



Wein- und Gästehaus

“Im Linsenbusch“

Familie Hubert Köhr

06326/5960 oder 8648

Fax: 06326/7010780

67152 Ruppertsberg - Hauptstraße 70

info@im-linsenbusch.de

Getränke und Speisen

Frühjahr/Sommer 2026

2 Weißweine (QbA/Kabinett)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
114	2025	Ruppertsberger Rivaner QbA trocken Restzucker: 6,9 g/l - Säure: 5,3 g/l	2,80 €	4,70 €
		unser säureärmster Weißwein		
123	2025	Ruppertsberger Riesling QbA trocken Restzucker: 2,0 g/l - Säure: 7,3 g/l	2,80 €	4,70 €
		besonders wenig Restzucker		
118	2025	Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA trocken Restzucker: 8,8 g/l - Säure: 6,9 g/l	2,80 €	4,70 €
112	2025	Deidesheimer Hofstück Müllerthurgau QbA halbtrocken Restzucker: 15,0 g/l - Säure: 5,9 g/l	2,80 €	4,70 €
119	2025	Ruppertsberger Linsenbusch Riesling QbA halbtrocken Restzucker: 16,1 g/l - Säure: 6,2 g/l	2,80 €	4,70 €
169	2025	Riesling Classic trocken Restzucker: 8,4 g/l - Säure: 7,5 g/l	3,10 €	5,20 €
312	2025	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Kabinett trocken Restzucker: 5,0 g/l, Säure: 7,5 g/l	3,40 €	5,50 €
330	2025	Chardonnay Kabinett trocken Restzucker: 5,3 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €
347	2025	Weißburgunder Kabinett trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €
197	2025	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon blanc QbA trocken Restzucker: 6,4 g/l - Säure: 7,4 g/l	3,40 €	5,60 €
136	2025	Deidesheimer Nonnenstück Gelber Muskateller QbA trocken Restzucker: 8,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,40 €	5,60 €

Weißweine (QbA/Kabinett)

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
337	2025	Auxerrois QbA trocken Restzucker: 5,8 g/l - Säure: 6,4 g/l	3,40 €	5,60 €
319	2025	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Kabinett halbtrocken Restzucker: 15,2 g/l - Säure: 6,1 g/l	3,40 €	5,60 €
327	2023	Ruppertsberger Scheurebe QbA feinherb Restzucker: 20,5 g/l - Säure: 5,4 g/l	3,40 €	5,60 €
178	2025	Ruppertsberger Spieß Muskat-Ottoneil lieblich Restzucker: 30,0 g/l - Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
321	2024	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Kabinett lieblich Restzucker: 45,5 g/l - Säure: 6,9 g/l	3,40 €	5,60 €

Weißweine (Spätlesen)

425	2024	Forster Elster Riesling Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,70 €	6,10 €
446	2023	Ruppertsberger Hofstück Grauburgunder Spätlese trocken Restzucker: 6,0 g/l - Säure: 6,7 g/l	3,70 €	6,10 €
427	2023	Ruppertsberger Hofstück Gewürztraminer Spätlese lieblich Restzucker: 48,0 g/l - Säure: 7,0 g/l	3,70 €	6,10 €

4 Sekt / Secco

			<u>Glas 0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
613	2023	Gimmeldinger Meerspinne Riesling extra trocken Restzucker: 16,0 g/l - Säure: 6,9 g/l	4,00 €	23,00€
622		Ruppertsberger Secco Priccolino Restzucker: 18,8 g/l – Säure: 6,4 g/l	3,00 €	15,70€
			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
627		Ruppertsberger Secco Swing (alkoholfrei) mit Hibiskus und Zitrone Restzucker: 91,0 g/l – Säure: 6,8 g/l	3,10 €	5,20 €



Weißherbst / Rosé

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
212	2025	Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst QbA lieblich Restzucker: 20,7 g/l - Säure: 5,6 g/l	2,80 €	4,70 €
244	2025	Ruppertsberger Linsenbusch Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken Restzucker: 15,1 g/l – Säure: 6,5 g/l	3,10 €	5,20 €
213	2025	Spätburgunder Rosé QbA trocken Restzucker: 6,1 g/l – Säure: 6,4 g/l	3,10 €	5,20 €
261	2025	Ruppertsberger Spätburgunder blanc de noir QbA trocken Restzucker: 7,0 g/l – Säure: 6,8 g/l	3,10 €	5,20 €

Rotweine

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
210	2023	Ruppertsberger Hofstück Portugieser QbA trocken Restzucker: 4,7 g/l - Säure: 4,6 g/l	2,80 €	4,70 €
230	2023	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA trocken Restzucker: 3,4 g/l - Säure: 4,5 g/l	2,80 €	4,70 €
211	2023	Ruppertsberger Portugieser QbA halbtrocken Restzucker: 11,6 g/l - Säure: 4,4 g/l	2,80 €	4,70 €
218	2023	Ruppertsberger Hofstück Spätburgunder QbA trocken Restzucker: 1,2 g/l - Säure: 4,8 g/l	3,10 €	5,20 €
298	2022	Ruppertsberger Hofstück Schwarzriesling QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 5,1 g/l	3,10 €	5,20 €
272	2023	St. Laurent QbA trocken Restzucker: 1,3 g/l - Säure: 4,8 g/l	3,10 €	5,20 €
251	2013	Deidesheimer Hofstück Cabernet Sauvignon QbA trocken Restzucker: 1,8 g/l - Säure: 4,5 g/l	3,10 €	5,20 €
263	2023	Ruppertsberger Cabernet Dorsa QbA trocken Restzucker: 1,6 g/l - Säure: 4,6 g/l	3,10 €	5,20 €

eine Kreuzung aus
Cabernet Sauvignon und Dornfelder

6 Rotweine

			<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>
266	2023	Ruppertsberger Acolon QbA halbtrocken Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,6 g/l	3,10 €	5,20 €
277	2024	Ruppertsberger Schwarzriesling QbA feinherb Restzucker: 10,4 g/l – Säure: 4,5 g/l	3,10 €	5,20 €
225	2023	Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder QbA lieblich Restzucker: 24,7 g/l – Säure: 4,9 g/l	3,10 €	5,20 €
280	2023	Ruppertsberger Merlot QbA trocken Restzucker: 2,9 g/l - Säure: 4,9 g/l	3,10 €	5,20 €
275	2023	Casa Cuvée trocken Restzucker: 0,6 g/l - Säure: 5,3 g/l	3,80 €	6,30 €
270	2023	Deidesheimer Hofstück Spätburgunder Spätlese trocken Restzucker: 0,7 g/l - Säure: 4,4 g/l	3,80 €	6,30 €

Weinschorle

			<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
		Riesling-, Weißherbst-, Rotweinschorle	3,70 €	5,50 €
neu		Scheurebe-Schorle (feinherb)	3,70 €	5,50 €
		Secco-Schorle	4,00 €	6,10 €



Bier

Pils	4,90 €
Pils (alkoholfrei)	4,90 €
Radler	4,90 €
Hefeweizen	4,90 €
Hefeweizen (alkoholfrei)	4,90 €

Alkoholfreies

Traubensaftschorle	3,20 €	4,90 €
Johannisbeerschorle	3,20 €	4,90 €
Orangensaft, Orangensaftschorle	3,20 €	4,90 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	2,60 €	4,50 €
Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,9} , Sprite ³	2,60 €	4,50 €
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	2,50 €	
Mineralwasser		<u>0,7 l</u>
ohne Kohlensäure / Medium / mit Kohlensäure		4,70 €

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee		2,70 €
große Tasse Kaffee		3,60 €
Espresso		2,70 €
doppelter Espresso		4,20 €
Cappuccino		4,20 €
Latte Macchiato		4,20 €
große Tasse Tee		3,60 €



Spirituosen

<u>Liköre:</u>		0,02 l
Mandellikör, Quittenlikör, Pflaumenlikör, Weinbergspfirsichlikör, Melonenlikör, Weinbrand-Walnusslikör, Chili-Rosé Traubenlikör, Schoko-Chili-Likör, Dornfelderlikör, Winzerkaffee (Kaffeelikör), Saumagen Kräuterlikör		3,90 €
<u>Brände:</u>		3,90 €
Ruppertsberger Weinbrand, Zwetschgenbrand, Birnenbrand, Mirabellenbrand, Riesling-Tresterbrand, Gewürztraminer-Tresterbrand, Apfelbrand, Obstler		

8 Suppe

Der Klassiker: **Rieslingsahnesuppe** mit Croutons ⁴ 4,90 €

Den Frühling schmecken: **Bärlauchcremesuppe** 4,90 €

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 13,80 €

Ein **Leberknödel** mit feiner Zwiebelsauce, Sauerkraut und Winzerbrot 10,50 €

Ein Paar **Pfälzer Bratwürste** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 13,80 €

Eine **Pfälzer Bratwurst** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 10,50 €

Eine **Pfälzer Bratwurst** mit **Pommes frites** ⁸ 11,50 €

Eine Portion **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 14,50 €

Eine Scheibe **Saumagen** mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸ 10,80 €

Winzerhausteller 16,50 €
(Ein Leberknödel, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen) mit Sauerkraut und Winzerbrot ⁸

Spargelgerichte

bis 14.06.

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art und Butterkartoffeln 17,20 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, gekochtem Schinken und Butterkartoffeln 20,40 €

Pfälzer Spargel mit Sauce nach Holländischer Art, **Schweinesteak** und Butterkartoffeln 26,00 €

Warme Spezialitäten

Schweinekammsteak mit Kräuterbutter und Winzerbrot ^{2,3} 13,80 €
 mit **Pommes frites** 16,80 €
 mit **Bratkartoffeln** 18,30 €

Schweinekammsteak mit Zwiebeln und Winzerbrot ^{2,3} 15,20 €
 mit **Pommes frites** 18,20 €
 mit **Bratkartoffeln** 19,70 €

Lachsfilet mit feiner Lauch/Schinken- Soße
 auf Bandnudeln ^{2,3} 22,50 €

„**Winzerschmaus**“ (angebratener Schwartenmagen mit
 Rührei) und Winzerbrot ^{2,3,8} 13,00 €
 mit **Bratkartoffeln** 17,50 €

„**Wingerts-Omelett**“ (angebratene Blutwurst mit
 Rührei) und Winzerbrot ^{2,3} 13,00 €
 mit **Bratkartoffeln** 17,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen, „Elsass“ fein abgeschmeckt mit
 Zwiebeln, Dörrfleisch und Creme fraîche ^{2,3} 9,90 €



Flammkuchen, „Linsenbusch“ fein abgeschmeckt mit Zwie-
 beln, Dörrfleisch, Creme fraîche und geriebenem Käse ^{2,3} 11,90 €

Käseflammkuchen, belegt mit Emmentaler,
 Allgäuer Hartkäse, Zwiebel, Lauch, Crème fraiche 9,90 €

Veganer Flammkuchen, belegt mit Paprika, Zucchini,
 Champignons, Rotkraut, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern 11,90 €

Für die Freunde vegetarischer Küche

warmer **Schafskäse** mit Peperoni und Tomaten,
französisches Weißbrot ⁹ 12,50 €

Gemüsemaultaschen mit cremiger
Bärlauch-Sahnesoße und mediterraner Tomatensalsa ² 15,50 €

große Portion **Käsespätzle**, mit Zwiebeln abgeschmälzt
mit **Beilagensalat** 12,50 €
17,00 €

mittlere Portion **Käsespätzle**, mit Zwiebeln abgeschmälzt
mit **Beilagensalat** 10,00 €
14,50 €

mediterranes **Schmorgemüse** mit Schafskäsehaube und
Knoblauchdip, dazu französisches Weißbrot 16,50 €

Salate

Überbackener Ziegenweichkäse auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³ 17,50 €
als Vorspeisenteller 12,50 €

Warmer Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf Blattsalat
mit Preiselbeerdressing, dazu Baguette³ 17,50 €
als Vorspeisenteller 12,50 €

Frühlingssalat mit französischem Weißbrot **bis 14.06.**
Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken,
mariniertem Spargel, Ei und Tomaten ^{2,3}
mittlere Portion 10,00 €
große Portion 13,50 €

Sommersalat mit französischem Weißbrot **ab 15.06.**
Blattsalate der Saison mit gekochtem Schinken,
Käsestreifen, Ei und Tomaten ^{2,3}
mittlere Portion 10,00 €
große Portion 13,50 €

Beilagensalat 4,80 €

Beilagen



11

knusprige Bratkartoffeln nach Art des Hauses	5,50 €
Portion geschälte Pellkartoffeln	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Kartoffelpüree	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pfälzer Kartoffelsalat	3,50 €
Portion Nudeln	3,50 €
Weißkrautsalat Karottensalat	3,50 €

Tagesgerichte (Dienstag - Donnerstag)

Dienstags:

„ Fleischknepp “ (Klöße aus Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch), mit Kürbiswürfeln, Preiselbeeren und Gurke ^{3,5} mit Meerrettichsoße und Weißbrot	13,80 €
mit Meerrettichsoße und Pellkartoffeln	16,80 €

Mittwochs:

Maultaschen , abgeschmälzt mit Zwiebeln und Speck ² mit Beilagensalat	13,80 €
	16,80 €

Donnerstags:

Brutzelfleisch	17,20 €
(mageres Schweinefleisch in Streifen mit Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln, mit Knoblauch- oder Kräutersoße	

12 Tagesgerichte (Freitag - Sonntag)

Freitags:

Deftiger, hausgemachter **Hackbraten** mit Zwiebelsoße,
dazu Kartoffelsalatgarnitur und Winzerbrot 13,80 €
oder Bratkartoffeln ⁵ 15,80 €

Samstags:

Hähnchenbrustfilet mit feiner Champignon-Rahmsoße, 17,20 €
dazu servieren wir leckere Spätzle ²

Sonntags:

Quiche Lorraine mit Zwiebeln und Speck 13,50 €
an knackigem Blattsalat aus der Region

mediterrane Gemüsequiche mit Spinat, Schafskäse, 13,50 €
Cocktailtomaten und Pinienkernen
an knackigem Blattsalat aus der Region

Kalte Speisen

Pikanter Wurstsalat mit Winzerbrot ⁸
mit **Bratkartoffeln**
mit **Pommes frites**



10,80 €
15,80 €
13,80 €

Eingelegter Handkäse in Sahnesoße, Winzerbrot 10,80 €

Weißer Käse mit frischem Schnittlauch, Zwiebeln, 10,80 €
verschiedenen Gewürzen und Winzerbrot
mit geschälten **Pellkartoffeln** 13,80 €
mit **Bratkartoffeln** 15,80 €

Matjesfilet, eingelegt nach Art des Hauses
mit Brot 11,80 €
mit geschälten **Pellkartoffeln** 14,80 €
mit **Bratkartoffeln** 16,80 €

Kalte Speisen

13

„Pälzer Brotzeit“, mit Leberwurst, Blutwurst, rohem Schinken,
Schwartemagen und Winzerbrot ² 13,50 €
oder geschälten Pellkartoffeln 16,50 €

Schweinskopfsülze und hausgemachter Remouladensoße
und Winzerbrot ^{1,2,3,4} 10,80 €
mit Pommes frites 13,80 €
mit Bratkartoffeln 15,80 €

Ochsenmaulsalat, fein angemacht mit einer
Kräutervinaigrette, dazu Winzerbrot ^{2,3} 10,80 €
mit Bratkartoffeln 15,80 €

Wingertsvesper
Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, Weißer Käse,
Butter und Winzerbrot 10,80 €
mit geschälten Pellkartoffeln 13,80 €

Pfälzer Sommertrilogie ab 15.06.
Lachsdip, Elsässer Speckdip und Kräuterquark
mit Baguette 10,80 €
mit geschälten Pellkartoffeln 13,80 €
mit Bratkartoffeln 15,80 €

Leberwurstbrot oder 4,90 €
Blutwurstbrot oder
Schwartemagenbrot

Käsewürfel (150 g) 4,90 €

Ein Töpfchen mit leckerem Griebenschmalz, 4,50 €
Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Winzerbrot

Dessert

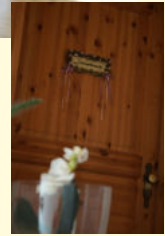
Erfrischendes Zitronenmousse mit Erdbeerspiegel aus frischen Erdbeeren	7,40 €
Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen	5,30 €
Winzertraum Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten & karamellisierten Kürbiskernen und Sahne	8,00 €
Gemischtes Eis (Fruchteis, Vanille, Schokolade)	
3 Kugeln	5,30 €
2 Kugeln	4,30 €
1 Kugel	3,30 €
+ Sahne	0,80 €
Apfel-Flammkuchen	9,80 €

Allergene / Zusatzstoffe

Liebe Gäste,
auch für unsere Besucher, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen bzw. Zusatzstoffen von unseren Mitarbeitern im Service.
Sprechen Sie uns einfach an!

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln



Wer möchte nicht gerne auf einem Winzerhof, inmitten von Reben, Mandeln und Feigenpflanzen ein paar schöne Urlaubstage verbringen... ?



Alle Informationen zu unseren Ferienwohnungen und Appartments finden Sie auf unserer Webseite: www.im-linsenbusch.de/ferienwohnungen

Wohnmobilstellplätze

Neben unseren Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Ferienwohnungen und -apartements bieten wir 4 schöne Stellplätze für Wohnmobile.

Die Stellplätze sind mit einem Stromanschluss ausgestattet.



Für Gäste die gerne unsere hausinternen Sanitäreanlagen (Dusche, WC) benutzen wollen, stehen diese in wenigen Metern Entfernung vom Stellplatz zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite: www.im-linsenbusch.de/wohnmobil-wohnenstellplatz



Öffnungszeiten des Restaurants

Warme Küche
bis 20:30 Uhr

Frühjahrs-/Sommerausschank:

24.04.2026 - 31.08.2026

Dienstag - Samstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertag: 16:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sommerpause:

01.08.2026 - 13.08.2026

Spätsommer / Herbstausschank:

01.09.2026 - 01.11.2026

Montag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Dienstag - Freitag: 12:00 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag / Sonntag /
Feiertag : 16:00 Uhr - 22:00 Uhr



Unser komplettes Wein- und Sektangebot
finden Sie in den ausliegenden Weinpreislisten
oder in unserem Onlineshop

www.ruppertsberger-weine.de

