

Spritz & Co

7,90 je Cocktail

die meisten Kreationen auch als Mocktail ohne Alkohol

Manche Momente beginnen mit dem ersten Schluck. Prickelnd, fruchtig, nach Lust und Laune – unser Spritz-Sortiment macht den Auftakt zum Abend. Die meisten Kreationen gibt es auf Wunsch auch alkoholfrei, ganz nach eurem Geschmack.

★ Aperol Spritz 7,90 *unser Klassiker | auch alkoholfrei*

Fruchtig-bitter, leicht und unwiderstehlich – einfach immer richtig.

★ Vollée Spritz 7,90 *Haus-Favorit*

Grapefruit trifft Passionsfrucht – fruchtig, leicht exotisch und herrlich erfrischend.

Andalö Spritz 7,90 *nur alkoholisch*

Sanddornlikör trifft Prosecco. Fruchtig, frisch und mit einer feinen nordischen Note.

Campari Spritz 7,90 *auch alkoholfrei*

Für alle, die es etwas kräftiger mögen. Herb, komplex und wunderbar prickelnd.

Limoncello Spritz 7,90 *auch alkoholfrei*

Sonnig und zitrusfrisch – wie ein Hauch Süditalien im Glas.

Lillet Berry 7,90 *auch alkoholfrei*

Verführerisch fruchtig mit feiner Süße – der charmante Außenseiter der Runde.

Gin Tonic 7,90 *auch alkoholfrei*

Klassisch, frisch und zeitlos. Wacholderwürzig mit einem langen, trockenen Abgang.

★ Vibrante Tonic 7,90 *alkoholfrei*

Lebendig, aromatisch und überraschend komplex – voller Genuss ganz ohne Alkohol.

Donnersberger Glanrindwochen

Im Donnersberger Land dreht sich alles um eine ganz besondere Rinderrasse: das Glanrind. Tief verwurzelt in unserer Region, überzeugt es mit außergewöhnlicher Fleischqualität und einem Geschmack, der seinesgleichen sucht.

„Unser Glanrind ist eine Färse vom Demeter-zertifizierten Bainerhof aus der Region – für uns die konsequente Fortsetzung unseres Anspruchs an Qualität und Herkunft.“

Unsere Spezialitäten von der Glanrind-Färse

Mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet – das Beste eines besonderen Tieres, ins rechte Licht gerückt.

★ Rumpsteak vom Donnersberger Glanrind 35,90 *unser Signature-Steak*

Roastbeef von der Färse, Steakhouse Pommes & Salat – auf den Punkt gegart, ohne Kompromisse.
→ Färse vom Demeter-zertifizierten Bainerhof, Donnersberger Land

★ Kollektur-Burger vom Donnersberger Glanrind 25,90

Saftiger Burger von der Färse mit Brie, knusprigen Fritten und Mayo – Brötchen vom Handwerksbäcker Blüm mit langer Teigführung.
→ Färse vom Bainerhof | Brötchen: Bäckerei Blüm

Großer Salat mit Rumpsteak vom Donnersberger Glanrind 34,90

Knackiger Salat, herzhaft ergänzt durch zartes Rumpsteak von der Färse.

Tafelspitz vom Donnersberger Glanrind 28,90

Mit scharfer Meerrettichsosse, Kartoffeln & Rote Beete – ein Klassiker in seiner schönsten Form.
→ Färse vom Demeter-zertifizierten Bainerhof

Gulasch vom Donnersberger Glanrind 27,90

Langsam geschmort, mit frischem Kartoffelpüree, Rotkraut & Wildpreiselbeeren.

Hausgemachte frische Pasta 25,90

Lasagne mit Bolognese vom Glanrind in Bechamel – täglich frisch aus unserer Küche.

Zum Einstieg

Der richtige Anfang macht den Abend. Kleine Genüsse, herzhafte Klassiker – perfekt zum Ankommen.

★ Kollektur-Salat mit gebackenem Spundekäs im Knuspermantel 15,90

Unser Vorzeige-Starter – knusprig, cremig, mit bester Pfälzer Tradition.

Vorspeisensalat mit gebackener Blutwurst 13,90

Handwerkliche Blutwurst der Landmetzgerei Kratz, warm gebacken auf frischem Salat.

★ Rinderbouillon vom Glanrind mit Markklößchen 9,90

Kartoffelcremesuppe vegetarisch 8,90

Kartoffelcremesuppe mit gebackener Blutwurst 10,90

Spundekäs mit Salzbrezeln 6,90

Der Pfälzer Klassiker – sahnig, würzig, unwiderstehlich. Perfekt zum Teilen.

Knackiger Vorspeisensalat 7,90

Mit unserer hausgemachten Vinaigrette und Baguette – frisch und leicht ist er der ideale Einstieg in den Abend

Hauptspeisen

Aus der Region, mit Herzblut gekocht. Von vegetarisch bis tief pfälzisch – hier findet jeder seinen Liebling.

★ Surf & Turf | Backfisch & Schnitzel 26,90

Schnitzel vom Landschwein trifft Backfisch in knusprigem Teig. Kartoffelsalat & Remoulade. Auch als Surf & Surf oder Turf & Turf wählbar.

★ Spinatknödel-Trio mit gerösteten Walnüssen 20,90 ❤️ vegetarisch

Drei Spinatknödel auf cremigem Tomatensugo – zart, würzig, herzerwärmend.

★ Vegetarischer Burger 25,90 ❤️ auf Wunsch auch vegan

Beyond-Meat mit Brie, knusprigen Fritten und Mayo – Brötchen vom Handwerksbäcker Blüm mit langer Teigführung gebacken

Unsere hausgemachte frische vegetarische Pasta 23,90

Frische Pasta mit hausgemachter Basilikum-Parmesan Pesto – täglich frisch aus unserer Küche.

Beilagensalat 5,50

Frisch, knackig und gesund – mit unserer hausgemachten Vinaigrette passt er einfach zu allen Gerichten

Salate

Frisch, knackig, mit Herz zusammengestellt – aus regionalen Zutaten der Saison. Auch als vollständige Mahlzeit eine sehr gute Figur.

★ Großer Salatteller mit gebackenen Schnitzelstreifen 20,90

Knusprige Schnitzelstreifen vom Landschwein auf buntem Salat – sättigend und frisch.

Großer Salatteller mit gebackener Blutwurst 19,90

Herzhafte Blutwurst, warm gebacken – der unerwartete Star auf dem Salatteller.

→ Landmetzgerei Kratz

Großer Salatteller 15,90

Pur und saisonal – mit unserer hausgemachten Vinaigrette, dazu frisches Baguette

Flammkuchen

Knusprig dünn, großzügig belegt – zum Teilen oder ganz für sich. Als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht ein echtes Erlebnis.

★ Flammkuchen mit Blutwurst, Apfel & Walnuss 15,90 Haus-Empfehlung

Die unerwartete Kombination, die Stammgäste immer wieder begeistert.

→ Blutwurst: Landmetzgerei Kratz

Flammkuchen Elsass mit Speck & Zwiebeln 14,90

Der Klassiker – Crème fraîche, Speck, Zwiebeln. Mehr braucht es nicht.

Flammkuchen vegetarisch 14,90 vegetarisch

Mit frischem Gemüse und Käse – bunt, leicht und sommerlich.

Süßes für danach, davor oder einfach so...

Weil ein Abend im Gasthaus Kollektur ruhig noch ein bisschen länger dauern darf. Gönn dir etwas – du hast es verdient.

★ Dessert Kollektur – Schichtdessert im Glas mit Himbeeren 9,90 unser Hausrezept

Schicht für Schicht ein Erlebnis – cremig, fruchtig und von uns mit Liebe zubereitet.

Crème Brûlée 9,90

Seidiger Vanilletraum mit karamellisierter Kruste – das befriedigende Knacken inklusive.

Tiramisu 9,90

Cremig, kaffeeintensiv, unwiderstehlich – klassisch und zeitlos.

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,50 je Kugel

Täglich frisch – einfach fragen, was heute gemacht wurde.

Für die jüngere Generation

Familien sind bei uns von Herzen willkommen – groß und klein. Wenn euer Kind etwas Besonderes möchte oder ihr individuelle Wünsche habt: sprecht uns einfach an. Wir kümmern uns gerne und finden gemeinsam etwas, das schmeckt und begeistert.

Pasta mit fruchtiger Tomatensosse und Parmesan 7,50

Frisch gekocht, mild gewürzt – genau richtig für kleine Entdecker.

Hausgemachte Nuggets aus Hähnchenbrustfilet mit Pommes 9,50

100 % Hähnchenbrustfilet, selbst gemacht – kein Vergleich zu Tiefkühlware.

Getränke

Mineralwasser

Stilles oder prickelndes Wasser – der ideale Begleiter durch den Abend.

Staatl. Fachingen Medium oder Still 7,- 0,75 l

Wasser Laut oder Leise 5,- 0,5 l

Prickelndes

Von feinem Sekt regionaler Winzer bis zum alkoholfreien Secco – der perfekte Auftakt für besondere Momente.

★ **Sekt Pinot Brut Aurum 7,80 0,1 l**

36 Monate Hefelager → Wick, Zell

Secco 5,50 0,1 l

→ Schwedhelm, Zell

Sekt alkoholfrei 6,50 0,1 l

Apfel-Secco alkoholfrei 6,50 0,1 l

→ VDP Sekthaus Raumland, Dalsheim

Offene Weine

Ausgewählt aus dem Herzen der Pfalz und Rheinhessen – handwerkliche Winzer, die für ihre Böden und Reben brennen. Unser Team berät euch gerne.

Weissweine

★ **Riesling trocken 4,- | 7,80 0,1 l | 0,2 l**

→ VDP Keller, Flörsheim-Dalsheim

Weissburgunder „Annas Liebling“ 4,- | 7,50 0,1 l | 0,2 l

→ Zwaj Weine, Mölsheim

Sauvignon Blanc 4,- | 7,50 0,1 l | 0,2 l

→ Peth-Wetz, Bermersheim

Grauburgunder 4,- | 7,50 0,1 l | 0,2 l

→ Neiss, Kindenheim

★ **Muskateller feinherb 4,- | 7,50 0,1l | 0,2l**

→ Klohr, Zellertal – unser Heimat-Winzer

Rosé & Rotweine

Merlot Rosé 4,- | 7,50 0,1l | 0,2l

→ Wick, Zell

Pinot Noir 4,- | 7,50 0,1l | 0,2l

→ Neiss, Kindenheim

★ **Assemblage unfiltered 4,50 | 8,50 0,1l | 0,2l**

Cabernet-Cuvée → Peth-Wetz, Bermersheim

Weinschorle

Erfrischend leicht – die Pfälzer Art, den Abend ausklingen zu lassen.

Rieslingschorle 4,- | 6,50 0,25 l | 0,5 l

Weißherbstschorle 4,- | 6,50 0,25 l | 0,5 l

Alkoholfrei

Fruchtig, spritzig, ohne Kompromisse – weil Genuss keine Frage des Alkohols ist.

★ **Apfelsaft -naturtrüb- 3,50 0,25 l**

Johannisbeersaft 3,50 0,25 l

Traubensaft weiss 3,50 0,25 l

Säfte als Schorle 3,- | 5,- 0,25 l | 0,5 l

Fritz Kola ohne Zucker 3,90 0,33 l

Laute Limo

Regional produziert – Cola, Cola-Orange, Leichte Orange, Zitrone, Grapefrucht – je 0,33 l 3,90

Bier

Frisch vom Fass oder kalt aus der Flasche. Auch alkoholfrei in bester handwerklicher Qualität – von der Brauerei Sander, einer Traditionsbrauerei aus der Region.

★ Helles **vom Fass 4,- | 5,50** 0,3 l | 0,5 l
→ Brauerei Sander

★ **Bernsteinweizen vom Fass 4,- | 5,50** 0,3 l | 0,5 l
→ Brauerei Sander

Hefeweizen alkoholfrei 5,50 0,5 l

★ **Pils Plan B alkoholfrei 4,50** 0,33 l – *ausgezeichnet*
→ Brauerei Sander

★ **Cosy Mozy IPA alkoholfrei 4,50** 0,33 l – *Craft-Charakter*
→ Brauerei Sander

Heisses

Der perfekte Abschluss – oder eine kleine Auszeit zwischendurch. Kaffee in Nespresso-Qualität, Tee aus der Kollektion der Teemanufaktur Althaus *Trink Meer Tee*.

Nespresso / Nespresso Doppio 3,80 | 5,50

★ **Cappuccino / Milchkaffee 4,50** *unser Geheimtipp zum Abschluss*

Café Crema 3,80

Tee 3,90 *Auswahl aus unserer Trink-Meer-Tee-Karte*

Digestif

Der krönende Abschluss eines schönen Abends. Klein, fein und mit Charakter – gönn dir noch einen.

Edelbrände – Destillerie Scheibel, Schwarzwald

Handwerkliche Destillate aus dem Schwarzwald – pur, aromatisch und von unnachahmlicher Qualität.

Mirabelle 4,90 2 cl

Altes Pflümli 4,90 2 cl

Moorbirne 4,90 2 cl

★ **Jahrgangstrestler 4,- 2 cl – unser Haus-Digestif**

→ Schwedhelm, Zell

Waldhimbeer, Williams, Mirabelle, Quitte, Haselnuss 4,- je 2 cl

Ramazzotti 4,- 4 cl

Amaro Montenegro Kräuter 4,- 2 cl

★ **Baileys auf Eis 5,- 4 cl – der süße Abschluss**

Grappa Nonino 4,90,- 2 cl

Folgt uns auf Instagram @gasthaus.kollektur – für Einblicke hinter die Kulissen, saisonale Highlights und aktuelle Veranstaltungen. Oder besucht uns auf www.kollektur.de

Alle Preise inkl. MwSt. | www.kollektur.de