Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Liebe Gäste,

Seit nun mehr als drei Generationen möchten wir Sie als Familienbetrieb mit unserer überwiegend regionalen Küche, herzlichem Service und ausgewählten Pfälzer Weinen begeistern.
Im Jahr 2010 haben wir aus Überzeugung begonnen, uns mit unserer eigenen Galloway- bzw. Robust-Rinderzucht auf hochwertiges Rindfleisch zu fokussieren.
Wir freuen uns, Ihnen diese Spezialitäten anbieten zu können und hoffen, dass Sie sowohl diese als auch Ihren Aufenthalt hier genießen.
Empfehlen Sie uns gerne weiter.
In unserem Landgasthaus richten wir gerne festliche Gelegenheiten aller Art mit bis zu 100 Gästen für Sie aus.
Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Veranstaltungen:
13. November 2026 Whisky-Taste
14. November 2026 Exklusives Whisky-Taste
15. November 2026 Grünkohlwanderung

Jeden Mittwoch: Spare Ribs „satt“ 22,50€

Geschlossen / Urlaub: **30. Dezember 2026 – 14. Januar 2027**

kostenfreies WLAN
Netzwerk: **GasthausOertzewinkel Free**
Passwort: **Kreutzen**

Besonders an Sonn- und Feiertagen bitten wir Sie um eine Tischreservierung

Telefon: **05055/8336**
E-Mail: **info@gasthaus-oertzewinkel.de**
www.gasthaus-oertzewinkel.de
www.facebook.com/gasthaus.oertzewinkel/
www.instagram.com/gasthaus_oertzewinkel/

Unsere Öffnungszeiten:

Montag | Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch | Donnerstag | Freitag:	ab 17.00 Uhr
Samstag | Sonntag:	12.00 – 14.30 Uhr / ab 17.00 Uhr

Am letzten Sonntag eines Monats, bleibt unser Restaurant abends geschlossen.

Herzlichst, Ihr Team vom Oertzewinkel
Ihre Familie Pudert & Team

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Ihr Wohl und ihre Zufriedenheit liegen uns am Herzen. Deshalb beantworten wir Ihnen selbstverständlich herzlich Gerne alle Fragen zu unseren Speisen und Zubereitungsarten. Wir verzichten – soweit es uns möglich ist – auf künstliche Zusatzstoffe!

Bitte zögern Sie deshalb auch nicht, uns auf eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten hinzuweisen, damit wir diese berücksichtigen und Empfehlungen zu unserer Karte aussprechen können.

Unsere Sommerlichen Empfehlungen
(gültig ab 30.Juli 2026)

Vorspeise

3 Frühlingsrolle mit Galloway 8,5
Salatbeilage | Erdnusssoße

3 Frühlingsrollen „Vegetarisch“ 8;-
Salatbeilage | Sweet-Chili-Sauce

Hauptgänge

Herzhaftes Gulasch von der Heidschnucke | Preiselbeeren 25,-
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Gebratenes Filet vom Bachsaibling | Mandel-Butter 25,-
Heidekartoffeln | Salatteller Oertzewinkel

Wildgericht des Tages **Tagespreis**
fragen Sie gerne unser Personal

Zum Dessert

Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren | Sahne 9,5

Sehr geehrte Gäste, wir bitten um ihr Verständnis,
dass „Schlemmen & Sparen“ für saisonale Gerichte, Sonderaktionen und Gerichte wie Rumpsteak, Heidschnucke & Bachsaibling keine Gültigkeit haben.
Wenn Sie diese dennoch als Hauptgericht genießen möchten, berechnen wir 5 € extra.

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

WIR LEGEN WERT AUF HOCHWERTIGES RINDFLEISCH SOWIE DAS WISSEN UM SEINE HERKUNFT!

DESHALB HALTEN WIR UNSERE EIGENEN RINDER IN EINER KLEINEN HERDE IN KREUTZEN UND KAUFEN IN SELTENEN FÄLLEN VON EXTENSIVEN RINDERZÜCHTERN QUALITÄTSFLEISCH DAZU. UNSERE HERDE BESTEHT AUS GALLOWAYS, SOWIE DEREN KREUZUNGEN. SIE FÜHLEN SICH BEI RAUEM WETTER WOHL UND SIND EINE DER ÄLTESTEN FLEISCHRINDERRASSEN VON DEN BRITISCHEN INSELN.

DIE TIERE WEIDEN GANZJÄHRIG IM FREIEN UND BRINGEN IHRE KÄLBER DORT ZUR WELT. SIE WERDEN WEGEN IHRES FLEISCHES GEHALTEN UND NICHT GEMOLKEN. SIE FÜHREN EIN NATURNAHES LEBEN IM FAMILIENVERBAND UND LEBEN NICHT NUR GESÜNDER, SONDERN AUCH DEUTLICH LÄNGER ALS RINDER IN INTENSIVHALTUNG. AUS DIESER NATÜRLICHEN HALTUNG UND OHNE EINSATZ VON MEDIKAMENTEN ODER KRAFTFUTTER LÄSST SICH EIN GESUNDES UND ÄUßERST SCHMACKHAFTES, FEINMARMORIERTES RINDFLEISCH GEWINNEN.

GERICHTE VOM GALLOWAY

HACKBRATEN I RAHMSAUCE
buntes Gemüse I Heidekartoffeln 18,-

GESCHMORTER SAUERBRATEN
Apfelrotkraut I Kartoffelkroketten 23,-

HAUSGEMACHTES HEIDJER KNIPP
Salzkartoffeln I zweierlei Gurken & Rote Beete 17,-

OERTZEWINKEL CURRYWURST
ca. 60% Rindfleischanteil mit Pommes frites
Wählen Sie:
HERZHAFT- PIKANTE- oder FRUCHTIG- MILDE- SAUCE 11,-

HAMBURGER (250 GRAMM)
gerösteter Speck I Gurke I Tomate I Zwiebel I Salat
Weißkohl I Tomatensalsa I Senf-Remoulade 17,-

gerne auf Wunsch als Cheeseburger. Mit Pommes 19,-

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Suppen

Tomatencrème I Gin-Sahne I Kräuter	6,5
Niedersächsische Festtagssuppe	8,-

Vorspeisen

Kleiner Salatteller Oertzewinkel	6,5
Großer Salatteller Oertzewinkel	12,-
Zweimal gebackenes Ziegenkäsesoufflé Tomatensauce I Salatteller Oertzewinkel	11,5

Hauptgänge

Pinsa (der luftigste und knusprigste Konkurrent der klassischen Pizza)

Pinsa „Elsässer Art“ Speck I Zwiebeln I Creme Fraiche	**17,-**
Pinsa „Büffel-Mozzarella“ I Pesto I Tomate	**18,-**
Pinsa „Margherita“ I Tomatensauce I Grana Padano	**16,-**
Pinsa „Parma“ I Parma-Schinken I Pesto I Rucola	**18,-**

zu allen Pinsen servieren wir einen Salatteller Oertzewinkel

Rustikales

Sauerfleisch vom Schweinenacken in Aspik Remoulade I Bratkartoffeln I Salatbeilage	17,-
Bauernfrühstück zweierlei Gurken & Rote Bete	15,-
Strammer Max mit Holsteiner Katenschinken zwei Spiegeleier I gebuttertes Vollkornbrot I Salatbeilage	13,-

Klassiker

Schnitzel Jäger- oder Balkanart vom Schwein
Pommes frites | Salatteller Oertzewinkel 19,5

Paniertes Schweineschnitzel | Rahmsauce
Heidekartoffeln | Salatteller Oertzewinkel 18,5

Rumpsteak vom Freesian Rind | Kräuterbutter
Pommes frites | Salatteller Oertzewinkel 29,-
…dazu eine Portion gebratene Zwiebeln 31,-

Vegetarisch

Hamburger mit einem Kidneybohnen-Hafer-Patty
Tomate | Gurke | Weißkohl | Salat | Tomatensalsa | Remoulade
auf Wunsch gerne mit Käse 15,5

5 Kartoffelpuffer | Preiselbeeren | Apfelmus 8,5

Mildes Kokos-Gemüse-Curry
Parboiled Reis | Salatteller Oertzewinkel 16,5

Zweimal gebackenes Ziegenkäsesoufflé
Tomatensauce | Salatteller Oertzewinkel 17,-

Für unsere kleinen Gäste

3 Kartoffelpuffer | Apfelmus 4,5
noch ein Puffer 1,-

Spirelli-Nudeln | Tomatensauce | geriebener Hartkäse 6,5

4 Fischstäbchen | Kartoffelpüree | Gurkensalat 6,-
noch ein Fischlein 1,-

Kleiner Hackbraten | Rahmsauce
buntes Gemüse | Heidekartoffeln 8,5

Dessert

Créme Brûlée 7,-
Hausgemachter Rumtopf | Walnuss-Eis | Schlagsahne 9,-
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne 8,5

Eis

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Stracciatella | Walnuss
Salted Caramel | Joghurt 2,5

Sorbet

Zitrone- | Passionsfrucht- | Schwarze Johannisbeere (Cassis) 2,5

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Biere

Dithmarscher Pils vom Fass	0,25l	3,-	0,4l	4,-
„Pitcher“, Dithmarscher Pils vom Fass			1,5l	15,
Alsterwasser	0,25l	3,-	0,4l	4,-
Krombacher Pils			0,33l	3,5
Ditmarscher Dunkel			0,33l	3,5
Schneider Hefe, hell | Original			0,5l	5,-
Dithmarscher Pils, alkoholfrei			0,33l	3,-
Schneider Hefeweizen, alkoholfrei			0,5l	4,5

Limonaden & Säfte

Coca Cola l Sinalco Orange l Sinalco Zitrone [1,2]	0,3l	2,5	0,5l	4,5
Coca Cola light l Coca Cola Zero [1,2,3]		Fl.	0,33l	3,-
Bitter Lemon		Fl.	0,2l	3,-
Tonic Water		Fl.	0,2l	3,-
Apfelsaft			0,2l	2,5
Orangensaft			0,2l	2,5
Maracujasaft			0,2l	2,5
Traubensaft, rot		Fl.	0,2l	3,-
Apfel, Maracuja- oder Traubensaftschorle	0,25l	2,5	0,5l	4,5
LÜTTS Rhabarbersaftschorle		Fl.	0,33l	3,-
LÜTTS Rote-Beeren-Schorle		Fl.	0,33l	3,-
Sangrita, alkoholfreier Tomatenwürztrunk			5cl	2,-

Wasser

LÜTTS Mineralwasser „Still“	Fl. 0,33l	3,-	Fl. 0,75l	6,5
LÜTTS Mineralwasser „Wild“	Fl. 0,33l	3,-	Fl. 0,75l	6,5

Heiße Getränke

Kaffee - Tasse/ -Becher/ -Kännchen	2,5 l 3,- l 4,-
Café Crema	2,5
Espresso l Espresso macchiato l Espresso Doppio	2,5 l 3,- l 3,5
Cappuccino	3,-
Latte Macchiato	3,5
Kakao-Becher	2,5
TEE (verschiedene Sorten) GLAS / KÄNNCHEN	2,- l 3,5

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Sekt & Sherry

Henkel, trocken	Gl. 0,1l 3,-	Fl. 0,75l 19,-
Riesling Sekt trocken, *„méthode champenoise“*, Pfalz Weinbau der Lebenshilfe		Fl. 0,75l 36,-
Sherry, Sandemann “medium” oder “dry”		Gl. 5cl 3,5

Weißwein

Riesling, Weinbau der Lebenshilfe, Bioland Pfalz 2025, halbtrocken	Gl.	0,2l	5,-
	Fl.	1,0l	22,-
Gutedel, Markgräfler Winzergenossenschaft Baden 2023, trocken	Gl.	0,2l	5,-
	Fl.	1,0l	22,-
Riesling, Weinbau der Lebenshilfe, Bioland Pfalz 2024, trocken	Gl.	0,2l	5,-
	Fl.	1,0l	22,-
Chardonnay, Markus Schneider Pfalz 2025, trocken	Gl.	0,2l	7,-
	Fl.	0,75l	23,-
Grauburgunder, Weinhaus Büchner Pfalz 2025, trocken	Gl.	0,2l	5,5
	Fl.	0,75l	19,-
Sauvignon Blanc, Weinhaus Büchner Pfalz 2025, trocken	Gl.	0,2l	5,5
	Fl.	0,75l	19,-
Scheurebe, Weinhaus Büchner Pfalz 2024, lieblich	Gl.	0,2l	4,5
	Fl.	0,75l	20,5

Rosé

Spätburgunder Rosé, Weinhaus Büchner Pfalz 2023, trocken	Gl.	0,2l	8,-
	Fl.	0,75l	27,5

Rotwein

„BLACKPRINT“, Cuvée, Markus Schneider Pfalz 2022, trocken	Gl.	0,2l	9,5
	Fl.	0,75l	33,-
„URSPRUNG“, Cuvée, Markus Schneider Pfalz 2022, trocken	Gl.	0,2l	8,-
	Fl.	0,75l	27,5
Dornfelder, Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“ Pfalz 2022 , trocken	Gl.	0,2l	5,5
	Fl.	1,0l	22,5
Boutique Samtrot Lemberger, Cleebronn-Güglingen Württemberg 2024, feinherb	Gl.	0,2l	6,-
	Fl.	0,75l	20,5
St. Laurent, Privatkellerei St. Antonius Nahe 2022, trocken	Gl.	0,2l	6,-
	Fl.	0,75l	19,5

Weinschorle

„lieblich“ oder „trocken“	Gl.	0,2l	4,-
	Gl.	0,5l	7,5

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Spirituosen

Hausgemachter Ingwerschnaps	38% vol.	2 cl	2,5
Weizenkorn	32% vol.	2 cl	2,-
Heidegeist	50% vol.	2 cl	3,-
Ratzeputz	58% vol.	2 cl	3,-
„108er“	54% vol.	2 cl	3,5
Jägermeister	35% vol.	2 cl	2,5
Ouzo	38% vol.	2 cl	2,5
Malteserkreuz Aquavit	40% vol.	2 cl	2,5
Linie Aquavit	41,5% vol.	2 cl	3,-
Helbing Kümmel	40% vol.	2 cl	2,5
Schladerer Obstwasser	38% vol.	2 cl	2,5
Schladerer Williamsbirne	40% vol.	2 cl	3,-
Schladerer Wald-Himbeergeist	42% vol.	2 cl	3,-
Schladerer Mirabelle	42% vol.	2 cl	3,-
Schladerer Schwarzwälder Kirschwasser	42% vol.	2 cl	3,-
Schladerer Alte Zwetschge	42% vol.	2 cl	3,5
Ramazzotti	30% vol.	2 cl	2,5
Sambuca	40% vol.	2 cl	2,5
Berliner Luft, Pfefferminz Likör	18% vol.	2 cl	2,-
„Grüner“ oder „Roter“[1]	18% vol.	2 cl	2,-
Baileys [1]	17% vol.	2 cl	2,5
Grappa Prosecco, Cellini Riserva	41% vol.	2 cl	4,5

Long Drinks

Gin Tonic (4cl Gin) [4]	6,5
Rum Cola (4cl Rum) [1, 2]	6,5
Whisky Cola (4cl Whisky) [1, 2]	6,5
Aperol Spritz (4cl. Aperol) [1]	6,5

Gasthaus
Oertzewinkel
- natürlich regional -

Singleton Malt Masters (Speyside) **2 cl.** **5,5**

Dieser Whisky stammt aus der Singleton of Dufftown Brennerei. Die Reifung dieses Whiskys erfolgte in drei unterschiedlichen Fassarten: Refill Eichenfässer, ehemalige Sherry Fässer und Ex-Bourbon Fässer. In der Nase fruchtig mit Orangen und reifen Birnen, dazu Honig und Vanille, auf dem Gaumen gefolgt von frischen Fruchtnoten mit einer dezenten Süße. Im Abgang mittellang mit einem Hauch Vanille. Dieser Single Malt wurde mit 40% vol abgefüllt und mit Zuckercouleur gefärbt.

Dalwhinnie 15 Jahre (Highland) **2 cl.** **7,-**

Die Dalwhinnie Distillery liegt in den schottischen Highlands und zählt zu den höchstgelegenen Brennereien des Landes. Der 15 Jahre gereifte Single Malt überzeugt mit einer ausgewogenen Kombination aus Honig, Heidekraut und Vanille. In der Nase zeigen sich süße Malznoten, begleitet von frischen Zitrusfrüchten und einem Hauch Rauch. Am Gaumen weich und vollmundig mit Aromen von Honig, Toffee und Trockenfrüchten. Der lange, sanfte Abgang ist leicht würzig und dezent rauchig. Alkoholgehalt: 43% vol.

Auchentoshan American Oak **2 cl.** **5,-**

Ein zugänglicher Lowland-Whiskey, der vollständig in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche reift und mit 40% vol. abgefüllt wird. In der Nase dominieren frische Vanille, Kokos und ein Hauch Zitrus, klar und ohne Schwere. Am Gaumen zeigt er sich leicht und weich, mit Noten von Karamell, heller Eiche und etwas Grapefruit. Die dreifache Destillation sorgt für eine saubere, fast cremige Textur ohne alkoholische Schärfe. Das Finish ist eher kurz, trocken und mild süß – kein komplexer Dram, aber unkompliziert und sehr angenehm zu trinken.

Edradour 10 Jahre (Highland) **2 cl.** **6,-**

Edradour aus den südlichen Highlands ist eine kleine aber sehr feine Destille, die auch Schottlands kleine Perle genannt wird. Neben traditionellen Eichenfässern kommen auch Sherry Fässer zum Einsatz. In der Nase haben wir eine malzige Süße von Äpfeln und Vanille, auf dem Gaumen gefolgt von cremiger Süße, Zitrusaromen und einer leichten Pfeffernote. Im Abgang leicht pfeffrig, Zitrus und ein wenig Honig. Er ist nicht kühlfiltriert und nicht gefärbt sein Alkoholgehalt liegt bei 40% vol.

Glenmorangie The Quinta Ruban 14 Jahre (Highland) **2 cl.** **6,5**

Der Whisky mit dem klangvollen Namen Glenmorangie Quinta Ruban (ehemals Port Wood Finish) wird nach einer Lagerzeit von mindestens 14 Jahren abgefüllt. Der Whisky wird zunächst für ca. 10 Jahre in Bourbon-Casks gereift und erhält anschließend ein langes Finish von ca. 4 Jahren in Portweinfässern. Für das Finish werden Fässer verwendet, in welchen zuvor die Portwein-Sorte Ruby-Port lagerte. Mit einem Alkoholgehalt von 46 % ist der ungefiltert abgefüllte Glenmorangie Quinta Ruban etwas stärker als übliche Standardabfüllungen.

Ledaig 10 Jahre (Isle of Mull) **2 cl.** **6,-**

Dieser Whisky stammt aus der Tobermory Destille die auf der Isle of Mull liegt. Ein rauchiger und komplexer Single Malt Whisky der die Herzen von Rauchfans höherschlagen lässt. In Bourbon Fässern gereift ist er bereits in der Nase mit markantem Rauch und einer tollen Süße nach cremigem Toffee präsent. Auf dem Gaumen kommt neben Heidekraut, Karamell und Steinobst ein großer Schwall Torfrauch. Im Abgang mittellang mit viel Rauch, Pfeffer und einer subtilen Lakritz Note. Er ist nicht kühlfiltriert und nicht gefärbt sein Alkoholgehalt liegt bei 46,3% vol.

Ardbeg 10 Jahre (Islay) **2 cl.** **6,-**

Der 10-jährige stammt aus der berühmten Ardbeg Brennerei von der Isle of Islay. Ein stark rauchiger und dazu sehr ausgewogener Islay Malt der nach dem ersten Antritt mit einer perfekt abgestimmten Süße überrascht. In der Nase sind viel Torf und Rauch, aber auch eine leichte Süße zu vernehmen. Auf dem Gaumen kommen dann sehr intensive und kraftvolle Rauchnoten mit einer ausgewogenen Würze. Im Abgang lang und rauchig mit Einflüssen von Malz und Süße. Er ist nicht kühlfiltriert und nicht gefärbt sein Alkoholgehalt liegt bei 46% vol.

Penderyn Myth (Wales) **2 cl.** **6,5**

Penderyn Myth war die erste Standardabfüllung der Brennerei. Der Myth Fruit & Sweet reifte in Bourbon Fässern und wurde in Rotweinfässern veredelt. Bis zum 19. Jahrhundert wurde in Wales Whisky hergestellt, dann schlossen die Brennereien. Erst Ende der 90er Jahre wurde mit der Gründung von Penderyn wieder an die alte Tradition angeknüpft. Das Etikett ziert (ähnlich wie die walisische Flagge) ein Drachenkopf. Bereits im 5. Jahrhundert trugen die Heere der Könige von Wales den Drachen als Symbol auf den Standarten und Bannern, die dem Feind Respekt einflößen sollten. Weniger angriffslustig dafür ausgewogener präsentiert sich der süß-fruchtige blended Whiskey im Geschmack. Alkoholgehalt 40% vol.

WHISKY Shop Lüneburger Heide