

**Herzlich Willkommen
auf dem Weingut Graf von Weyher
mit der philippinisch-kanadisch-pfälzer
Fusionküche Kristine's Lamesa!**



 Wein fließt – im Gegensatz zu blauem Blut – schon seit Generation durch die Adern der Grafen von Weyher. Der Ursprung des Weinbaus lässt sich belegbar **bis auf das Jahr 1788** zurückführen, und bis heute ist das Weingut ein reiner Familienbetrieb.

Besonders stolz sind wir auf unsere vier völlig verschiedenen Gesteinsorten hier im Weingut (denn das ist selten): Buntsandstein, Granit, Kalkmergel und Schiefer. Hier wachsen unsere oft **prämierten Premium-Riesling-Weine**, die streng nach Boden getrennt verlesen werden... und das kann man schmecken! (Die Unterschiede im Gestein kann man bei einer Führung übrigens auch mit bloßem Auge erkennen.)

Doch wie Jean Jaures 1910 schon sagte:

»Tradition bedeutet nicht, die Asche anzubeten, sondern das Feuer weiterzutragen.«

Ein Blick über den internationalen Tellerrand bringt wichtige Inspiration und neues Know-how. Wir bieten unkonventionelle Online-Tastings, versenden unsere Weine weltweit durch unseren Online-Shop und setzen moderne & ökologische Anbauweisen und allerhöchste Keltereiansprüche um. Heute sind wir stolz darauf, dass das Weingut Graf von Weyher weit über die Grenzen der Pfalz hinaus bekannt ist.

 Das Tüpfelchen auf dem i ist die philippinisch-kanadische-pfälzer **Fusion-Küche**, die wir seit 2019 mit Kristine's Lamesa für das Weingut gewinnen konnten. Mit ihren ungewöhnlichen aber immer köstlichen Rezepten, die von der ganzen Welt inspiriert sind, zeigt Kristine, dass die Pfalz mehr kann als nur Dosewurst und Saumagen. Unsere Geheimtipps: Tocino oder, wenn es nur ein Snack sein soll, Poutine! (Mehr dazu in der Speisekarte.) **Ein Tipp:** Die Tages-Specials findet Ihr auf den Tafeln!



In diesem Sinne: **Herzlich Willkommen!**

Lehnt Euch zurück, lasst Euch in unserem gemütlichen Weinkeller, der rustikalen Scheune oder dem sonnigen Winzergarten einen leckeren Tropfen durch die Kehle rinnen und genießt Tradition gepaart mit internationaler Inspiration.

Eure Grafen von Weyher & Kristine mit Team

Borggasse 7 · D-76835 Weyher / Pfalz
T 06323 980064 · F 06323 980065 · E info@graf-von-weyher.de

Besuche uns auch online:
www.graf-von-weyher.de 

ÖFFNUNGSZEITEN

Jan W	Feb W	März W	April W	Mai W / S	Juni S
Juli S	Aug S	Sept S / H	Okt H / W	Nov W	Dez W

W = nur WEINVERKAUF

26. Oktober - 11. Mai 2023

Mi. - Fr. 09:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr

Samstag 10:00 – 16:00 Uhr

Verkostungen sind nach Absprache per E-Mail möglich.

S = WINZERCAFÉ / GUTSAUSSCHANK / WEINVERKAUF

11 Mai - 7. September 2023 – Küche bis jeweils 20 Uhr geöffnet.

Do. + Fr. 15:00 – 21:00 Uhr

Sa. + So. 12:00 – 21:00 Uhr

Verkostungen sind während der Öffnungszeiten ohne Anmeldung möglich.

H = WINZERCAFÉ / GUTSAUSSCHANK / WEINVERKAUF

8. September - 22. Oktober 2023 – Küche bis jeweils 20 Uhr geöffnet.

Mo., Mi. - Fr. 16:00 – 21:00 Uhr (Neu ab 2022: Dienstag geschlossen)

Sa., So. + Feiertag 12:00 – 21:00 Uhr

Verkostungen sind während der Öffnungszeiten ohne Anmeldung möglich.



MITNAHME / TO GO

In unserem Gutsausschank kannst Du alle Weine unseres Sortiments bis 21:00 Uhr abholen und mitnehmen.

Alle Gerichte können ebenfalls für den Verzehr außer Haus mitgenommen werden!

Wenn Du vorbestellst **Tel. 01522- 75 11 582** (gern über WhatsApp), verringert sich die Wartezeit.

Bestellungen im Online-Shop: **www.graf-von-veyher.de** sind ab 12 Flaschen versandkostenfrei! Wir vermeiden Verpackungsmüll, wenn in 15-er Einheiten bestellt wird. So wird das Verpackungsvolumen optimal ausgenutzt.

Wenn es Euch gefällt, freuen wir uns riesig über eine Bewertung bei google maps.



**Weingut & Winzercafé
Graf von Weyher**



Bewerte uns!



Kristine's Lamesa

... und natürlich auch über ein Foto auf SocialMedia mit den Hashtags #grafvonveyher #kristineslamesa



@grafvonveyher
@kristineslamesa

Flammkuchen
frisch belegt aus dem Steinofen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1.1 | Speck & Zwiebel ^{1,7,12}
<i>klassisch auf Elsässer Art</i> | 10,50 € |
| 1.2 | Speck, Blutwurst & Zwiebel ^{1,7,12}
<i>auf Pfälzer Art (ohne Worscht geht nix!)</i> | 11,00 € |
| 1.3 | Feta & Peperoni (vegetarisch) ^{1,7}
<i>auf griechische Art</i> | 11,00 € |
| 1.4 | Honig, Brie, Walnüsse und rote Zwiebel ^{1,7,8}
<i>Vive la France!</i> | 12,00 € |
| 1.5 | Lachs, Paprika, Zwiebel & Käse ^{A,C,D,G,1,2,4}
<i>Norden trifft Süden</i> | 12,50 € |
| 1.6 | Apfel und Zimt ^{1,7}
<i>die süße Verführung</i> | 11,50 € |

***Tipp: Wir bieten jeden Tag
frische Kuchen & Tagesangebote!
Siehe Anzeigetafeln***

Bei Kristine's Lamesa gibt es internationale Rezepte aus der Praxis.
Für leidenschaftlicher Genießer, die gutes Essen mit jeder Faser feiern.
Let's talk food!

Snacks

für den kleinen Hunger zwischendurch

3.1	Original Pfälzer Zwiebelkuchen ^{2,3 (a,g,j)} mit Speck, Zwiebeln & Crème Fraîche, auf herzhaftem Hefeteig	5,50 €
3.2	gebackener Schafskäse ^{2,3 (a,g,j)} mit geröstetem Brot	12,50 €
3.3	Bruschetta chilenesischer Art ^{A*} geröstetes Weißbrot mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	9,00 €
3.4	Poutine (= Pommes Frites Kanadische Art) ^{1,2,3,4,5,7 (a,d,g,i,j)} mit hausgemachter brauner Soße & Käse	7,50 €
3.5	Parmigiano und Trüffel Pommes Frites ^{1,2,3,7 (a,g,i,j)} mit Fetakäse & einem Hauch von Olivenöl & Oregano	6,90 €
3.6	Pommes Frites ^{1,2,3,4,7 (a,i,j)} klassisch	5,00 €
3.7	Beilagen Salat (Blattsalat, Gurken, Zwiebeln) mit Honig-Senf-Dressing & frischen Früchten der Saison	5,50 €
3.8	Bratkartoffeln mit Rosmarin geröstet	5,50 €
3.9	gegrillte Hühnchenbrust mit Erdnusssoße ^{A,2*} ein Asiatischer Snack, perfekt zu einem Glas Riesling	10,50 €

Kalte Vesperplatten

Zum Wegschnabulieren, ideal zu einem wunderbaren Glas Wein

4.0	Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten ^{1,2,3,4,7 (a,g,i,j)} aus Italien, Frankreich, Schweiz, Niederlande	klein / groß: 15,00 € / 29,00 €
4.1	Italienische Platte ^{1,2,3,4,7 (a,g,i,j)} mit Salami, Prosciutto Käse, Oliven, getrockneten Tomaten	klein / groß: 16,50 € / 32,00 €
4.2	Pfälzerplatte ^{1,2,3,4,5,6,7 (a,g,i,j)} mit Blut-, Leberwurst & Schwartenmagen	klein / groß: 11,50 € / 21,00 €

Über Kristine

Kristine wurde als Kind philippinischer Eltern in Kanada geboren. Nach der Ausbildung in einer Bank beschloss sie, sich ganz ihrer wahren Liebe zu verschreiben: Der Entdeckung kulinarischer Genüsse! Zwei Jahre reiste sie mit ihrem Rucksack und Rezeptbuch durch die ganze Welt und kostete aus den Töpfen aller begnadeten Köche, denen sie begegnete. Heute kocht sie philippinisch-kanadisch-pfälzer Fusionküche in der schönen Pfalz und plaudert gern über Genuss & kreatives Kochen. Übrigens: »Lamesa« heißt Tisch auf Filipino!

Alle Allergienhinweise finden Sie ganz hinten in der Speisekarte. Sie können auch jederzeit unser Personal ansprechen.

Hauptspeisen

5.0 Lachs Teriyaki – in der Pfannen gebratenes Lachsfilet mit Soja-Ingwersauce mit Reis und Gemüse ^{1,2,3, (b,d,f,i,j)} <i>leicht, geschmackvoll ... und köstlich</i>	19,50 €
6.0 Adobo ^{1,2,3 (f,i,j)} mariniert in philippinischem Sojaessig mit Knoblauchreis <i>zartes Hühnchen auf asiatische Art</i>	17,50 €
7.0 Bibimbap – Koreanischer Reis Bowl mit Rindfleisch, Edamame, Spinat, Shitake Pilze, Kürbis, Spiegeleier mit Soja-Sesamsoße ^{1,2,3 (f,i,,kj)} mariniert in philippinischem Sojaessig mit Knoblauchreis <i>Von allem etwas in einer Schüssel</i>	20,50 €
Saumagen Burger trifft Mexican Fusion mit milder Salsa und Käse ^{1,2,3,4,7,10 (a,g,i,j,l)} <i>Unser köstlicher Bestseller für Gourmets</i>	
8.1 mit Pommes Frites traditionell	17,00 €
8.2 mit Poutine (=Pommes Frites Kanadische Art mit Soße & Käse)	18,50 €
Kotelett mit hausgemachter Toskana-Style Soße ^{1,2,3, (a,c,g,i,j)} (=Tomaten, Sahne, Paprika & Schinken-Soße) <i>Das größte Kotelett im Umkreis, knusprig gebraten, ein italienischer Genuss!</i>	
9.1 mit Pommes Frites traditionell	22,00 €
9.2 mit Poutine (=Pommes Frites Kanadische Art mit Soße & Käse)	23,50 €
9.3 mit gebratenem Reis (Filipino-Style mit Knoblauch & Gemüse) Die Wartezeit für das Kotelett beträgt 20 Minuten, weil wir es ganz frisch zubereiten.	22,50 €
Tocino (= saftig aromatisches Kammfleisch vom Schwein, gebraten) ^{1,2,3,5,7 (a,f,i,j)} Filipino-Style mariniert mit Ananas & Chili <i>Ein philippinisch geküsstes, süß-saures Schweinchen</i>	
10.1 mit Pommes Frites traditionell	17,00 €
10.2 mit Poutine (=Pommes Frites Kanadische Art mit Soße & Käse)	18,50 €
10.3 mit gebratenem Reis (Filipino-Style mit Knoblauch & Gemüse)	18,50 €
Knödel und mehr ... <i>Kugelig & köstlich</i>	
11 Fläschknepp (=pfälzische Art von Königsberger Klopse) mit hausgemachter Merrettich-Apfelsoße ^{1,2,3 (a,g,i,j)}	12,50 €
12 Lewwerknödel (=Leberknödel) ^{1,2,3 (a,g,i,j)} mit Sauerkraut, dunkler Bratensoße und geröstetem Brot	13,00 €
13 Crazy Graf (= für alle, die sich nicht entscheiden können) ^{1,2,3 (a,g,i,j)} Fläschknepp trifft Lewwerknödel	14,50 €
14 Spinatknödel mit Lachs ^{1,2,3 (a,g,i,j)} in hausgemachter Merrettich-Apfelsoße	15,50 €
15 Spinatknödel mit Pilzsauce, Lauch und Kastanien ^{A,C,G,H,I,J}	14,50 €

Tipp: ein Blick auf die Wochenendspezialitäten lohnt sich!