

WILLKOMMEN AN EINEM ORT,
AN DEM KULINARIK UND HERKUNFT
UNTRENNBAR VERBUNDEN SIND.

WILLKOMMEN IM DIEHLICIOUS

Unsere Küche verbindet die Pfalz mit neuen Ideen –
bodenständig im Ursprung, zeitgemäß in der Interpretation.

Im Mittelpunkt stehen ehrliches Handwerk,
ausgewählte Produkte und die Freude an klaren, authentischen Aromen.
Vertraute Klassiker treffen auf feine, moderne Akzente,
regionale Küche auf Inspirationen über die Pfalz hinaus.

Dabei orientieren wir uns an den Jahreszeiten und an dem, was
unsere Region hervorbringt. So entsteht eine Küche, die unkompliziert
genießen lässt und zugleich immer wieder überrascht.

Eine besondere Rolle spielen dabei die Weine unseres Gutes.
Speisen und Wein ergänzen sich, greifen Aromen auf und
schaffen gemeinsam das, was DIEHLICIOUS ausmacht:

**Genuss mit Herkunft, Charakter
und einem Blick nach vorn.**

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

GÄNSEMENÜ AB DEM 3.11.2026

KASTANIENSUPPE

mit Petersilienwurzel-Schaum

KONFIERTE GÄNSEKEULE

mit Kartoffelklößen, Apfel-Rotkraut und Portwein-Kastanien

KASTANIEN-KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Vanille-Eis

63,00

GANZE GANS MIT BEILAGEN

für 4 Personen auf Vorbestellung

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE

Grießklößchen

Kräftige, klar gezogene Rinderbrühe mit klassischen, luftig-zarten Grießklößchen.

8,50

GERÖSTETE PAPRIKASCHAUMSUPPE

Chorizo | Chili | Kräuteröl

Samtige Suppe von gerösteter Paprika, verfeinert mit würziger Chorizo, einer feinen Chili-Note und aromatischem Kräuteröl.

10,00

BLATTSALATE IN DIEHLICIOUS-DRESSING

Rohkostsalate | Kirschtomaten | gebratene Kürbiskerne

Knackige Blattsalate mit frischer Rohkost und Kirschtomaten, abgerundet von unserem DIEHLicious-Dressing und gerösteten Kürbiskernen.

14,50

RINDER-TATAR

Eigelb | geröstetes Bauernbrot | rote Zwiebeln

Fein abgeschmecktes Rindertatar mit cremigem Eigelb und roten Zwiebeln, begleitet von knusprig geröstetem Bauernbrot.

20,00

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

PFÄLZER KLASSIKER

PFÄLZER DREIERLEI

Saumagen | Leberknödel | Bratwurst

Kartoffelpüree | Chardonnaykraut

Herzhafte Pfälzer Klassiker mit Saumagen, Leberknödel und Bratwurst –
serviert mit cremigem Kartoffelpüree und feinwürzigem Chardonnaykraut.

22,50

RUMPSTEAK

Pommes Frites | Jus

wahlweise Kräuterbutter oder Zwiebelschmelz

Saftig gebratenes Rumpsteak mit goldgelben Pommes Frites und kräftigem Jus.
Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder würzigem Zwiebelschmelz.

35,00

WOCHENGERICHT

Freuen Sie sich jede Woche auf ein neues, saisonal wechselndes Gericht –
frisch zubereitet und immer wieder anders. Fragen Sie unser Serviceteam gerne
nach dem aktuellen Gericht der Woche.

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

HAUPTSPEISEN

ORIENTALISCHER COUSCOUS

Buntes Gemüse | Minz-Joghurt | Kressesalat

Couscous mit buntem Gemüse, frischem Minz-Joghurt und einem feinen Kressesalat.

21,00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Kräuterpesto | Parmesan

Frische, hausgemachte Tagliatelle mit aromatischem Kräuterpesto und fein gehobeltem Parmesan.

23,00

KABELJAUFILET

Safranrisotto | marinierter Fenchel | Rieslingschaum

Zart gebratenes Kabeljaufilet auf cremigem Safranrisotto,
begleitet von mariniertem Fenchel und luftigem Rieslingschaum.

28,00

MAISHÄHNCHENBRUST

hausgemachte Tagliatelle | Blanc de Blancs-Schaum

Saftige Maishähnchenbrust mit hausgemachten Tagliatelle,
umspielt von einem feinperlenden Blanc de Blancs-Schaum.

27,50

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

Goldgelb und knusprig ausgebackenes Kalbsschnitzel mit klassischem Kartoffel-Gurkensalat,
Preiselbeeren und frischer Zitrone.

32,00

RINDERFILET

Kartoffelgratin | Brokkoli | Jus

Zartes Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Brokkoli.

39,00

VEGETARISCH GENIESSEN

Gerne gestalten wir die Beilagen unserer Gerichte auch als vollwertige vegetarische Hauptportion.
Sprechen Sie unser Serviceteam einfach darauf an.

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

KLEINE GÄSTE

NUDELN MIT TOMATENSAUCE

Pasta mit einer milden, fruchtigen Tomatensauce.
4,50

BRATWURST MIT PÜREE

Herzhafte Bratwurst mit cremigem Kartoffelpüree.
5,50

SCHNITZEL MIT POMMES

Knusprig paniertes Schnitzel mit goldgelben Pommes Frites.
6,50

VESPER ZUM WEIN

WURST

Essig-Gurke | Tomate | eingelegte Zwiebeln
Regionale Hausmacher-Wurstspezialitäten.
12,00

KÄSE

Trauben | Nüsse | Feigensenf
Eine feine Auswahl verschiedener Weich- und Hartkäsesorten mit Trauben,
Nüssen und fruchtigem Feigensenf.
14,00

Beide Vespers werden begleitet von Butter & Brot.

ZUR WEINLESE-ZEIT

ZWIEBELKUCHEN

Herzhaft-saftiger Zwiebelkuchen – ein Pfälzer Klassiker und idealer Begleiter zur Weinlese.
STÜCK 4,50

FEDERWEISSER

0,25 LTR. 3,00 EUR // 0,5 LTR. 5,00 EUR

NUR KARTENZAHLUNG

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung.

**ENTDECKEN SIE
WEITERE WEINE IN
UNSERER VINOTHEK.**



**VINOTHEK
VERKOSTUNG / WEINABHOLUNG**

MO/DI VON 10-16 UHR

MI VON 10-12 UHR

DO/FR VON 10-16 UHR

SA VON 10-14 UHR

BETRIEBSFERIEN

26.10.2026 BIS 01.11.2026

19.12.2026 BIS 09.01.2027

WEINGUT SEKTGUT DESTILLERIE

A. DIEHL | EISENBAHNSTRASSE 3A | D-67483 EDESHEIM

T: 0 63 23 / 9 38 93-0 | F: 0 63 23 / 9 38 93-38

INFO@DIEHL-WEIN.DE | WWW.DIEHL-WEIN.DE

DIEHL|CIOUS

HOTEL-RESTAURANT

DI-SA VON 12-22 UHR

BETRIEBSFERIEN

19.12.2026 BIS 09.01.2027

HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN?



Dann freuen wir uns sehr über Ihre Google-Bewertung!
Mit Ihrem Feedback helfen Sie uns und
anderen Gästen. Vielen Dank!



HOTEL-RESTAURANT

WEIN-CASTELL GBR

STAATSSSTRASSE 21 | D-67483 EDESHEIM

T: 0 63 23 / 9 38 93-0 | F: 0 63 23 / 9 38 93-38

INFO@HOTEL-DIEHLICIOUS.DE

INFO@RESTAURANT-DIEHLICIOUS.DE

WWW.DIEHL-WEIN.DE

