

Speisen & Getränke

Konfetti Bio Wirtshaus GmbH

Friedrichstraße 36

67433 Neustadt an der Weinstraße

Tel.: 06321 / 355545

web@bioland-wirtshaus-konfetti.de

www.bioland-wirtshaus-konfetti.de

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im „Konfetti“, dem Bio-Wirtshaus mit Musik- und Kleinkunstabühne. Das Wirtshaus Konfetti wurde vor mehr als 17 Jahren eröffnet. Mit dem Wort Konfetti verbinden wir ein buntes, ganzheitliches und kulturelles Programm für Leib und Seele.

Wir versuchen, Ihnen mit freundlichem Service und einem ausgewählten Getränke- und Speiseangebot zufriedene Stunden in beschwingter Atmosphäre zu bieten.

Wirtshaus Konfetti ...und dein Alltag wird zum Urlaub

Von Vorspeisen über Appetithäppchen, Suppen, vegetarischen und veganen Menüs, Flammkuchen, Pasta Gerichten, Pfälzer Spezialitäten, Fleischgerichten von Rindern aus artgerechter Tierhaltung hin zu leckeren Desserts – wir machen ihren Alltag zum Urlaubstag. Auch bei den Getränken bieten wir Ihnen durchweg höchstmögliche Qualität. Unsere Weine und einen Großteil unserer Biere und Fruchtsäfte beziehen wir von kontrolliert ökologisch arbeitenden Betrieben.

Mittagstisch und Abendessen - durchgehend warme Küche

Ab 12 Uhr bieten wir täglich zwei wechselnde Mittagsmenüs an – solange der Vorrat reicht. Hierzu servieren wir als Vorspeise eine Suppe.

Bis 21.30 Uhr können Sie aus der gesamten Speisekarte auswählen, danach bieten wir für den späten Hunger unsere leckeren Flammkuchen an.

Bioland und regional sind bei uns die erste Wahl

*Seit Februar 2003 sind wir zertifizierter Bioland-Gastronomie-Betrieb. Alle Zutaten zu unseren Speisen sind, soweit nicht mit einem Sternchen * gekennzeichnet, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Das Fleisch stammt ebenfalls von Tieren, die nach den Grundlagen des ökologischen Landbaus gehalten wurden. Von der DE-ÖKO-006 Kontrollstelle AB-Cert werden wir zwei Mal im Jahr ohne Ankündigung auf die Einhaltung der Vorschriften der EU-Öko-Verordnung und denen des Bioland-Verbandes kontrolliert.*

Pfälzer Produkte aus dem Sonnengarten Deutschlands

Wir sind Partnerbetrieb im Verein Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen, einem Projekt der UNESCO zur Erhaltung ökologisch wertvoller Lebensräume. Das Projekt vernetzt u.a. regionale Erzeuger- und Verarbeiter aus dem Biosphärenreservat und so erhalten wir von unseren Partnerbetrieben immer frisch und auf kurzen Transportwegen einen Großteil unserer Lebensmittel und Getränke. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal, wenn Sie näheres über unsere Lieferanten und Produkte wissen wollen.

Musikveranstaltungen des Kulturvereins Wespennest

Highlights im Konfetti sind die Musikveranstaltungen, die auf unserer Kleinbühne stattfinden. Diese werden vom Kulturverein Wespennest e.V. organisiert, mit dem wir seit über 17 Jahren freundschaftlich zusammenarbeiten. Ab Januar 2016 gibt es einmal monatlich ein Konzert auf unserer Kleinbühne im Gastraum. Weitere Konzerte und Veranstaltungen finden im Veranstaltungsraum des Kulturvereins über dem Konfetti statt. Sie wollen vorher im Konfetti gemütlich essen? Dann empfehlen wir Ihnen eine Tischreservierung ab 18 Uhr.

Geschenkgutscheine, Bonuskarte und Newsletter

Gutscheine für Speisen und Getränke erhalten Sie beim Service. Wenn Sie uns regelmäßig zum Essen besuchen wollen, fragen Sie bitte nach unserer Bonuskarte. Jedes zwölfte Menü bis zu einem Wert von 12,80 € „isst“ frei.

Wöchentlich versenden wir unsere Mittagsmenüs als Newsletter. Bitte fragen Sie beim Service nach.

Wir wünschen Ihnen einen fröhlichen, bunten und leckeren Aufenthalt im Konfetti.

Ihr Konfetti-Team

Konfetti Bio-Wirtshaus GmbH

*Annerose Mark und Stefanie Joch
Geschäftsführerinnen*

Apéritif

	0,1 l
Traubensecco alkoholfrei spritzig fruchtiger Einstieg ohne Alkohol	3,90
Pfälzer Bioland-Secco trocken erfrischender Perlwein	4,00
Secco Limoncello, mit etwas Likör von reifen Bio-Limonen aus Südtirol	5,40
	0,2 l
Hausmarke Sekt Piccolo Brut „Frizzle“ Weingut Knobloch, Ecovin, Rheinhessen, Frisch und spritzig, sehr bekömmlich	7,80

Vorspeisen und Appetithäppchen

Aijoli- Knoblauchmayonnaise mit Brot	3,60
Portion Kartoffelecken zum Picken mit Aijoli-Knoblauchmayonnaise oder Ketchup	4,90
Schwarze Kalamata-Oliven im Tonschälchen mit Brot	3,10
Pikante Feta Creme mit getrockneten Tomaten mit Brot	6,20

Suppentopf des Tages (siehe Tafel)

Suppentopf groß	5,50
Suppentopf klein	4,00

Alle Zutaten sind bio-zertifiziert gemäß EG-Ökoverordnung (DE- ÖKO-006)
Die mit einem * gekennzeichneten Speisen enthalten konventionell erzeugte Lebensmittel
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service
Alle Preise sind in Euro angegeben

Knackfrische Salate*

mit einer kleinen Vorsuppe

Blattsalat der Saison mit Joghurt-Marinade	7,80
Gemischter Salat mit Blattsalaten und Rohkostsalaten mit Joghurt-Marinade	8,80
Gemischte bunte Rohkostsalate nach Art des Hauses	9,60
Salat Bratlinge Gemischte Marktsalate mit drei hausgemachten Grünkernbratlingen, Joghurt- Marinade	11,60
Salat Steinchampignon Frische Bioland-Steinchampignons auf Blattsalaten, Senf- Vinaigrette	11,80
Salat Schafskäse Bunte Marktsalate mit gebackenen Schafskäsewürfeln, Joghurt- Marinade	12,10
Salat Rinderstreifen Bunte Marktsalate mit würzig marinierten, gebratenen Rinderstreifen, Himbeer- Vinaigrette	14,50
Salat „Wellness“ mit gebratenem Seelachsfilet* Meerrettich- Sahne- Dressing	12,20
Gourmet Salat mit gebratenem Atlantik-Bio-Lachsfilet auf bunten Marktsalaten, Meerrettich- Sahne- Dressing <i>(keine kleine Portion möglich)</i>	18,50

Nach Belieben können Sie folgende hausgemachte Dressings zu Ihren Salaten wählen:

- Salz, Pfeffer, kaltgepresstes Olivenöl und Balsamico-Essig zum Selbstmarinieren *vg*
- fruchtige Himbeer-Vinaigrette *vg*
- Meerrettich-Sahne-Dressing
- Joghurt-Marinade mit einem kleinen Hauch Knobli-Duft und etwas Mayonnaise
- Senf-Vinaigrette mit weißem Balsamico *vg*

Preisnachlass für kleine Portionen vegetarisch	- 2,00
Preisnachlass für kleine Portionen Fleisch und Fisch	- 3,00

Maître Flambée - Original Elsässer Flammkuchen

Unsere Original Elsässer Flammkuchen-Teigböden erhalten wir über „Demeter Felderzeugnisse“ von einer Elsässer Manufaktur aus Geudertheim. Die Firma steht für Teigböden aus regionalem Weizen ohne chemische Konservierungsstoffe. Aufgrund unserer Initiative werden die Flammkuchenrohlinge seit 2011 in hervorragender Bio-Qualität hergestellt. Freuen Sie sich bitte mit uns über die ersten Bio-Flammkuchen der Pfalz!

Flammkuchen „Margherita“ mit Tomatensauce, Käse, und Oregano	8,10
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème, gewürfeltem Schinkenspeck und Zwiebeln	8,60
Flammkuchen „Konfetti“ mit Crème, Zwiebeln und buntem kurzgebratenem Gemüse	9,50
Flammkuchen „Firenze“ mit Crème, Blattspinat, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	9,90
Flammkuchen „Athen“ mit Crème, Zwiebeln, Schafskäse, Paprika und Peperoni	9,90
Flammkuchen „Diavolo“ mit Tomatensauce, Käse, Oliven, Salami, Zwiebeln, Knobli-Öl und Peperoni	10,20
Der Süße mit Crème, Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker	7,00
Der Süße flambiert mit Crème, wie oben, mit Calvados* flambiert	9,40

Sonderwünsche für Flammkuchen

Knobi-Öl, Zwiebeln, Oliven oder Champignons	1,00
Milde Peperoni, Salami oder geriebener Schafskäse	1,50

Für den späten Hunger bieten wir unsere Flammkuchen bis 22 Uhr an.

Vegetarisches - lecker und fit

mit einer kleinen Vorsuppe

Einige unserer vegetarischen Gerichte können wir Ihnen auch vegan anbieten, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Spaghetti Aglio Olio mit reichlich Knobi-Duft und kaltgepresstem Olivenöl	8,10
Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomatensauce und Oliven	8,90
Spaghetti Pesto Verde mit Pesto von Basilikum, Sonnenblumenkernen und Parmesan	8,80
Würzige Curry- Reispfanne mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen	11,20
Bratkartoffeln mit gemischtem Salat	8,90
Bratkartoffeln mit gebackenen Schafskäsewürfeln und gemischtem Salat	11,80
Grünkernbratlinge mit gebackenen Schafskäsewürfeln und Tomaten-Dipp, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	12,20
Blattspinatgemüse mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln	10,70
Florentiner Kartoffelpfanne mit Spinat, Tomaten und Schafskäse	11,90
Beilagensalat von Blattsalaten	3,10
Bunter, gemischter Beilagensalat von Blattsalaten und zweierlei Rohkostsalaten	3,50
Preisnachlass für kleine Portionen auf dieser Seite	- 2,00

***Deftige Leckereien
mit Fleisch und Fisch****
mit einer kleinen Vorsuppe

Knusprige Spaghetti Pfanne mit Frikadelle, Tomatensauce und Käse	12,20
Portion Bratwurst „Hausmacher Art“ mit Ajvar (Tomaten- Auberginen- Dip), Bratkartoffeln und gemischtem Salat	14,30
Würzige Frikadellen (3 Stück) mit Pfälzer Bratkartoffeln und buntem, gemischtem Salat	14,10
Würzige Frikadellen (2 Stück) mit gebackenen Schafskäsewürfeln mit Pfälzer Bratkartoffeln und buntem, gemischtem Salat	13,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pfälzer Bratkartoffeln und buntem, gemischtem Salat	15,50
Knusprig gebratene Rinderspitzen in kräftiger Landweinsauce auf buntem Marktgemüsebett aus Kartoffelecken und Gemüse nach Saison	15,90
Gratinierte Kartoffel-Seelachspfanne* mit Blattspinat und Käse überbacken, glutenfrei	14,10
Junge Matjesfilets* in würziger Joghurt-Marinade mit Bratkartoffeln, glutenfrei	13,00
Atlantisches Bio-Lachsfilet auf Spaghetti mit mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan oder auf würziger Curry- Reispfanne mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen <i>(keine kleine Portion möglich)</i>	18,60 18,90
Beilagensalat von Blattsalaten	3,10
Bunter, gemischter Beilagensalat von Blattsalaten und zweierlei Rohkostsalaten	3,50
 Preisnachlass für kleine Portion auf dieser Seite	 - 3,00

Alle Zutaten sind bio-zertifiziert gemäß EG-Ökoverordnung (DE- ÖKO-006)
Die mit einem * gekennzeichneten Speisen enthalten konventionell erzeugte Lebensmittel
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service
Alle Preise sind in Euro angegeben

... unsere vegane Seite...

Wir bitten Sie, unseren Servicekräften ausdrücklich mitzuteilen, dass Sie vegan essen wollen, um Missverständnisse zu vermeiden

Vorspeisen und Appetithäppchen

Schwarze Kalamata-Oliven im Tonschälchen
mit Brot 3,10

Original Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen „Margherita“ 8,10
mit Tomatensauce, Veggie Filata** und Oregano

Elsässer Flammkuchen 8,60
„vegane Art“, mit Soja- Crème, Zwiebeln und Räuchertofu

Flammkuchen „Konfetti“ 9,50
mit Soja-Crème, Zwiebeln und buntem Gemüse

Flammkuchen „Firenze“ 9,90
mit Soja- Crème, Spinat, Tomaten, Zwiebeln und VegiBelle „Pur“***

Flammkuchen „Athen“ 9,90
mit Soja- Crème, Zwiebeln, VegiBelle „Pur“***, Paprika und Peperoni

Flammkuchen „Diavolo“ vegane Art 10,20
mit Tomatensauce, Veggie Filata**, Oliven, Räuchertofu, Zwiebel
Knobi- Öl und Peperoni

Der „Süße“ mit Soja- Crème, Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker 7,00
mit Calvados* flambiert 9,40

***VegiBelle „Pur“ wie Käse gereift – (Sojabohnen, Sonnenblumenöl)

**Veggie Filata (Kokosfett, Kartoffelstärke, Lupinenmehl)

... unsere vegane Seite...

Wir bitten Sie, unseren Servicekräften ausdrücklich mitzuteilen, dass Sie vegan essen wollen, um Missverständnisse zu vermeiden

Spaghetti Aglio Olio mit reichlich Knobli-Duft und kaltgepresstem Olivenöl	8,10
Spaghetti Napoli mit hausgemachter Tomatensauce und Oliven	8,90
Würzige Curry- Reispfanne mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen	11,20
Bratkartoffeln mit gemischtem Salat	8,90
Blattspinatgemüse mit gebratenen Räuchertofu-Würfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	10,70
Florentiner Kartoffelpfanne mit Spinat, Tomaten und Veggie Filata**	11,90
Grünkernbratlinge mit gebackenen VegiBelle „Pur“****- Würfeln und Tomaten-Dipp, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	12,20

*****VegiBelle „Pur“ wie Käse gereift – (Sojabohnen, Sonnenblumenöl)**

****Veggie Filata (Kokosfett, Kartoffelstärke, Lupinenmehl)**

Alle Zutaten sind bio-zertifiziert gemäß EG-Ökoverordnung (DE- ÖKO-006)
Die mit einem * gekennzeichneten Speisen enthalten konventionell erzeugte Lebensmittel
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service
Alle Preise sind in Euro angegeben

...unsere glutenfreie Seite...

(selbst bei sehr sorgfältiger Arbeitsweise sind Spuren von Gluten nicht zu vermeiden)

Salat Schafskäse Bunte Marktsalate mit gebackenen Schafskäsewürfeln, Joghurt- Marinade	12,10
Salat „Wellness“ mit gebratenem Seelachsfilet* Meerrettich- Sahne- Dressing	12,20
Salat Rinderstreifen Bunte Marktsalate mit würzig marinierten, gebratenen Rinderstreifen, Himbeer- Vinaigrette	14,50
Gourmet Salat mit gebratenem Atlantik-Bio-Lachsfilet auf bunten Marktsalaten, Meerrettich- Sahne- Dressing	18,50
Bratkartoffeln mit gebackenen Schafskäsewürfeln und gemischtem Salat	11,80
Florentiner Kartoffelpfanne mit Spinat, Tomaten und Schafskäse	11,90
Würzige Curry- Reispfanne mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen	11,20
Atlantisches Bio-Lachsfilet auf würziger Curry- Reispfanne mit kurzgebratenem Gemüse, Sesamöl, gedünsteter Ananas und gerösteten Cashewkernen <i>(keine kleine Portion möglich)</i>	18,90
Portion Bratwurst „Hausmacher Art“ mit Ajvar (Tomaten- Auberginen- Dip), Bratkartoffeln und gemischtem Salat	14,30
Knusprig gebratene Rinderspitzen in kräftiger Landweinsauce auf buntem Marktgemüsebett aus Kartoffelecken und Gemüse nach Saison	15,90
Junge Matjesfilets* in würziger Joghurt- Marinade mit Bratkartoffeln	13,00
Gratinierte Kartoffel-Seelachspfanne* mit Blattspinat und Käse überbacken	14,10
Glutenfreies Lammsbräu 4,7% alc. (auch alkoholfrei erhältlich)	Fl. 0,33 l 2,90

Alle Zutaten sind bio-zertifiziert gemäß EG-Ökoverordnung (DE- ÖKO-006)
Die mit einem * gekennzeichneten Speisen enthalten konventionell erzeugte Lebensmittel
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service
Alle Preise sind in Euro angegeben

Desserts zum Naschen...

*Bitte probieren Sie unser Gourmet Eis von Rachelli,
eine italienische Demeter-Eismanufaktur, die schon mehrfach
in Feinschmecker-Magazinen prämiert wurde.*

Rostige Ritter im Zimtmantel nach Art des Hauses mit Vanille-Eis-Kugel und Himbeermus, kleine Portion	4,20
Rostige Ritter im Zimtmantel nach Art des Hauses mit Vanille-Eis-Kugel und Himbeermus, größere Portion	5,90
Süßer Flammkuchen mit Apfelscheiben, Rosinen, Zimt und Zucker	6,80
mit Calvados* flambiert	9,20
Kugel Eis nach Wahl aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbeteis	2,20
Gemischtes Eis mit 2 Kugeln nach Wahl aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbet	3,70
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln nach Wahl aus Vanille, Schokolade oder Erdbeersorbet	5,10
Heißer Sommertraum mit Vanilleeis, heißen Himbeeren und Sahne	6,70
Yoghi Wellness Becher mit Erdbeersorbet, Naturjoghurt und Himbeermus	5,80
Schokoeisbecher mit Sahne und Schokosauce*	5,50
Schwarzwälder Kirschbecher mit Schokoladeneis, warmen Dunstsauerkirschen, einem Schluck Kirschwasser* und Schlagsahne	6,90

Eine kleine Kuchenauswahl bieten wir an unserer Kuchentheke