

Liebe Mitglieder, liebe Gäste,

Ihre Gastgeber zu sein und Sie in unseren Clubhaus Restaurants willkommen zu heißen, ist unserem Team Freude und Ansporn.

Mit sorgsam ausgewählten Speisen und Getränken, aus frischen und überwiegend regionalen Produkten von ausgesuchter Qualität, saisonal und international zubereitet, wollen wir Ihnen außergewöhnliche Genussmomente bereiten.



Herzlich Willkommen im Golf Club St. Leon-Rot.

Unsere Empfehlungen:


Pulpo / Limette / Olivenöl / Paprika / Gurke / Petersilie <small>(d,i)</small> 	€ 19.00
Schaumsuppe / Kresse / Feta-Crostini <small>(a1,g,i)</small> 	€ 7.50
Hausgemachte Gnocchi / Olivenöl / Tomate  Babyspinat / Pinienkerne <small>(a1,c)</small>	€ 15.00
Rumpsteak mind. 230 gr. / Zwiebel-Senf-Kruste / Jus Bohngemüse / Kroketten <small>(a1,c,g,i,k)</small>	€ 34.50
Handwerklich hergestelltes Vanilleeis / frische Erdbeeren <small>(c,g)</small> 	€ 10.00
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne <small>(1,c,g)</small> 	€ 8.00





VORSPEISEN

Burrata / bunte Tomaten / Basilikum / Olivenöl ^(g) 	€ 16.00
Linsensalat / Ziegenkäse / Honig-Senf-Dressing / Apfel-Mango-Chutney ^(g,i,k) 	€ 14.50
Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Grana Padano / Basilikum-Olivenöl ^(g)	€ 18.00

SUPPEN

Tomatencremesuppe / Bauernbrot-Olivenöl-Croutons ^(a1) 	€ 7.00
--	--------

KINDERTELLER

Pasta / Tomatensauce / Reibekäse ^(a1,g) 	€ 6.00
Hausgemachte Spätzle / Rahmsauce ^(a1,g)	€ 7.50
Kleines paniertes Kalbschnitzel / Pommes frites / kleiner Salat ^(a1,c,g)	€ 12.00
Kleiner Salat Grüne Blattsalate / Karottenraspel / Tomate / Gurke / French Dressing ^(i,k) 	€ 4.00



SALATE UND BOWLS

Birdie Salat:

Blattsalat Mix / gegrillte Hähnchenbruststreifen / Sprossen / French Dressing ^(i,k) € 13.50

Club Salat:

Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten

Edamame / geröstete Kerne ^(f)

Wahlweise:

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing ^(g,k) € 9.50

Ihre Auswahl dazu:

gegrillte Pilze / rote Zwiebel  € 4.00

warmer Ziegenkäse ^(g) / geröstete Nüsse  € 5.00

gegrillte Rinderfiletstreifen / Champignons € 9.00

Riesengarnele / Kräutermarinade ^(b)  € 7.00

Club Bowl:

Quinoa-Reis-Mix / junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete

Kirschtomaten / Edamame / geröstete Kerne ^(f)

Balsamico Dressing, Buttermilch Ranch Dressing oder French Dressing ^(g,k) € 11.00

Ihre Auswahl dazu:

gegrillte Pilze / rote Zwiebel € 4.00

warmer Ziegenkäse ^(g) / geröstete Nüsse  € 5.00

gegrillte Rinderfiletstreifen / Champignons € 9.00

Riesengarnele / Kräutermarinade ^(b)  € 7.00



PASTA

Spaghetti / Tomate / Chorizo / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl ^(a1,i)  € 14.00

Spaghetti / Tomate / Zwiebeln / Chili / Basilikum / Olivenöl ^(a1)  € 13.00

Unsere Pastaauswahl:

Dinkelpasta ^(a5) + € 1.00

SPEZIALITÄTEN UND KLASSIKER

Gemüsemaisaschen 
hausgemachte Gemüsebrühe / Karottenstreifen / Selleriestreifen / Schnittlauch ^(a1,i) € 11.00

Classic Wurstsalat: 
Lyoner / Zwiebel / Gewürzgurke / Pommes frites ^(i,k) € 12.00

Zwei Schweineschnitzel „Wiener Art“ 
Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke ^(a1,c,g) € 17.50

Wiener Schnitzel / Pommes frites / Preiselbeeren / Zitronenecke ^(a1,c,g) € 27.50

Salat als Beilage:

Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten
Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing ^(f,i)  € 6.50

HAUPTGERICHTE

Kalbsbäckchen / Jus / Karotten / Petersilie / hausgemachte Spätzle ^(a1,i) € 29.00

Eismeerlachs / geschmorte Tomaten / grüner Spargel / kleine Kartoffeln ⁽ⁱ⁾  € 29.50

Riesengarnelen / gelbes Curry / Paprika / Ananas / Koriander / Reismudeln ^(b,f,i)  € 34.00



STEAKS UND BEILAGEN

FILET STEAK mind. 230g € 33.00

RUMPSTEAK mind. 230g € 28.00

RIBEYE STEAK mind. 400g € 40.00

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen:

Hausgemachte Kräuterbutter ^(g) € 2.00

Barbecue Sauce ⁽ⁱ⁾ € 3.00

Sauce Bearnaise ^(c,g) € 4.00

Hausgemachte Jus ⁽ⁱ⁾ € 4.00

Steak Fries / Pommes frites / kleine Kartoffeln  je € 5.00
Speck-Bratkartoffeln  je € 6.00

Gemüsegarten:

Tagesfrischer Gemüsemix aus der Pfanne  € 6.00

Salat als Beilage:

Junge Salatblätter / Karottenraspeln / Rote Bete / Kirschtomaten
Edamame / geröstete Kerne / Balsamico-Dressing ^(f,i)  € 6.50




BURGER






CLASSIC Cheeseburger:

Brioche Bun / 200g Rinderhackpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce
Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln (a1,c,g,l,k)
Pommes frites € 18.00

VEGGIE Cheeseburger:

Brioche Bun / Beyond Meat Erbsenpatty / Cheddar / hausgemachte BBQ-Sauce
Gewürzgurke / Tomate / geschmorte Zwiebeln (a1,c,g,l,k) 
Pommes frites € 16.00

DESSERTS

NY Cheesecake / Heidelbeerragout (a1,c,g) € 6.00
Drei Kugeln Eiscreme nach Wahl / Schlagsahne (c,g)  € 8.00
Dreierlei Früchte / verschiedene Beeren  € 9.00
Crème brûlée / grüner Apfel / Mangoeis (c,g)  € 13.00
Weisse Schokomousse / frische Beeren (c,g)  € 12.00
Zitronen-Panna Cotta / Fruchtsalat / Minze (c,g)  € 11.00

ZUM DESSERT ODER DANACH:

Espresso⁽¹⁾ € 2.50
Espresso doppio € 3.90
Espresso Macchiato (1,g) € 2.90

Espresso Martini (1) € 10.00
Espresso, Wodka, Kaluha

ZIEGLER Wildkirsch No. I 2 cl € 17.00

Riesling Sekt Brut, Bassermann-Jordan, Pfalz (m) 0,1l € 6.00

Von Buhl Rosé Brut, Reichsrat von Buhl, Pfalz (m) 0,1l € 6.50



GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Bitburger Premium Pils ^(a1)	0.3l	€ 3.20	0.5l	€ 4.80
Benediktiner Hell, helles Lagerbier ^(a1)	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90
Hacker Pschorr Kellerbier ^(a1)	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90
Paulaner Hefeweizen hell ^{(a(1), a(3))}	0.3l	€ 3.30	0.5l	€ 4.90

BIERE- UND BIEMISCHGETRÄNKE AUS DER FLASCHE

Paulaner Kristallweizen ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 4.50
Paulaner Dunkles Weizen ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 4.50
Paulaner Hefe alkoholfrei ^{a(1), a(3)}			0.5l	€ 4.50
Bitburger 0,0% alkoholfrei ^{a(3)}			0.33l	€ 3.00
Bitburger 0,0% Grapefruit alkoholfrei ^{a(3)}			0.33l	€ 3.00
Weldebräu Naturradler - naturtrüb ^{a(1), a(3)}			0.33l	€ 3.20
Peroni Nastro Azzurro ^{a(3)}			0,33l	€ 3.60

WEINMISCHGETRÄNKE

Weinschorle (weiß / rosé) ^(m)	0.2l	€ 3.20	0.4l	€ 5.20
Bauernschorle ^(m)	0.2l	€ 3.60	0.4l	€ 6.20

KALTGETRÄNKE

Tafelwasser (still / spritzig)	0.5l	€ 3.00	1,0l	€ 4.50
Ensinger Gourmet Quelle, BIO Mineralwasser Classic Medium Still			0.25l	€ 2.80
			0.5l	€ 4.80
			0.75l	€ 5.90
Hausgemachte Limonade Zitrone-Minze	0.3l	€ 3.50	0.5l	€ 5.00
Coca-Cola ^(1,3,8)				
Coca-Cola light ^(1,3,5,6,8)				
Cola Zero ^(1,3,5,6,8)				
Sprite				
Fanta ^(3,8)				
Cola Mix	0.2l	€ 2.60	0.4l	€ 4.50



GETRÄNKE

Schweppes Bitter Lemon ⁽²⁾ Tonic Water ⁽²⁾ Ginger Ale ⁽³⁾	0.2l	€ 3.00
Carpe Diem Kombucha	0.25l	€ 3.60
Richard's Sun Iced Tea Lemon Acai & Lime Blueberry Peach	0.33l	€ 3.40

FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN

NIEHOFFS GOURMET QUALITÄT

Apfelsaft Grapefruitsaft Orangensaft	0.2l	€ 2.50
	0.4l	€ 4.50
als Schorle	0.2l	€ 2.20
	0.4l	€ 4.00
Johannisbeernektar Maracujanektar Rhabarbernektar Ananasnektar	0.2l	€ 3.00
	0.4l	€ 5.50
als Schorle	0.2l	€ 2.70
	0.4l	€ 4.80
Frisch gepresster Orangensaft	0.2l	€ 5.00

HEISSGETRÄNKE

Alle Kaffeebohnen sind fairtrade und bio zertifiziert.

Tasse Kaffee ⁽¹⁾	€ 3.00
Espresso ⁽¹⁾	€ 2.50
Espresso doppio	€ 3.90
Espresso Macchiato ^(1,g)	€ 2.90
Milchkaffee ^(1,g)	€ 3.80
Cappuccino ^(1,g)	€ 3.00
Latte Macchiato ^(1,g)	€ 3.40
Trinkschokolade ^(g)	€ 3.80
mit Sahne ^(g)	€ 4.50
mit Rum	€ 5.50

unsere Milchalternativen: Haferdrink oder laktosefreie Milch € 0.50

Glas Tee – EILLES € 3.20

Alphüttenkräuter Schweizer Art | Bio Vervenia ⁽¹⁾
Kamillenblüten | Pfefferminze | Sommerbeeren | Rooibos Vanille
Earl Grey Premium Blatt ⁽¹⁾ | Darjeeling Royal First Flush Blatt ⁽¹⁾
Spicy Black Chai Broken ⁽¹⁾ | Grüntee Asia Superior ⁽¹⁾ | Bio China Grüntee Jasmin Blatt⁽¹⁾



OFFENE WEINE 0,2l

WEISSWEINE (m)

Riesling trocken	€ 5.00
Weingut Clauer, Heidelberg	
Riesling trocken	€ 5.00
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
Riesling trocken	€ 9.50
Weingut Robert Weil, Rheingau	
Weißburgunder trocken	€ 6.20
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
Grauburgunder trocken	€ 6.60
Weingut Becker, Malsch	
Chardonnay trocken	€ 7.50
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	
Sauvignon Blanc trocken	€ 8.80
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	
Deidesheimer Paradiesgarten, Riesling Kabinett	€ 7.50
Weingut Geheimer Rat von Bassermann-Jordan, Deidesheim	

ROSÈWEINE (m)

Rosé Cuvée trocken	€ 5.50
Weingut Clauer, Heidelberg	
Philipps Rosé trocken	€ 6.60
Phillip Kuhn, Laumersheim	
AIX Rosé	€ 9.80
Coteaux D'Aix en Provence, Maison Saint Aix	

ROTWEINE (m)

Spätburgunder trocken	€ 5.50
Winzergenossenschaft Durbach, Baden	
Rioja	€ 6.20
Bodegas Bagordi	
Trollinger mit Lemberger	€ 6.80
Weingut Drautz-Able, Baden	
Rigoleto	€ 8.10
Sangiovese – Barrique	
Colle Massari, Toskana	
Primitivo Puglia	€ 8.30
Cantine San Marzano, Apulien	
Cuvée Josef	€ 8.80
Merlot & Cabernet Sauvignon - Barrique	
Weingut Stern, Pfalz	



ALLERGENE:

a) glutenhaltiges Getreide

namentlich: Weizen (1), Roggen (2), Gerste (3), Hafer (4), Dinkel (5), Kamut (6) und Hybridstämme (7)

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fisch

e) Erdnüsse

f) Soja

g) Milch / Laktose

h) Schalenfrüchte

namentlich: Mandeln (1), Haselnüsse (2), Cashew-Kerne (3), Pecannüsse (4), Paranüsse (5), Pistazien (6), Macadamianüsse (7)

i) Sellerie

k) Senf

l) Sesam

m) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/k, als SO₂)

n) Lupinen

o) Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

(1) koffeinhaltig

(2) chininhaltig

(3) mit Farbstoff

(4) Taurin

(5) mit Süßungsmitteln

(6) enthält eine Phenylalaninquelle

(7) mit Konservierungsstoff

(8) mit Antioxidationsmittel

(9) mit Geschmacksverstärker



VEGAN



VEGETARISCH



MIT FISCH ODER
MEERESFRÜCHTEN



MIT
SCHWEINEFLEISCH



GOLF CLUB ST. LEON-ROT