SPEISEKARTE 2026

Restaurant 1832

Frische, ehrliche Küche aus der Pfalz – auf dem Hambacher Schloss

EVENTS & GASTRONOMIE
HAMBACHER SCHLOSS

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant 1832 auf dem Hambacher Schloss!

An diesem historischen Ort verwöhnen wir Sie mit regionaler, authentischer Küche. Dabei arbeiten wir so weit wie möglich mit Lieferanten und Handwerksbetrieben aus unserer Region zusammen:

BROT	vom Bäcker Becker aus Edenkoben
KUCHEN	von der Konditorei Centner aus Maikammer
WILD	aus den Wäldern rund um Neustadt
GEMÜSE	aus der Südpfalz
WEINE	von Neustadter Winzern

So steckt in jedem Gericht ein Stück Pfalz.

FEIERN AUF DEM SCHLOSS

Sie möchten heiraten oder Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern? Dann ist das Hambacher Schloss der ideale und ganz besondere Ort dafür. Ob im kleinen Kreis oder mit großer Gesellschaft: Wir beraten Sie gerne persönlich und begleiten Ihre Feier von der ersten Idee bis zur Umsetzung. Sprechen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche mit Ihnen hier auf dem Schloss zu besprechen.

06321 959 788 0 · veranstaltungen@hambacherschloss-pfalz.de

FESTE & FEIERN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Ihr Team vom Restaurant 1832

Kleine Genüsse

Mariniertes Tatar vom Weiderind *(95 g)* 15,90 €

dazu Dijon-Senf-Creme und Baguette, garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern

WEIN Riesling „Römerbrunnen“ trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach

6 französische Lima-Austern 19,90 €

dazu Zitrone und Chesterbrot

INKLUSIVE CHAMPAGNER BERNARD REMY

0,200 l 44,90 € | 0,375 l 54,40 € | 0,750 l 69,90 €

Feldsalatröschen im Balsamicoduft 9,50 €

garniert mit Kirschtomaten, Kürbiskernen, Wachteleiern und gerösteten Semmelwürfeln, dazu Pfälzer Woiknorze

Optional mit gegrillten Garnelen **+ 7,50 €**

WEIN Grauburgunder „Hambacher Schloss“ trocken · Weingut Peter Stolleis · Gimmeldingen

Carpaccio vom Weiderind 17,80 €

mariniert mit Basilikumpesto, dazu gehobelter Parmesan und geröstete Pinienkerne, garniert mit Feldsalat und Kirschtomaten

WEIN Blanc de Noir „1832“ trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel 7,50 €

dazu Kräuter, Croutons, gegrillte Garnelen und gebackene Woiknorze

WEIN Sauvignon Blanc trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Köstlichkeiten

Zart geschmorte Roulade vom Weiderind — 24,90 €

in Burgunderjus auf Kartoffel-Maronen-Püree, dazu gegrillte Kräuterseitlinge und Speckbohnenbündel

WEIN Rotwein Cuvée „Hambacher Schloss“ trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Saumagen und Bratwurst vom Wild — 19,90 €

aus dem Pfälzer Wald, auf Rieslingkraut, dazu Püree von Pfälzer Kartoffeln und Maronen

WEIN Rotwein Cuvée „Hambacher Schloss“ trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Mariniertes Tatar vom Weiderind *(190 g)* — 21,50 €

an bunten Salatspitzen, dazu Dijon-Senf-Creme und Kartoffel-Wedges, garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern

WEIN Riesling „Römerbrunnen“ trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach

Saftiger Burger vom Weiderind — 19,90 €

mit gebackener Brioche, kräftigem Bergkäse, Tomaten, Röstzwiebeln und BBQ-Dip, dazu knusprige Kartoffel-Wedges

WEIN Sauvignon Blanc trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Kastanienpasta glasiert — 21,50 €

mit Kräuterpesto, dazu Kirschtomaten, Zuckerschoten und gegrillte Garnelen

WEIN Weißburgunder trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Bergkäsenocken an Pestoschaum — 17,90 €

dazu gegrillte Kräuterseitlinge, glasierte Maronen, Zuckerschoten und confierte Tomaten

WEIN Riesling „Römerbrunnen“ trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

DESSERTS · EIS · KUCHEN

Süße Versuchungen

Gebackene Schokoladentarte 12,80 €
garniert mit frischen Früchten, dazu Vanilleeis

„Heiße Liebe“ 10,80 €
Vanilleparfait im Kakaomantel an Himbeersauce

Hambacher-Schloss-Becher *„Schwarz, Rot, Gold“* 7,80 €
Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme, Vanilleeiscreme mit geschlagener Sahne

Eiskaffee *„Winter Edition“* 7,20 €
mit geschlagener Sahne und Vanilleeis

AUS UNSERER KUCHENVITRINE

Konditorei Centner aus Maikammer

Kuchen	4,30 €
Torte	4,90 €

DINNER-EVENTS AUF DEM SCHLOSS

Ein Abend voller Genuss und Unterhaltung

Krimi- und Gruseldinner, Escape-Dinner, Zauber- und Musik-Dinnershows: Erleben Sie ein festliches Menü mit Programm in den historischen Mauern des Hambacher Schlosses.

Alle Termine online – auch als Geschenkgutschein erhältlich.

EVENTS

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

UNSERE

Flammkuchen- und Vesperkarte

Flammkuchen *nach „Elsässer Art“* **11,10 €**
mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Flammkuchen *nach „Nordischer Art“* **11,80 €**
mit Schmand, Wildlachs & roten Zwiebeln

Flammkuchen *nach „Veganer Art“* **14,20 €**
mit sieben Gemüsesorten

Flammkuchen *nach „Griechischer Art“* **11,10 €**
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Flammkuchen *nach „Süßer Art“* **11,10 €**
mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt

Gebackene Laugenbrezel **5,80 €**
mit Butter

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderkarte

Ritterhappen **8,90 €**
Bratwurst an Kartoffelpüree und Sauce

Prinzessinnen-Teller **12,90 €**
Knuspriges Hähnchenschnitzel mit gebackenen Kartoffel-Wedges, dazu kleiner Blattsalat

Schneemanns Leckerei **5,80 €**
Cremiges Eis von der Bourbon-Vanille an Schokoladensauce

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Alkoholfreie Getränke

WASSER & SOFTDRINKS

Gourmet Tafelwasser Sprudel	0,25 l	3,10 €	0,75 l	5,90 €
Gourmet Tafelwasser Still	0,25 l	3,10 €	0,75 l	5,90 €
Pepsi, Pepsi Max	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,90 €
Miranda Orange, 7up Zitrone	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €	0,4 l	4,90 €
Wasser zum Mitnehmen	0,5 l	3,50 €	1,0 l	4,50 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft	0,2 l	3,60 €	0,4 l	4,90 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,60 €	0,4 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Orangensaftschorle	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Traubensaft rot	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Traubensaftschorle rot	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeernektarschorle	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €
Rhabarbersaftschorle	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,90 €

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

GETRÄNKEKARTE

Aperitif, Bier & Digestif

APERITIF

Sekt „Hambacher Schloss“ trocken	0,1 l	5,10 €	0,75 l	24,90 €
Chardonnay Sekt brut	0,1 l	5,40 €	0,75 l	27,10 €
Hugo			0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz			0,2 l	8,50 €
Limoncello Spritz alkoholfrei			0,2 l	8,50 €

BIERE VOM FASS

Mayer’s Pfalzstoff Pils	0,3 l	4,80 €	0,5 l	5,90 €
Mayer’s Pfalzstoff Pils Radler	0,3 l	4,80 €	0,5 l	5,90 €
Benediktiner Hefeweizen			0,5 l	5,60 €
Benediktiner Weizenradler			0,5 l	5,60 €

FLASCHENBIER

Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

DIGESTIF

Williams Christ Birnenbrand	2 cl	6,50 €
Wildschlehengeist	2 cl	8,50 €
Kirschbrand	2 cl	7,50 €
Ramazzotti	2 cl	4,20 €
Saumagenlikör	2 cl	5,50 €

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Heiße Getränke

Kaffee Tasse / Kännchen	3,80 € / 4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Milch	2,00 €
Teekännchen	4,90 €

Auch mit Hafermilch möglich.

TEESORTEN VON TEEGSCHWENDNER

SCHWARZER TEE
Bio Darjeeling
Die Tasse hellgelb, im Geschmack duftig-frisch und verführerisch.

PFEFFERMINZTEE
Bio
Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.

KRÄUTERTEE
Gourmet Kräutertee
Süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische, helle Tasse.

GRÜNER TEE
Japan Sencha Bio
Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe.

SCHWARZER TEE
Salzcaramel
Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack.

FRÜCHTETEE
Heiß und innig
Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille.

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Lässig & Lecker

Weine der Kategorie „Lässig & Lecker“ sind unkompliziert, fruchtig und angenehm zu trinken. Sie eignen sich perfekt für gesellige Runden, laue Sommertage oder einfach als genussvolle Begleitung eines Schlossbesuchs. Perfekt für alle, die Wein einfach genießen wollen – ohne viel Gedöns! Alle Rebflächen dieser Kategorie können Sie von der Terrasse des Schlosses sehen.

Die „Neustadter Tropfen“ dieser Kategorie bieten wir Ihnen in den folgenden Glasgrößen an:

WEIN	ACHTEL 4,10 €	VIERTEL 7,60 €	FLASCHE 21,50 €
SEKT	0,1 L 5,10 €	0,75 L 24,90 €	

Alle Weine dieser Kategorie erhalten Sie auch zum Mitnehmen – zu einem Spezialpreis.

Riesling „Hambacher Schloss“
trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Grauburgunder „Hambacher Schloss“
trocken · Weingut Peter Stolleis · Gimmeldingen

Sauvignon Blanc „1000“
trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Weißburgunder
feinherb · Weingut Georg Naegele · Hambach

Scheurebe
mild · Weingut Georg Naegele · Hambach

Rosé „Hambacher Schloss“
feinherb · Weingut Müller-Kern · Hambach

Rotwein Cuvée „Hambacher Schloss“
trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Spätburgunder
trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach

Sauvignon Blanc „Zero“
alkoholfrei · feinherb · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Sekt „Hambacher Schloss“
trocken · Sektkellerei Heim · Neustadt

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Anspruchsvoll & Ausgezeichnet

Die Weinkategorie „Anspruchsvoll & Ausgezeichnet“ beschreibt Weine, die sich durch höchste Qualität, besondere Finesse und außergewöhnliche Tiefe auszeichnen. Sie stammen oft aus den besten Lagen der Pfalz, werden sorgfältig vinifiziert und spiegeln das Terroir auf einzigartige Weise wider.

Das Neustadter Traubenglück dieser Kategorie bieten wir Ihnen in folgenden Glasgrößen an:

WEIN	VIERTEL 9,70 €	FLASCHE 27,10 €
SEKT	0,1 L 5,40 €	0,75 L 27,10 €

Alle Weine dieser Kategorie erhalten Sie auch zum Mitnehmen – zu einem Spezialpreis.

Riesling „Römerbrunnen“
trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach

Weißburgunder
trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt · milde Holznoten

Sauvignon Blanc
trocken · Weingut Oliver Zeter · Haardt

Blanc de Noir „1832“
trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Rotwein Cuvée „Chronos“
trocken · Weingut Georg Naegele · Hambach · Barrique

Chardonnay Sekt
brut · Weingut Müller-Kern · Hambach

WEINSCHORLEN

Die Pfälzer Weinschorle ist mehr als nur ein Mischgetränk – sie ist ein echtes Kulturgut! In der Pfalz gehört sie zu jeder geselligen Runde und wird traditionell im „Dubbeglas“ serviert. Das Hambacher „Dubbeglas“ können Sie bei uns für 5 € erwerben.

VIERTEL	HALB
4,20 €	5,90 €

Rieslingschorle
trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Weißherbstschorle
feinherb · Weingut Müller-Kern · Hambach

Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

EVENTS 2026 / 27

Erleben Sie mehr

Dinnershows, Themenabende und Feste auf dem Hambacher Schloss und in der Villa Ludwigshöhe – mit Menü, Unterhaltung und viel Pfälzer Genuss.

HAMBACHER SCHLOSS
Restaurant 1832

Gruseldinner — 99 €
Jack the Ripper · Dr. Jekyll & Mr. Hyde · Dracula
01.11.26 · 20.12.26 · 07.02.27 · 21.03.27

Krimidinner — ab 99,90 €
Eine Leiche im Louvre · Das perfekte Krimidinner · Mords Menü
04.12.26 · 09.01.27 · 20.02.27

Escape-Dinner — ab 99 €
Knack den Geschmack · Passepartouts Weltreise
27.11.26 · 02.01.27 · 06.02.27 · 16.04.27

Zauber- & Showdinner — 109 €
Zauberdinner · Die perfekte 80er Dinnershow · ABBA-Dinnershow
13.11.26 · 28.11.26 · 07.03.27 · 14.03.27 · 23.04.27

Hambacher Festbankett — 99 €
Theater-Dinner mit dem Chawwerusch Theater
20.11.26 · 05.12.26 · 30.01.27 · 27.02.27

Musik-Dinner — 119 €
Sweet Sounds (08.11.26) · True Collins – Tribute to Phil Collins (16.01.27)

Whisky-Dinner — 119 €
4-Gang-Menü mit Single Malts
23.01.27

Weihnachten & Neujahr
Weihnachtsessen 25./26.12.26 (65 €) · Neujahrsbrunch 01.01.27 (33 €)

Jägerball 5.0 — 155 €
03.04.27

VILLA LUDWIGSHÖHE
Osteria 1846

Krimidinner — 99,90 €
Einfall für Zwei · Eine Leiche im Louvre · Ein Hippie Krimi · Sherlock Holmes
06.11.26 · 28.11.26 · 13.12.26 · 30.01.27 · 06.02.27 · 16.04.27

Escape-Dinner — ab 99 €
Knack den Geschmack · Escape Room in 3 Gängen
06.12.26 · 19.12.26 · 13.02.27 · 12.03.27

MyShowtime — 99 €
Die magische Dinner-Reihe
27.12.26 · 23.01.27 · 06.03.27

Burlesque Dinner — 109,90 €
Dinnershow mit Burlesque-Programm
21.11.26

Kulinarische Themenabende — ab 35 €
Gänseessen (07.11.26) · Pfälzer Wildabend (11.12.26) · Reise durch Frankreich (09.01.27) · Reise durch Österreich (16.01.27)

Fondue-Freitag — 28 €
Fast jeden Freitag von November bis März, 16:00 – 21:00 Uhr

Weihnachten & Neujahr
Weihnachtsessen 25./26.12.26 (65 €) · Neujahrsbrunch 01.01.27 (33 €)

Villa Musica — 89 €
Konzert mit Menü: „La dolce vita“ (17.06.27) · „Wiener Lebensart“ (22.07.27)

HAMBACHER SCHLOSS
hambacherschloss-pfalz.de
06321 959 788 0

VILLA LUDWIGSHÖHE
villa-pfalz.de
06321 959 788 106

Alle Termine und Tickets online – alle Events auch als Geschenkgutschein erhältlich.