



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

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

2,60

Apfelschorle, Zitrone

0,5l

4,40

Fl.Cola ohne Zucker

0,33l

3,50

Gourmet Mineralwasser

0,25l

2,00

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

Kamille, Grüner Tee, Kräuterharmonie

3,90

Bier vom Fass



Valentins Hell	0,4l	4,30€
	0,5l	4,90€
Radler oder Cola Bier	0,5l	4,90€
Valentins Hefe-Weißbier	0,5l	4,90€
Hefe- Weißbierradler	0,5l	4,90€



Flaschen Bier

Bellheimer Lord Fresh Alkoholfrei	0,33l	3,90€
Valentins Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,90€
Valentins Hefe-Weißbier-Radler Alkoholfrei	0,5l	4,90€
Bellheimer Natur-Radler Alkoholfrei	0,33l	3,90€



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 2022

Weingut Mathis, Klingenmünster

7,30 €

21,20 €

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 €



Rotwein

0,2L Flasche

Spätburgunder, trocken 2020

7,20 € 21,20 €

Weingut Becker, Heuchelheim

St.Laurent, trocken 2022

6,60 € 19,30 €

Weingut Richard Rinck, Klingen

Dornfelder, trocken 2023

5,60 € 16,40 €

Weingut Hengen, Heuchelheim

Dunkelfelder 2023

5,70 € 16,60 €

Weingut Arnold, Heuchelheim



Rose und Blanc de Noir Wein

Rose, feinherb 2023

5,90€ 17,20€

Weingut Mathis, Klingenmünster

Pink Princess, trocken 2024

6,60€ 19,30€

Weingut Grafenhof, Heuchelheim

Spätburgunder Blanc de Noir, trocken 2024

6,60 € 19,30 €

Weingut Richard Rinck, Klingen

Digestif 2cl

Mirabellenbrand 40% Vol.

3,90€

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

Williams Christ 40% Vol.

3,90€

Weingut und Brennerei Kerth-Eck

Wildschlehengeist 40% Vol.

3,90€

Edelobstbrennerei Karl Kuhn

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

3,90€

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

Tresterbrand 40% Vol.

4,50€

Weingut und Brennerei Fam. Hengen

Weinbergspfirsich-Likör 20% Vol.

4,00€

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 *

Weinbergschnecken in Weißwein, Zwiebeln und Knoblauch 10,90

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)

Soßenwahl

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

Zusätzliche Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln