VILLA LUDWIGSHÖHE

Osteria 1846

SPEISEKARTE 2026

Osteria 1846

Frische, ehrliche Küche aus der Pfalz – in der Villa Ludwigshöhe

EVENTS & GASTRONOMIE
VILLA LUDWIGSHÖHE

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Osteria 1846 im Schloss Villa Ludwigshöhe!

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 Winzern aus der Südpfalz

So steckt in jedem Gericht ein Stück Pfalz.

FEIERN IN DER VILLA

Sie möchten heiraten oder Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern? Dann ist das Schloss Villa Ludwigshöhe 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 in der Villa Ludwigshöhe zu besprechen.

06321 959 788 106 · veranstaltungen@villa-pfalz.de

FESTE & FEIERN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Ihr Team der Osteria 1846

VORSPEISEN · SALATE · SUPPE

Kleine Genüsse

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

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

WEIN Rosé „L'ODEUR" trocken · Weingut Fleischmann-Krieger · Rhodt

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 Ofenbaguette

Optional mit 5 gegrillten Garnelen **+ 7,50 €**

WEIN Grüner Silvaner feinherb · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

Carpaccio vom Weiderind 17,80 €

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

WEIN Grauburgunder „brillant" trocken · Weingut Gries · Rhodt

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel 7,50 €

dazu Kräuter, Croutons, gegrillte Garnelen und gebackene Woiknorze

WEIN Sauvignon Blanc trocken · Weingut Fleischmann-Krieger · Rhodt

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 „MMXIX Kirchberg“ trocken · Weingut Heymanns · Edenkoben · Barrique

Bratwürste vom Hirsch — 19,90 €

aus dem Pfälzer Wald, auf sautiertem Ratatouillegemüse, dazu Kartoffel-Maronen-Püree

WEIN Rochade-Cuvée trocken · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

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

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

WEIN Rosé „L’ODEUR“ trocken · Weingut Fleischmann-Krieger · Rhodt

Kastanienpasta glasiert — 21,50 €

mit Kräuterpesto, dazu Kirschtomaten, Zuckerschoten und gegrillte Garnelen

WEIN Sauvignon Blanc „Expression“ trocken · Weingut Alfons Hormuth · St. Martin

Cremiges Weißweinrisotto — 19,90 €

mit gegrillten Kräuterseitlingen und Parmesan, dazu Kresse, Kirschtomaten und Kräuterpesto

Optional mit 5 gegrillten Garnelen **+ 7,50 €**

WEIN Grüner Silvaner feinherb · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

Bergkäsenocken an Pestoschaum — 17,90 €

dazu gegrillte Kräuterseitlinge, glasierte Maronen, Zuckerschoten und confierte Tomaten

WEIN Grauburgunder „brillant“ trocken · Weingut Gries · Rhodt

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

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

Zweierlei Sorbet — 7,30 €
im Glas serviert, an Rieslingsekt

AUS UNSERER KUCHENVITRINE

Kuchen	4,30 €
Torte	4,90 €

DINNER-EVENTS IN DER VILLA

Ein Abend voller Genuss und Unterhaltung

Krimi- und Escape-Dinner, Zauber-Dinnershow, Burlesque-Dinner und Konzertabende mit Menü: Erleben Sie besondere Abende in den historischen Räumen der Villa Ludwigshöhe.

Alle Termine online – auch als Geschenkgutschein erhältlich.

EVENTS

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

UNSERE

Flammkuchenkarte

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

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderkarte

Prinzenhappen **8,90 €**
Gegrillte Bratwurst an Kartoffelpüree

Prinzessinnen-Pasta **8,90 €**
Nudeln an Bolognesesauce mit Parmesan

Schneemanns Leckerei **4,80 €**
Cremiges Vanilleeis 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 €

SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft	0,2 l	3,90 €		
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,70 €	0,4 l	4,90 €
Traubensaft rot	0,2 l	3,90 €		
Traubensaftschorle	0,2 l	3,70 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,90 €		
Johannisbeernektarschorle	0,2 l	3,70 €	0,4 l	4,90 €
Rhabarber-Mirabellen-Limonade	0,33 l	3,90 €		

APERITIF

Sekt „Villa Ludwigshöhe“ 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 €
Gin Tonic Hendrick’s			0,2 l	9,50 €
Limoncello Spritz alkoholfrei			0,2 l	8,50 €
Champagner Bernard Remy	0,2 l	24,90 €	0,375 l	35,50 €	0,75 l	49,90 €

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

GETRÄNKEKARTE

Bier & Digestif

BIERE

Mayer's Pfalzstoff Pils	0,33 l	4,80 €
Mayer's Helles	0,33 l	4,80 €
Mayer's Hefeweizen	0,5 l	5,60 €
Mayer's Pfalzstoff Pils Radler	0,33 l	4,80 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen	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

Tasse Kaffee	3,80 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	4,90 €

TEESORTEN VON TEEGSCHWENDNER

SCHWARZER TEE

Bio Darjeeling

Die Tasse hellgelb, im Geschmack duftig-frisch und verführerisch.

PFEFFERMINZTEE

Bio PM

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 „Südpfälzer 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 „Villa Ludwigshöhe“
trocken · Weingut Heymanns · Edenkoben

Sauvignon Blanc
trocken · Weingut Fleischmann-Krieger · Rhodt

Weißburgunder „Villa Ludwigshöhe“
trocken · Weingut Vinification Ludwigshöhe · Edenkoben

Grüner Silvaner
feinherb · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

Huxelrebe
feinfruchtig · Weingut Alfons Hormuth · St. Martin

Rosé Merlot „Villa Ludwigshöhe“
trocken · Weingut Vinification Ludwigshöhe · Edenkoben

Cuvée „Schloss & Villa“
trocken · Weingut Müller-Kern · Hambach

Rochade-Cuvée
trocken · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

AS „Zero – Riesling“
alkoholfrei · feinfruchtig · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

Sekt „Villa Ludwigshöhe“
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 Südpfalz, werden sorgfältig vinifiziert und spiegeln das Terroir auf einzigartige Weise wider.

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

WEIN	VIERTEL 9,30 €	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 „Kastaniengarten“
trocken · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin · milde Holznote

Grauburgunder „brillant“
trocken · Weingut Gries · Rhodt

Sauvignon Blanc „Expression“
trocken · Weingut Alfons Hormuth · St. Martin

Rosé „L’ODEUR“
trocken · Weingut Fleischmann-Krieger · Rhodt

Rotwein Cuvée „MMXIX Kirchberg“
trocken · Weingut Heymanns · Edenkoben · Barrique

Chardonnay Sekt
brut · Weingut Altes Schlößchen · St. Martin · Flaschengärung

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 „Dubbeglas“ können Sie bei uns für 5 € erwerben.

VIERTEL	HALB
4,20 €	5,90 €

Rieslingschorle
Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

Weißherbstschorle
Weingut Altes Schlößchen · St. Martin

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.

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
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
villa-pfalz.de
06321 959 788 106

HAMBACHER SCHLOSS
hambacherschloss-pfalz.de
06321 959 788 0

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