



JÜLG

WEINSTUBE

Liebe Gäste,

von den Grumbeeren für die Bratkartoffeln, das Fleisch für den Saumagen, über die Milch für den Käse, bis hin zum Brot auf Ihrem Tisch stammen alle Produkte unmittelbar aus unserer reichhaltigen Region.

Bodenständige Küche, frisch zubereitet, mit viel Erfahrung und Hingabe seit über 50 Jahren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Jülg

Chers Clients,

des pommes de terre du fermier, la viande du boucher, le lait pour le fromage, jusqu'au pain sur votre table, tous les produits sont locaux.

Une cuisine simple, de qualité constante, fraîchement préparée avec expérience et dévouement depuis plus de 50 ans.

Nous vous souhaitons bon appétit.

Votre famille Jülg

Empfohlen von:

Recommandé par:

DER
FEINSCHMECKER
DES INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

**essen &
trinken**

Gault & Millau

falstaff



KALTE SPEISEN

Plats froids

◆ Aus eigener Schlachtung ◆
Fait maison

Leber- und Blutwurst <i>Saucisse de foie et boudin</i>	5,60 €
Schwartenmagen <i>Presskopf</i>	5,60 €
Gemischte Hausmacher (Blut- und Leberwurst, Schwartenmagen) <i>Boudin, saucisse de foie et presskopf</i>	6,00 €
Gemischte Platte (Blut- Leberwurst, Schwartenmagen und roher Schinken) <i>Boudin, saucisse de foie, presskopf et jambon cru</i>	7,80 €
Hausgeräucherter roher Schinken <i>Jambon fumé maison</i>	8,00 €
Rippchen kalt <i>Côtelette froide</i>	6,50 €
Schwartenmagensalat <i>Salade de presskopf</i>	6,90 €
Wurstsalat <i>Salade de saucisse de viande</i>	6,80 €
Straßburger Wurstsalat <i>Salade de saucisse de viande et Gruyère</i>	6,90 €

KÄSE

Fromages

Weißer Käse mit Butter <i>Fromage blanc avec du beurre</i>	- Aus eigener Herstellung - - <i>Fait maison</i> -	5,60 €
Handkäse mit Butter <i>Fromage moulé à la main avec du beurre</i>	- Aus eigener Herstellung - - <i>Fait maison</i> -	6,90 €
Halb Handkäse und halb Weißer Käse <i>Petit fromage moulé à la main et demi fromage blanc</i>	- Aus eigener Herstellung - - <i>Fait maison</i> -	7,30 €
Schweizer-Käse <i>Tranches de Gruyère</i>		5,80 €
Käsewürfel <i>Gruyère en cube</i>		3,90 €
Käsesalat <i>Salade de Gruyère</i>		6,80 €

Zu allen Gerichten reichen wir frisches Bauernbrot
On sert du pain de campagne avec tous les plats

WARME SPEISEN

Plats chauds

◆ Aus eigener Schlachtung ◆

Fait maison

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>	3,40 €
2 Spiegeleier mit Schinken <i>Deux œufs au plat avec jambon</i>	3,50 €
Winzerbrot <i>Pain grillé avec fromage, jambon, œuf au plat</i>	7,50 €
Rippchen warm mit Kraut <i>Côtelette avec choucroute</i>	7,20 €
Bratwurst mit Kraut <i>Saucisse grillée avec choucroute</i>	7,20 €
2 Leberknödel mit Kraut <i>Deux boulettes de foie avec choucroute</i>	7,80 €
Saumagen mit Kraut <i>Estomac de porc avec choucroute</i>	7,80 €
Warme Hausmacher mit Kraut (Blut- und Leberwurst) <i>Boudin et saucisse de foie chauds</i>	6,40 €
Schnitzel <i>Escalope panée</i>	7,90 €
Pfälzer Teller mit Kraut (Leberknödel, Bratwurst, Saumagen) <i>Boulette de foie, saucisse grillée, estomac de porc avec choucroute</i>	9,80 €
Bratkartoffeln <i>Pommes de terre sautées</i>	2,60 €
Beilagen Salat <i>Petite salade</i>	2,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir frisches Bauernbrot

On sert du pain de campagne avec tous les plats



JÜLG



GETRÄNKE

Weine mit natürlichem Charakter, die original vom Boden und Region geprägt sind und ihre Herkunft von französischer Tradition und deutscher Innovation widerspiegeln. Das ist das Credo unserer Familie seit 1961.

Vins du terroir, sans modification, à caractère naturel, qui reflètent l'origine, c'est le credo de notre famille. La vendange manuelle, la limitation du rendement et un traitement minutieux, correspondent à notre standard.

SEKT




Vin mousseux




			<u>0,1 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
2011	Blanc de Blanc	<i>extra brut</i>	3,50 €	19,00 €
2011	Crémant	<i>brut</i>	3,50 €	19,00 €
2011	Rosé	<i>brut</i>	3,50 €	19,00 €
2007	Pinot	<i>extra brut</i>	3,50 €	19,00 €

WEISSWEIN

Vin blanc



			<u>0,25 l</u> 	<u>1,0 l</u> 	
◆ GUTSWEINE LITER					
01	2013	Riesling	<i>trocken</i>	3,00 €	11,50 €
02	2012	Weißburgunder	<i>trocken</i>	3,00 €	11,50 €
03	2012	Weißburgunder	<i>halbtrocken</i>	3,00 €	11,50 €
05	2012	Müller Thurgau	<i>trocken</i>	2,80 €	11,00 €
◆ GUTSWEINE					
11	2013	Riesling	<i>trocken</i>	4,50 €	12,80 €
12	2012	Riesling	<i>restsüß</i>	4,50 €	12,80 €
13	2011	Weißburgunder	<i>trocken</i>	4,40 €	12,80 €
14	2011	Grauburgunder	<i>trocken</i>	4,40 €	12,80 €
15	2013	Chardonnay	<i>trocken</i>	4,50 €	13,00 €
16	2013	Silvaner	<i>trocken</i>	4,40 €	12,80 €
17	2012	Sauvignon Blanc	<i>trocken</i>	4,80 €	14,00 €
19	2012	Gewürztraminer	<i>trocken</i>	4,40 €	12,80 €
20	2013	Gewürztraminer	<i>halbtrocken</i>	4,80 €	14,00 €

<u>◆ TERROIRWEINE</u>				<u>0,1 l</u> 	<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
31	2013	Riesling Buntsandstein	<i>trocken</i>	2,70 €	5,40 €	15,80 €
32	2013	Riesling Kalkmergel	<i>trocken</i>	2,70 €	5,40 €	15,80 €
34	2012	Gewürztraminer	<i>trocken</i>	2,40 €	4,80 €	14,00 €

<u>◆ LAGENWEINE</u>				<u>0,1 l</u> 	<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
41	2012	Riesling Pfarrwingert	<i>trocken</i>	2,80 €	5,80 €	17,00 €
42	2011	Riesling St. Paul	<i>trocken</i>	2,80 €	5,80 €	17,00 €
45	2012	Grauburgunder Sonnenberg	<i>trocken</i>	2,90 €	5,80 €	17,00 €
46	2011	Sauvignon Blanc Sonnenberg	<i>trocken</i>	2,90 €	5,80 €	17,00 €



ROSÉ



Rosé



<u>◆ GUTSWEINE</u>				<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
21	2013	Rosé	<i>trocken</i>	4,40 €	12,80 €


ROTWEIN

Vin rouge

<u>◆ GUTSWEINE LITER</u>				<u>0,25 l</u> 	<u>1,0 l</u> 
07	2012	Rotwein	<i>trocken</i>	3,00 €	11,50 €

<u>◆ GUTSWEINE</u>				<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
22	2013	Spätburgunder	<i>trocken</i>	4,50 €	13,00 €
23	2013	St. Laurent	<i>trocken</i>	4,50 €	13,00 €
24	2011	Cuvée Jülg	<i>trocken</i>	4,80 €	14,00 €

<u>◆ TERROIRWEINE</u>				<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
36	2011	Spätburgunder Alte Reben	<i>trocken</i>	5,90 €	17,20 €

<u>◆ LAGENWEINE</u>				<u>0,75 l</u> 
40	2012	Spätburgunder -R-	<i>trocken</i>	19,00 €
47	2011	Spätburgunder Sonnenberg	<i>trocken</i>	28,00 €
49	2011	Les Frères	<i>trocken</i>	22,00 €

Eine Weinverkaufsliste unseres Weinguts erhalten Sie auf Nachfrage.
N'hésitez pas à nous demander la liste des vins du domaine.

SCHORLE

Moitié eau minérale...

	<u>0,25 l</u> 	<u>0,5 l</u> 
Weinschorle <i>... moitié vin</i>	1,80 €	3,50 €
Rieslingschorle <i>... moitié Riesling</i>	2,00 €	3,90 €
Rot-/Rosé- Schorle <i>... moitié vin rouge/rosé</i>	1,90 €	3,70 €
Apfelschorle/Traubenschorle <i>... moitié jus de pomme/... moitié jus de raisin</i>	1,80 €	3,50 €



SÄFTE

Jus

	<u>0,2 l</u> 
Apfelsaft <i>Jus de pomme</i>	1,80 €
Traubensaft <i>Jus de raisin</i>	1,80 €


MINERALWASSER

Eau minérale

	<u>0,25 l</u> 	<u>0,75 l</u> 
Classic Mineralwasser <i>Eau minérale gazeuse</i>	1,80 €	3,40 €
Mineralwasser Medium oder Natur <i>Eau minérale, médium ou naturelle</i>		3,60 €

LIMONADE

Limonade

	<u>0,2 l</u> 	<u>0,4 l</u> 
Zitronenlimonade / Fanta / Cola / Spezi	1,70 €	3,20 €

KAFFEE & TEE

Café et thé

Kaffee <i>Café</i>	1,80 €
Espresso <i>Espresso</i>	1,90 €
Capuccino <i>Cappuccino</i>	2,30 €
Tee <i>Thé</i>	1,60 €

DESSERT & KUCHEN

Dessert et gâteaux

Weinschaumcreme mit Biskuit <i>Crème au vin avec biscuit</i>	4,20 €
--	--------

Großmutter's: *De la grande-mère:*

- **Rahm-, Apfel- oder Käsekuchen**
Gâteau- à la crème, - pomme ou fromage
- **Hefezopf oder Streuselkuchen**
Brioche ou streusel

Auf Anfrage
sur demande

DESTILLATE

Digestifs

	<u>2 cl</u> 🍷
Obstler	2,00 €
Mirabelle	2,40 €
Alte Mirabelle	3,40 €
Burgunder- Trester	3,40 €
Gewürztraminer - Trester	3,40 €
Pfälzer Weinbrand	3,00 €



JÜLG

KONTAKT

WEINGUT & WEINSTUBE JÜLG

Hauptstraße 1

D-76889 Schweigen-Rechtenbach

TELEFON +49 (0)6342 / 919090

MAIL info@weingut-juelg.de

HOMEPAGE www.weingut-juelg.de

f FACEBOOK www.facebook.com/WeingutWeinstubeJuelg

ÖFFNUNGSZEITEN

- **Samstag bis Mittwoch**
Durchgehend ab 11:30 Uhr geöffnet

- **Donnerstag und Freitag**
Geschlossen

HEURES D'OUVERTURES

- **Samedi à mercredi**
En continu à partir de 11h 30

- **Jeudi et vendredi**
Fermé