillte Hähnchenstreifen, mit Parmesan,  
Croûtons, Tomaten, an Curry-Honig-Dressing 19,90

### **Mediterrano \***

mit Thunfisch, Tomaten, Mozzarella, Gurken und Zwiebeln  
an Kräutervinaigrette 18,50

### **Piemontese \***

mit Rinderstreifen und Paprika  
an Kräutervinaigrette 23,50

*Pasta*

### **Spaghetti alla diavola**

in Tomatensoße mit Knoblauch und scharfe Pfefferonis 15,90



### **Spaghetti alla marinara**

in pikanter Tomatensoße mit Meeresfrüchte, Knoblauch und Zwiebel 21,90

- dazu Weizenbaguette



## SPEISEKARTE

*Rumpsteaks vom Grill ca. 300 gr*

### **Bistecca con burro alle erbe**

mit Kräuterbutter und Pommes frites 30,50

### **Bistecca al senape**

in Senfrahmsoße und Pommes-frites 31,50

*vom Schwein*

### **Scaloppina alla boscaiola**

Schnitzel Natur in Pilzrahmsoße und Pommes-frites 17,90

### **Filetto al pepe**

Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahm-Soße und Kroketten 20,50

*vom Hühnchen*

### **Pollo alla caprese**

Hühnerbrust mit Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken,  
und Pommes-frites 20,50

### **Pollo alla griglia (g)**

Hühnerbrust vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes-frites 19,90

*Fischgerichte*

### **Gamberoni alla griglia**

Garnelen vom Grill  
mit Gemüse und Spaghetti 26,90

### **Luccioperca**

Zanderfilet in Zitronen-Soße dazu Bandnudeln 24,50



## SPEISEKARTE

*Pfälzer Küche*

### **Zwillingshof Teller**

Bratwurst, Leberknödel, Saumagen, Sauerkraut  
mit Bauernbrot 17,90  
mit Bratkartoffeln 19,90

### **Winzersteak**

Schweinenackensteak mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 18,90

### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites 17,90

### **Rinderbraten**

mit Rotweinjus dazu Kroketten 22,50

### **Hausgemachte Serviettenknödel**

mit Pilzrahmsoße 16,90



*Für unsere kleine Gäste*

### **Chicken Nuggets (6 Stk)**

mit Pommes-frites 7,50

### **Paniertes Schnitzel**

mit Pommes-frites 8,50

**Nudeln** mit Soße 5,50

### **Pommes-frites**

4,90

*Dessert*

### **Gemischtes Eis 3 Kugeln**

Vanille, Erdbeere, Schoko ohne Sahne 5,90 mit Sahne 6,50

### **Hausgemachtes Tiramisu**

8,50

### **Apfelstrudel**

mit Vanillesoße 7,90



## SPEISEKARTE

### Flammkuchen

#### **Elsässer Flammkuchen**

hausgemachte Creme, Speck, Zwiebeln 11,50

#### **Zwillingshof Flammkuchen**

hausgemachte Creme, Speck, Zwiebeln, Käse-Mix, Knoblauch 13,50

#### **Griechischer Flammkuchen**

hausgemachte Creme, Oliven, Peperoni, Feta 13,00



#### **Süßer Flammkuchen**

Süße Creme, Apfel, Zimt, Zucker 12,00



#### **Süßer Flammkuchen**

flambiert mit Calvados 14,50



### Beilagenauswahl

Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Nudeln  
(PRO EXTRA PORTION 4,50)

### Soßenauswahl

Pfefferrahm, Rotweinjus, Zwiebelsoße, Pilzrahmsoße,  
Tomatensoße, Senfrahmsoße, Zitronen-Soße  
(PRO EXTRA PORTION 4,20)

**Zusätzliche Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln**