

Herzlich Willkommen

IM CUVÉE - DAS WEINRESTAURANT

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND.
WIR BIETEN IHNEN EINE AUSWAHL AN SPEISEN, PERFEKT
ABGESTIMMT AUF DIE WEINE VOM ANLIEGENDEN WEIN UND
SEKTHAUS SCHREIECK AN, ENTWEDER ALS PFÄLZER TAPAS -
PERFEKT ZUM TEILEN UND PROBIEREN ODER GANZ KLASSISCH,
ALS GROSSES GERICHT. UNSERE KÜCHE BRINGT DIE
KULINARISCHE VIELFALT DER REGION AUF DEN TELLER. WIR
ARBEITEN MIT REGIONALEN UND SAISONALEN ZUTATEN UND
LEGEN GROSSEN WERT DARAUF IHNEN AUSSCHLIESLICH
HAUSGEMACHTE GERICHTE ANZUBIETEN.
SCHEUEN SIE SICH NICHT UNS ANZUSPRECHEN, WENN SIE
FRAGEN HABEN UND GEBEN SIE UNS GERNE SOWOHL POSITIVES
FEEDBACK, ALS AUCH VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GEUNSSVOLLE STUNDEN UND EINE
WUNDERBARE ZEIT IM CUVÉE.
ARIAN & LAURA DUNDIC, UND DAS GESAMTE TEAM

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG: 17:00-23:00 UHR
SAMSTAG: 12:00-23:00 UHR
SONNTAG: 12:00-22:00 UHR
DIENSTAG & MITTWOCH: RUHETAG
KÜCHENSCHLUSS TÄGLICH UM 21:00 UHR

Mail: info@cuvée-weinrestaurant.de
Web: Cuvée-weinrestaurant.de
Telefon: +49 6321 999879



website



instagram

Aperitif

ALKOHOLFREI

HUGO <i>Holunderblütensirup Limette Minze Sprite</i>	6,00 €
MARTINI VIBRANTE <i>Thomas Henry Tonic Orange Thymian</i>	7,50 €
GIN TONIC <i>Gin alkoholfrei Thomas Henry Tonic</i>	7,50 €
GLITTER SPRITZ <i>Secco Alkoholfrei Bitter Orange Rhabarber Kräuter Soda</i>	7,50 €
GLAS SECCO <i>Secco Perlino entalkoholisierter Perlwein <0,5%</i>	3,50 €

SPRITZIG

APEROL SPRITZ <i>Secco Solee Aperol Soda Orange</i>	7,50 €
LILLET WILD BERRY <i>Lillet Schweppes Wildberry Waldbeere</i>	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ <i>Secco Solee Limoncello Zitrone Minze Soda</i>	7,50 €
MANGO SPRITZ <i>Secco Solee Mangosirup Minze Maracujasaft Soda</i>	7,50 €
SARTI SPRITZ <i>Secco Solee Sarti Rose Soda Orange</i>	7,50 €
HUGO <i>Secco Solee Minze Holundersirup Soda Limette</i>	7,50 €
MONKEYS GIN TONIC <i>Monkeys Gin Thomas Henry Gin Tonic</i>	11,00 €

Wein- & Sekthaus Schreieck

WEINE IM CUVÉE

Wir bieten ausschließlich Weine des angrenzenden Wein- und Sekthaus Schreieck an. Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen den passenden Wein zu Ihrem gewählten Essen zu finden.

DAS WEIN-UND SEKTHAUS

Seit 3 Generationen besteht das Wein- und Sekthaus in Maikammer, im Herzen der Pfalz. Vor über 60 Jahren wurde es gegründet und wird bis heute im Familienverbund mit viel Liebe zum Detail geführt. Während Bernd und Volker Schreieck das Weingut ihrer Eltern zusammen mit Sabine und Petra mit großer Hingabe aufgebaut haben, sind es nun Julian, Patricia und Jana Schreieck, die es in die nächste Generation führen. Mit neuen Ideen & Mut verfolgen alle ein Ziel: die Erzeugung hochwertiger Weine und Sekte in Harmonie mit Rebe und Boden.

Sie sind neugierig geworden?
Scannen Sie den Qr Code und
erfahren Sie mehr über die einzelnen
Weine auf unserer Karte



Wein & Sekt

KARTE

SEKT & SECCO

SECCO „100“ 0,1/0,75

SOLEE 3,50 / 18,00

Alk 11,0 / Rs 23,4 / S 5,8

SEKT „150“

RIESLING SEKT 4,50 / 24,00

Trocken / Alk 12,0 / Rs 19,5 / S 7,3

SEKT „200“

CUVÉE PRESTIGE 34,00

Extra Brut / Alk 12,00 / Rs 2,6 / S 6,2

WEINSCHORLE

LITERWEINE „50“

- UNKOMPLIZIERT & ALLTAGSTAUGLICH -

0,25/0,5

RIESLING 3,50 / 5,20

Trocken / Alk 12,5 / RS 6,9 / Säure 7,3

MÜLLER-THURGAU 3,50 / 5,20

Trocken / Alk 12,0 / RS 5,7 / Säure 5,3

FREUDENSCHREI ROSÉ 3,50 / 5,20

Lieblisch / Alk 11,0 / RS 22,6 / Säure 6,6

DIE LITERWEINE SIND AUCH ALS VIERTEL
FÜR 4,90 EURO ERHÄLTLICH

GUTSWEINE „100“

- REBSORTENTYPISCH & AUSDRUCKSVOL -

WEISSWEIN

0,1/0,25/0,75

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,5 / Rs 7,3 / S 5,8

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 13,0 / Rs 3,5 / S 5,6

WEISSER BURGUNDER FEINHERB

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 11,5 / Rs 16,4 / S 5,6

ROSÉWEIN

0,1/0,25/0,75

BLANC DE NOIR TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 6,5 / S 6,8

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 7,3 / S 7,0

ROTWEIN

0,1/0,25/0,75

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2022 / Alk 12,5 / Rs 6,0 / S 5,3

DREI X DREI ROT

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,5 / Rs 4,8 / S 5,1

Wein & Sekt KARTE

ORTSWEINE „150“

- ORTSBEZOGEN & CHARAKTERSTARK -

WEISSWEIN

0,1/0,25/0,75

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

4,00 / 7,00 / 21,00

2023 | St. Martin | Alk 12,5 | Rs 7,2 | S 7,0

CHARDONNAY TROCKEN

4,50 / 7,30 / 21,00

2023 | Maikammer | Alk 13,5 | Rs 3,1 | S 5,6

RIESLING TROCKEN

4,50 / 7,30 / 21,00

2023 | Maikammer | Alk 13 | Rs 4,8 | S 6,3

SCHEUREBE EDEL & SÜSS

4,00 / 7,00 / 21,00

2023 | Maikammer | Alk 9,0 | Rs 77,6 | S 6,0

ROTWEIN

0,1/0,25/0,75

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

4,50 / 8,50 / 24,00

2022 | Maikammer | Alk 13,0 | Rs 0,0 | S 5,5

MERLOT TROCKEN

4,50 / 8,50 / 24,00

2022 | Kirrweiler | Alk 14,0 | Rs 0,0 | S 5,0

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

4,50 / 8,50 / 24,00

2021 | Maikammer | Alk 13,5 | Rs 0,1 | S 5,4

LAGENWEINE „200“

- PARZELLENGENAU & EINZIGARTIG -

WEISSWEIN

0,1/0,25/0,75

CHARDONNAY - KAPELLENBERG -

6,00 / 10,00 / 28,00

2021 | Maikammer Kappellenberg | trocken | Alk 13,0 | Rs 1,2 | S 6,4

ROTWEIN

0,1/0,25/0,75

SYRAH - BARON -

6,00 / 10,50 / 30,00

2021 | St. Martin Baron | trocken | Alk 13,5 | Rs 0,3 | S 6,0

Getränke KARTE

ALKOHOLFREI

<u>MINERALWASSER</u>	0,75 / 0,25
TAUNUSQUELLE MEDIUM	5,50 / 3,00 €
TAUNUSQUELLE STILL	5,50 / 3,00 €
<u>SÄFTE</u>	0,4 / 0,2
SCHREIECKS TRAUBENSAFT	
ROT ODER WEISS	4,90 / 3,70 €
APFELSAFT NATURTRÜB	4,90 / 3,70 €
JOHANNESBEERNEKTAR	4,90 / 3,70 €
MARACUJASAFT	4,90 / 3,70 €
ALS SAFTSCHORLE	4,50 / 3,50 €
<u>SOFTDRINKS</u>	0,4 / 0,2
COLA / COLA ZERO	4,50 / 3,50 €
FANTA / SPRITE / SPEZI	4,50 / 3,50 €
SCHWEPPE'S WILD BERRY	4,50 / 3,50 €
THOMAS HENRY TONIC	3,50 €
MANGO LIMONADE	ca 0,4l 5,20 €

BIERE

<u>BITBURGER</u>	
PILS 0,33	3,50 €
PILS ALKOHOLFREI 0,33	3,50 €
RADLER 0,5	4,70 €
RADLER ALKOHOLFREI 0,5	4,70 €
<u>BENEDIKTINER</u>	0,5
HEFEWEIZEN NATURTRÜB	4,70 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	4,70 €
WEIZENRADLER	4,90 €
WEIZENRADLER ALKOHOLFREI	4,90 €

Speise KARTE

KALTE TAPAS

CIABATTA BROT..... 1€ 
mit Kräutern und Knoblauch mariniert

CIABATTA MIT DIPS.....6€ 
Portion Ciabatta Brot mit Muhammara und Hummus als Dip

GEMISCHTER SALAT.....6,50€
Joghurt Dressing | Rohkost | Wildkräuter

AIOLI.....3,50€
Knobi-Mayo

HUMMUS.....3,50€ 
*Kichererbse | *Schí Schí*

MUHAMMARA.....3,50€ 
Muha...was??? Paprika-Walnuss-Dip

ROETE BETE DIP.....3,50€
Rote Bete | Feta

HUMMUS&FALAFEL.....6€ 
**Schí Schí | geht immer*

OLIVEN.....4€ 
Kalamata | vermutlich griechisch

ROHSCHINKEN.....6€
Schwarzwälder | faschd regional

KÄSEBRETT.....9€
Was ma hält grad do hen | Feigensenf

SAUMAGENCARPACCIO.....7€
Balsamico-Senf | Kapern | Zwiebel

COUSCOUS SALAT.....5€ 
Cherry Tomate | Granatapfel | Minze

WARMER TAPAS

PATATAS PFALZAS.....7€
Pälzer Grumbeerwürfel frittiert | Aioli

GEBACKTE CHAMPINJONS....7€
goldbraun frittiert mit Aioli

PIMIENTOS.....6€ 
kleine grüne Paprika un Meersalz

PEPERONI MIT KNOBI.....6€ 
ab un an mol scharf

GEBACKENER FETA.....7€
Knobi & Olivenöl | Zwiwwl

GEMÜSE.....6€ 
bunt gemischt | vun allem ebbes

KÄSESPÄTZLE.....7,50€
Bergkäs | Sahne | Röstzwiwwl

FRITTI FISCHI....9€
Calamari | Garnele | Aioli

WIENER SCHNITZEL.....10€
Grumbeer-Gurkensalat | Preiselbeeren

PÄLZER BRODWORSCHT....7€
Wildbratwurst | Kartoffelpüree | Sauerkraut

LEWWERKNOPP.....7€
Wildleberknödel | Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus

SAUMAAGE.....7€
Wildsaumagen | Kartoffelbrei | Sauerkraut

RUMSCHTEAK.....15€
kl. Rumpsteak | K.Artoffelpüree | Röstzwiebel | Jus | Bohnen im Speckmantel

OCHSENBÄCKCHEN....12€
Spätzle | Bohnen im Speckmantel | Jus

Speise KARTE

Hauptgang

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK....30

*250 Gramm Black Angus Rumpsteak | Kartoffel-Püree | gebackene Zwiebel |
Bohnen im Speckmantel | Jus*

WIENER SCHNITZEL.....28

*aus dem zarten Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken | hausgemachter-Kartoffel-
Gurken-Salat | Preiselbeeren*

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN....28

Spätzle | Bohnen im Speckmantel | Jus

GEBRATENER OKTOPUS.....32

Schwarzes Risotto | Chorizo | Beurre Blanc

PFÄLZER TELLER.....21

*Wildsaumagen | Wildbratwurst | Wildleberknödel
Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebel | Preiselbeeren*

KÜRBIS EINTOPF THAI STYLE 🍃.....17 €

Basmati Reis

KÄSESPÄTZLE.....17 €

*Spätzle | Allgäuer Bergkäse
Röstzwiebel | gemischter Salat*

COUSCOUS BOWL.....17 €

*Couscous Salat | Gurke | Cherry Tomaten | Falafel | Hummus
Mediterranes Gemüse | Kichererbsen*

Saisonale KARTE

Tapas

ZWIEBELSUPPE.....8€

mit Baguette und Gruyere überbacken

KÜRBISCREMESUPPE.....4€

Hokkaido Kürbis | Karotte | Kürbiskernöl | Chili

TEMPURA GARNELEN....12€

Crispy Garnelen | knackiger Spitzkohlsalat Asia-Style | Miso-Mayonnaise

FELDSALAT.....8€

Kartoffeldressing | Speck | Croutons

SCHWEINEBAUCH....8€

Zartgeschmorter Schweinebauch mit krosser Schwarte | Beluga Linsen | Jus

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE....8€

Kürbis-Chili-Chutney | Feldsalat | Balsamico-Senf-Dressing

ROTE BETE CARPACCIO.....8€

Rote Bete Creme | Schnittlauch-Öl | Blutwurstpraline | Walnüsse

PASTA TARTUFO.....10€

Mafaldine | Champignon-Duxelles | Mascarpone | Herbsttrüffel

WILDGULASCH.....10€

Pfälzer Wild | Semmelknödel | Birne | Preiselbeeren

Hauptgang

PASTA TARTUFO.....22€

Mafaldine | Champignon-Duxelles | Mascarpone | Herbsttrüffel

CANARD AU VIN.....26€

Zartgeschmorte Entenkeule in kräftiger Rotweinsoße mit Champignons | Perlzwiebeln | Karotten | Kartoffelpüree

FILET VOM LOUP DE MER.....27€

frischer Wolfsbarsch | Kürbispüree | Wilder Broccoli | Beurre Blanc |

DIE PFÄLZER SAUEREI....22€

Zartgeschmorter Schweinebauch mit krosser Schwarte | Blutwurstpraline | Saumagen | Bratkartoffel | Sauerkraut

WILDGULASCH.....25€

Pfälzer Wild | Semmelknödel | Birne | Preiselbeeren