

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 ausschließlich 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: 11:30-22:00 UHR
DIENSTAG & MITTWOCH: RUHETAG
KÜCHENSCHLUSS TÄGLICH UM 21:00 UHR

Mail: [info@cuvee-
weinrestaurant.de](mailto:info@cuvee-weinrestaurant.de)
Web: Cuvee-weinrestaurant.de
Telefon: +49 6321 999879



website



instagram

Aperitif

ALKOHOLFREI

HUGO <i>Holunderblüten sirup Limette Minze Sprite</i>	5,50 €
MARTINI VIBRANTE <i>Thomas Henry Tonic Orange Thymian</i>	6,50 €
GIN TONIC <i>Gin alkoholfrei Thomas Henry Tonic</i>	6,50 €
GLITTER SPRITZ <i>Secco Alkoholfrei Bitter Orange Rhabarber Kräuter Soda</i>	6,50 €

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 Maracujasaf 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 Sekt 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

WEINSCHORLE

LITERWEINE „50“

- UNKOMPLIZIERT & ALLTAGSTAUGLICH -

0,25/0,5

RIESLING

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

MÜLLER-THURGAU 3,50 / 5,50
Trocken | Alk 12,0 / RS 5,7 / Säure 5,3

FREUDENSCHREI ROSÉ 3,50 / 5,50
Lieblich | 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

WEISSE BURGUNDER TROCKEN 3,50 / 6,30 / 18,00
2024 | Alk 13,0 / Rs 3,5 / S 5,6

WEISSE BURGUNDER FEINHERB 3,50 / 6,30 / 18,00
2024 | Alk 11,5 / Rs 16,4 / S 5,6

VINO LIBRE 3,50 / 6,30 / 18,00
ENTALKOHOLISIERTER WEIN

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

 **Cuvée**
Das WeinRestaurant

Wein & Sekt

KARTE

ORTSWEINE „150“

- ORTSBEZOGEN & CHARAKTERSTARK -

WEISSWEIN

0,1 / 0,25 / 0,75

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

4,00 / 7,00 / 21,00

2024 | St. Martin | Alk 12,5 | Rs 7,1 | S 6,5

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

2024 | Maikammer | Alk 12,5 | Rs 2,8 | S 6,8

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

2022 | Maikammer Kappelenberg | trocken | Alk 13,0 | Rs 2,8 | S 7,2

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

MINERALWASSER 0,75 / 0,25

TAUNUSQUELLE MEDIUM 6,00 / 3,00 €

TAUNUSQUELLE STILL 6,00 / 3,00 €

SÄFTE 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 €

SOFTDRINKS 0,4 / 0,2

COLA / COLA ZERO 4,50 / 3,50 €

FANTA / SPRITE / SPEZI 4,50 / 3,50 €

SCHWEPPES WILD BERRY 4,50 / 3,50 €

THOMAS HENRY TONIC 3,50 €

MANGO LIMONADE ca 0,4l 5,20 €

BIERE

BITBURGER

PILS 0,33 3,50 €

PILS ALKOHOLFREI 0,33 3,50 €

RADLER 0,5 4,70 €

RADLER ALKOHOLFREI 0,5 4,70 €

BENEDIKTINER

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.....5€
Portion Ciabatta Brot mit Muhammara und Aioli als Dip

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

AIOLI.....3€
Knobi-Mayo

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

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

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

KÄSEBRETT.....7€
Was ma hält grad do hen | Feigensenf

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

WARME TAPAS

PATATAS PFALZAS.....6€
Pälzer Grumbeerwirfel frittiert | Aioli

GEBACKE CHAMPINJONS....7€
goldbraun Frittiert mit Aioli

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

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

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

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

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

SCHW. SCHNITZEL.....7€
Pommes frites

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

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

SAUMAAGE.....7€
Wildsaumagen | Kartoffelpüree | Sauerkraut

RUMSCHTEAK.....11€
kl. Rumpsteak | Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Jus

OCHSENBÄCKCHEN....10€
Spätzle | Jus

3 Warme Tapas haben circa die Größe einer Hauptgangportion

 Vegan

Speise KARTE

Hauptgang

PFÄLZER RUMPSTEAK....30€

250 Gramm Black Angus Rumpsteak | Bratkartoffeln | gebackene Zwiebel | Jus

PFEFFERSTEAK....32€

250 Gramm Black Angus Rumpsteak | Pommes Frites | buntes Gemüse | Cognac-Pfefferrahmsoße

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN....25€

Spätzle | Jus

SCHWEINESCHNITZEL18,50€

Pommes Frites | kl. Beilagen Salat

auf Wunsch mit:

Rähm, Champignon oder Bratensoße.....2,50€

PFÄLZER TELLER18€

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel

Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebel

KLEINER PFÄLZER....16€

Zweierlei vom Wilden Pfälzer nach Wahl dazu:

Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebel

KÜRBIS EINTOPF THAI STYLE.....17€

Basmati Reis

KÄSESPÄTZLE.....17€

Spätzle | Allgäuer Bergkäse

Röstzwiebel | gemischter Salat

WINTER SALAT.....15€

Feldsalat | Wildkräuter | Walnüsse | Rohkost | Kürbis-Chili-Chutney | Balsamico-Senf-Dressing

AUF WUNSCH MIT:

Roastbeef-Streifen oder mit gebratenen Garnelen..... 23€

 als Senioren Portion abzüglich 3€ erhältlich
 Vegan

Cuvée
Das WeinRestaurant

Saisonale

KARTE

Tapas

MARONENCREMESUPPE.....4€

Croutons / Speck

ZWIEBELSUPPE.....7€

mit Baguette und Gruyere Käse überbacken

TEMPURA GARNELEN....12€

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

FELDSALAT.....7€

Kartoffeldressing / Speck / Croutons

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE....7€

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

KALBSLEBER “BERLINER ART”.....8€

zartrosa gebraten dazu Kartoffelpüree / Apfel / Röstzwiebel / Jus

SCHWEINEMEDAILLON....8€

feine Rahmsoße mit frischen Champignons dazu Spätzle

GEDÄMPFTES ZANDERFILET...8€

Sauerkraut / Kartoffelsellerie-Püree / Weißweinsoße

Hauptgang

CORDON BLEU RÖLLCHEN....21€

Schweinerücken gefüllt mit Cheddar und Schwarzwälder Schinken dazu frisches Gemüse / Pommes Frites und Sauce Hollandaise

KALBSLEBER “BERLINER ART”.....22€ ★

zartrosa gebraten dazu Kartoffelpüree / Apfel / Jus

SCHWEINEMEDAILLONS....19€ ★

Rahmsoße mit frischen Champignons dazu Spätzle

GEDÄMPFTES ZANDERFILET...23€

Sauerkraut / buntes Gemüse / Kartoffelsellerie-Püree / Weißweinsoße

WINZERTELLER.....25€

kl. Rumpsteak / Schw. Filet / Kalbsleber / Bratkartoffeln / Cognac-Pfefferrahmsoße /

 als Senioren Portion abzüglich 3€ erhältlich
 Vegan


Das WeinRestaurant