

# GASTHAUS KOLLEKTUR

---

SPEISEN & GETRÄNKE

*Regional verwurzelt. Handwerklich gekocht.*

*Willkommen in der Kollektur.*

Zellertal · Donnersberger Land

Saisonkarte · Frühjahr 2026

## UNSERE PHILOSOPHIE

---

Wir kochen, was wir selbst lieben: ehrliche Gerichte aus Produkten, deren Herkunft wir kennen. Unser Fleisch beziehen wir von sorgfältig ausgewählten Partnern – darunter hochwertige Züchter aus der Region und renommierte internationale Qualitätsquellen wie argentinisches Angus-Rind. Unsere Brötchen bäckt die Bäckerei Blüm mit langer Teigführung. Unsere Weine stammen von Winzern, die für ihre Böden und Reben brennen.

Regional verwurzelt sein bedeutet für uns Verantwortung: Wir kaufen saisonal und so regional wie möglich – von Erzeugern aus der Pfalz, Rheinhessen und dem Donnersberger Land, die wir persönlich kennen. Was die Saison hergibt, bestimmt unsere Küche.

## KENNZEICHNUNG

---

★ Empfehlung des Hauses · v vegetarisch · ve vegan (auf Wunsch)

Allergene (in Klammern nach Preis/Beschreibung): A Gluten · C Eier · D Fisch · F Soja · G Milch · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · P Sulphite

*Hinweise zu Zusatzstoffen und weiteren Allergenen auf Anfrage. Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.*

# Wo Geschichte einkehrt

---

Alles beginnt mit einer Zelle. Einem Mann aus England, der im frühen 8. Jahrhundert durch die Pfalz zog – auf dem Rückweg von Rom, wo ein Papst ihn zum Priester geweiht hatte. Philipp hieß er, und er blieb. Dort, wo heute das Zellertal liegt, errichtete er an einer alten heidnischen Kultstätte eine schlichte Klausur, legte einen Obstgarten an und weihte eine Kapelle dem Erzengel Michael. Seine *cellula* – die kleine Zelle – gab dem Tal seinen Namen.

Aus der Zelle wurde ein Kloster, aus dem Kloster 975 das Philipps-Stift. Zell war nun mehr als ein Ort: Es war ein Ziel. Pilger kamen von nah und fern, Könige und Kurfürsten ließen sich in die Philippsbruderschaft einschreiben, und im 14. und 15. Jahrhundert zählte die Stiftskirche mit ihren neun Altären und hunderten silberner Votivgaben zu den bedeutendsten Wallfahrtsstätten des gesamten deutschen Südwestens. Noch heute erinnert eine Wallfahrtswoche rund um den 3. Mai daran – zweier Kirchen wegen: eine katholische, eine reformierte, beide dem heiligen Philipp geweiht, beide Zeugen der Konfessionskämpfe, die auch diesen Ort nicht verschonten.

Denn 1553 löste der protestantische Kurfürst das Stift auf und übertrug dessen Güter der Universität Heidelberg. Was Jahrhunderte geistliche Einheit war, wurde nun weltlich verwaltet. Heidelberg schickte einen Beauftragten ins Tal – den Kollektor, einen Amtmann, der Einnahmen einzog, Pacht verwaltete, die Region im Namen der Universität regierte. 1752, unter Kollektur Köth, ließ die Universität ihm ein standesgemäßes Haus errichten: ein Barockgebäude mit dem Charakter eines kleinen Schlosses, beständig und repräsentativ – die Kollektur.

Dieses Haus steht noch. Es ist das Haus, in dem Sie heute sitzen.

*Wir haben ihm seinen Namen zurückgegeben und füllen es mit dem, wofür diese Region seit über tausend Jahren steht: Gastfreundschaft, gutes Essen und Wein aus einem Tal, das die Geschichte nie vergessen hat.*

## Zum Einstieg

*Kleine Genüsse. Herzhafte Klassiker. Der richtige Auftakt.*

---

### ★ Kollektur-Salat mit gebackenem Spundekäs 15,90

*Außen knusprig, innen cremig – Pfälzer Tradition, zeitgemäß interpretiert. (A · C · G · M)*

### ★ Rinderbouillon mit Markklößchen 9,90

*Klare Kraftbrühe, sechs Stunden sanft gezogen. Markklößchen nach Großmutter-Art. (A · C)*

### Vorspeisensalat mit gebackener Blutwurst 13,90

*Handwerkliche Blutwurst, warm gebacken, auf knackigem Blattsalat. (A · C · M)*

→ Landmetzgerei Kratz

### Bärlauchcremesuppe v 8,90

*Frühlingsfrisch und aromatisch – sämig gekocht, mit einem Hauch Knoblauch aus der Natur.*

(G)

### Spargelcremesuppe v 8,90

*Frühlingszeit ist Spargelzeit – samtweiche Cremesuppe vom frischen Spargel. (C · G)*

### Spundekäs mit Salzbrezeln v 6,90

*Der Rhein Hessische Klassiker: sahnig, würzig, zum Teilen gemacht. (A · G)*

### Knackiger Vorspeisensalat v 8,90

*Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, frisches Baguette. (A · M)*

# Hauptspeisen

Aus der Region, mit Herzblut gekocht – von vegetarisch bis tief pfälzisch.

---

## ★ Rumpsteak vom argentinischen Black Angus 35,90

Saftiges Roastbeef von der Färse, Steakhouse-Pommes, kleiner Salat. Auf den Punkt gegart, ohne Kompromisse. (M)

→ Argentinisches Black Angus-Rind

## ★ Kollektur-Burger vom Bio-Glanrind 25,90

Saftiger Patty (180 g) vom Donnersberger Glanrind, Brie, knusprige Fritten, würzige Mayo. Brötchen mit langer Teigführung. (A · C · G · M)

→ Bio-Glanrind: Demeter-Hof Bainerhof · Brötchen: Bäckerei Blüm

## ★ Vegetarischer Burger v / ve 24,90

Beyond-Meat-Patty, Brie, knusprige Fritten, würzige Mayo. Auf Wunsch vegan. (A · C · F · G · M)

→ Brötchen: Bäckerei Blüm

## Gulasch vom Bio-Glanrind 27,90

Geschmort, mit frischem Kartoffelpüree und Wildpreiselbeeren. (G · L)

→ Bio-Glanrind: Demeter-Hof Bainerhof

## Bärlauch-Tagliatelle mit Ossobuccoragout vom Bio-Glanrind 29,90

Hausgemachte frische Bärlauch-Tagliatelle mit geschmortem Ossobuco vom Donnersberger Glanrind. (A · C · G · L)

→ Bio-Glanrind: Demeter-Hof Bainerhof

## Bärlauch-Tagliatelle mit gegrilltem Bio-Lachsfilet 29,90

Hausgemachte frische Bärlauch-Tagliatelle mit gegrilltem Bio-Lachsfilet in Zitronensauce. (A · C · D · G)

## ★ Surf & Turf – Backfisch & Schnitzel 26,90

Schnitzel trifft Backfisch im knusprigen Teig. Kartoffelsalat, hausgemachte Remoulade. Auch als Surf & Surf oder Turf & Turf. (A · C · D · M)

## ★ Spinatknödel-Trio mit gerösteten Walnüssen v 22,90

Drei Spinatknödel auf cremigem Tomatensugo – zart, würzig, herzerwärmend. (A · C · G · H)

## **Hausgemachte Pasta in Basilikum-Parmesan-Pesto** v 20,90

*Frische Pasta, tagesfrisch hergestellt, in Pesto aus Basilikum, Parmesan und Pinienkernen. (A · C · G · H)*

## **Flammkuchen**

*Knusprig dünn, großzügig belegt – zum Teilen oder ganz für sich.*

---

### **★ Flammkuchen mit Blutwurst, Apfel & Walnuss** 15,90

*Die unerwartete Kombination, die Stammgäste immer wieder begeistert. (A · G · H)*

→ Blutwurst: Landmetzgerei Kratz

### **Flammkuchen Elsass mit Speck & Zwiebeln** 14,90

*Der Klassiker: Crème fraîche, Speck, Zwiebeln. (A · G)*

### **Flammkuchen vegetarisch** v 14,90

*Crème fraîche, Gemüse der Saison, Bergkäse – bunt, leicht, sommerlich. (A · G)*

### **Flammkuchen mit Spargel & Lachs** 17,90

*Knuspriger Flammkuchen mit frischem Spargel und geräuchertem Lachs. (A · D · G)*

## **Salate**

*Knackig, frisch, saisonal – als Beilage, Vorspeise oder ganze Mahlzeit.*

---

### **Knackiger Salat mit gerösteten Körnern · als Beilage** v 6,90

*Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, geröstete Kerne. (H · M · N)*

### **Knackiger Salat mit gerösteten Körnern · als Vorspeise** v 8,90

*Blattsalate der Saison, hausgemachte Vinaigrette, geröstete Kerne, frisches Baguette. (A · H · M · N)*

### **Knackiger großer Salat mit gegrilltem Lachsfilet** 29,90

*Knackige Blattsalate, hausgemachte Vinaigrette, gegrilltes Lachsfilet – frisch und aromatisch. (D · M)*

★ **Knackiger großer Salat mit gebackenen Schnitzelstreifen** 22,90

*Knusprige Schnitzelstreifen vom Landschwein auf buntem Salat – sättigend und frisch. (A · C · M)*

**Knackiger großer Salat mit gebackener Blutwurst** 19,90

*Herzhafte Blutwurst, warm gebacken – der unerwartete Star auf dem Salatteller. (A · C · M)*  
→ Landmetzgerei Kratz

**Knackiger großer Salat mit gerösteten Körnern** v 15,90

*Pur und saisonal, mit hausgemachter Vinaigrette, gerösteten Körnern und frischem Baguette. (A · H · M · N)*

## **Für die Jüngere Generation**

*Familien herzlich willkommen. Sonderwünsche? Sprechen Sie uns an.*

---

**Pasta mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan** v 7,50

*Frisch gekocht, mild gewürzt. (A · C · G)*

**Chicken Nuggets aus Hähnchenbrustfilet mit Pommes** 9,50

*Knusprig, saftig, der Favorit der jungen Gäste. (A · C)*

## **Süßes**

*Ein Abend in der Kollektur darf ruhig noch ein bisschen länger dauern.*

---

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

*Schicht für Schicht ein Erlebnis: cremig, fruchtig, mit Liebe zubereitet. (C · G)*

**Crème brûlée** 9,90

*Seidiger Vanilletraum unter karamellisierter Kruste. (C · G)*

**Tiramisu** 9,90

*Cremig, kaffeintensiv, unwiderstehlich – klassisch und zeitlos. (A · C · G)*

**Hausgemachtes Eis oder Sorbet** 3,50 je Kugel

*Täglich frisch – fragen Sie nach der Tageskreation. Bei Nussorten enthält H. (C · G)*

# Saisonale Spargelkarte

Frühlingszeit ist Spargelzeit.

---

Unseren Spargel beziehen wir täglich frisch vom Bio-Spargelhof Simmet in Oberflörsheim – handverlesen, zart und von unvergleichlicher Qualität.

## Die Spargelklassiker

Stangenspargel, handverlesen vom Bio-Spargelhof Simmet, Oberflörsheim.

---

### **Pfälzer Spargelrolle 26,90**

Zwei Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken, Stangenspargel und unserer Teriyaki-Hollandaise. (A · C · G · M)

### **1 Bund Stangenspargel mit Teriyaki-Hollandaise v 23,90**

Zarter Bio-Spargel mit unserer hausgemachten Teriyaki-Hollandaise, Drillingskartoffeln und Kräuterpfannkuchen. (A · C · G)

### **1 Bund Stangenspargel mit Pfannenschnitzel und Teriyaki-Hollandaise 29,90**

Bio-Spargel mit knusprigem Pfannenschnitzel vom Landschwein, Teriyaki-Hollandaise, Drillingskartoffeln und Kräuterpfannkuchen. (A · C · G · M)

### **1 Bund Stangenspargel mit gegrilltem Lachsfilet und Teriyaki-Hollandaise 34,90**

Bio-Spargel mit saftigem gegrilltem Lachsfilet, Teriyaki-Hollandaise, Drillingskartoffeln und Kräuterpfannkuchen. (A · C · D · G)

### **1 Bund Stangenspargel mit argentinischem Rumpsteak und Teriyaki-Hollandaise 44,90**

Die Königskombination: Bio-Spargel, argentinisches Black Angus-Rumpsteak, Teriyaki-Hollandaise, Drillingskartoffeln und Kräuterpfannkuchen. (A · C · G · M)

# Getränkekarte

Die richtige Begleitung – handverlesen aus der Region.

---

## Spritz & Co

Prickelnd, fruchtig. Die meisten Kreationen auch als Mocktail.

---

★ **Aperol Spritz** 7,90

Fruchtig-bitter, leicht und unwiderstehlich. Auch alkoholfrei. (P)

★ **Vollée Spritz** 7,90

Grapefruit trifft Passionsfrucht – fruchtig, exotisch.

★ **Vibrante Tonic** 7,90

Lebendig, aromatisch, komplex – ganz ohne Alkohol.

**Lillet Berry** 7,90

Verführerisch fruchtig. Auch alkoholfrei.

**Limoncello Spritz** 7,90

Sonnig und zitrusfrisch. Auch alkoholfrei.

**Campari Spritz** 7,90

Herb, komplex, prickelnd. Auch alkoholfrei.

**Andalö Spritz** 7,90

Sanddornlikör trifft Prosecco. Nur alkoholisch.

**Gin Tonic** 7,90

Klassisch, frisch, zeitlos. Auch alkoholfrei.

## Offene Weine

Aus dem Herzen der Pfalz und Rheinhessen. Unser Team berät Sie gerne.

---

### WEISSWEINE

---

★ **Riesling trocken** 0,1 l · 4,— / 0,2 l · 7,50

→ Wick, Zellertal

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

→ Klohr, Zellertal – unser Heimat-Winzer

**Weißburgunder „Annas Liebling“** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Zwaj Weine, Mölsheim

**Sauvignon Blanc** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Peth-Wetz, Bermersheim

**Grauburgunder** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Neiss, Kindenheim

## ROSÉ & ROTWEINE

---

★ **Assemblage unfiltered · Cabernet-Cuvée** 0,1 l · 4,50 / 0,2 l · 8,50

→ Peth-Wetz, Bermersheim

**Pinot Noir** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Neiss, Kindenheim

**Merlot Rosé** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Wick, Zell

**Blanc de Noir** 0,1 l · 4,- / 0,2 l · 7,50

→ Weingut Rettig

## WEINSCHORLE

---

**Rieslingschorle** 0,25 l · 4,- / 0,5 l · 6,50

**Weißherbstschorle** 0,25 l · 4,- / 0,5 l · 6,50

## Prickelndes

*Von feinem Sekt regionaler Winzer bis zum alkoholfreien Secco.*

---

★ **Sekt Pinot Brut Aurum** 0,1 l · 8,-

*36 Monate Hefelager*

→ Wick, Zell

**Secco** 0,1 l · 5,50

→ Schwedhelm, Zell

**Apfel-Secco alkoholfrei** 0,1 l · 6,50

→ VDP Sekthaus Raumland, Dalsheim

**Sekt alkoholfrei** 0,1 l · 6,50

## **Bier**

*Frisch vom Fass oder aus der Flasche. Handwerkliche Qualität von der Brauerei Sander.*

---

★ **Helles vom Fass** 0,3 l · 4,— / 0,5 l · 5,50

(A)

★ **Bernsteinweizen vom Fass** 0,3 l · 4,— / 0,5 l · 5,50

(A)

★ **Pils Plan B alkoholfrei** 0,33 l · 4,50

*Ausgezeichnete Braukunst ohne Alkohol. (A)*

★ **Cosy Mozy Pale Ale alkoholfrei** 0,33 l · 4,50

*Craft-Charakter, vollmundig, belebend. (A)*

**Hefeweizen alkoholfrei** 0,5 l · 5,50

(A)

→ Brauerei Erdinger

## **Alkoholfrei**

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

---

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

**Johannisbeersaft** 0,25 l · 3,50

**Traubensaft weiß** 0,25 l · 3,50

**Säfte als Schorle** 0,25 l · 3,— / 0,5 l · 5,—

**Fritz Kola ohne Zucker** 0,33 l · 3,90

**Laute Limo – regional** 0,33 l · 3,90

*Cola · Cola-Orange · Leichte Orange · Zitrone · Grapefruit*

**Staatl. Fachingen Medium oder Still** 0,75 l · 7,—

**Wasser Laut oder Leise** 0,5 l · 5,—

# Heißgetränke

*Nespresso-Qualität, Tee von Althaus Trink Meer Tee.*

---

★ **Cappuccino / Milchkaffee** 4,50

*Unser Geheimtipp zum Abschluss. (G)*

**Nespresso** 3,80

**Nespresso Doppio** 5,50

**Café Crema** 3,80

**Tee** 3,90

*Auswahl aus unserer Trink-Meer-Tee-Karte.*

# Digestif & Edelbrände

*Der krönende Abschluss – klein, fein, mit Charakter.*

---

★ **Jahrgangstrestler** 2 cl · 4,—

*Unser Haus-Digestif.*

→ Schwedhelm, Zell

**Mirabelle** 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

**Altes Pflümli** 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

**Moorbirne** 2 cl · 4,90

→ Brennerei Scheibel, Schwarzwald

**Waldhimbeer · Williams · Mirabelle** je 2 cl · 4,—

(H)

**Ramazotti** 4 cl · 4,—

★ **Glengoyne 21 Years** 2 cl · 19,90

*Single Malt Scotch – sanft, komplex, unvergleichlich.*

★ **Tamdhu 18 Years** 2 cl · 12,90

*Speyside Single Malt – elegant, vollmundig, mit Sherrynoten.*

★ **Ron Abuelo 15 Years** 2 cl · 9,90

*Panamaischer Aged Rum – weich, karamellig, aromatisch.*

# GASTHAUS KOLLEKTUR

---

Folgen Sie uns auf Instagram

**@gasthaus.kollektur**

*Einblicke hinter die Kulissen, saisonale Highlights und Veranstaltungen.*

**[www.kollektur.de](http://www.kollektur.de)**

Inhaber: Daniel Hinz · Zeller Hauptstraße 19 · 67308 Zellertal

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.