

SOMMER 2026 SPEISEN & GETRÄNKE



WANN'S LICHT
BRENNT
ISCH UFF!



WEINGUT
BERNHARD KOCH



Öffnungszeiten im Sommer 2026

Mittwoch - Freitag von 14:00 - 21:00 Uhr

Warme Küche von 14:00 - 19:30 Uhr

Samstag + Sonntag von 12:00 - 21:00 Uhr

Warme Küche von 12:00 - 19:30 Uhr

Montag + Dienstag Ruhetag

*Wir freuen uns, wenn Sie anschließend
Gläser und Geschirr zurückbringen,
denn wir lieben Abräumer!*

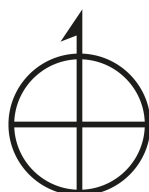
Herzlich Willkommen im Weinpavillon Bernhard Koch „Wann's Licht brennt isch uff!“

Genießen Sie bei uns ausgezeichnete Weine, Pfälzer Köstlichkeiten in guter Gesellschaft und gemütlichem Ambiente.

Wir führen stets eine feine Auswahl an offenen Weinen zum Probieren und Genießen. Möchten Sie weitere Weine aus unserem Sortiment verkosten, begrüßen wir Sie gerne direkt nebenan in unserer Vinothek.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt mit guten Weinen.

Ihre Familie Bernhard Koch
mit Team



**Getränke bestellen Sie bitte an
der Theke im Weinpavillon.**

**Essensbestellungen nehmen wir gerne in
unserer Tapas-Bar neben der Küche unter
Angabe der Tischnummer entgegen.**

Schoppenweine als Schorle

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
2024er Riesling trocken	3,80 €	5,00 €
2025er Müller Thurgau feinfruchtig	3,80 €	5,00 €
2025er Sylvaner trocken	3,80 €	5,00 €
2025er Rosé feinfruchtig	3,80 €	5,00 €
2025er 5 1/2 % feinfruchtig	4,00 €	5,20 €
Sommerschorle - mit weniger Alkohol (5 1/2, Iso + Limette)	4,20 €	5,50 €

Pfälzer Duett

mit den genannten Weinen

1 Flasche Riesling (1 l)	oder
1 Flasche Müller Thurgau (1 l)	oder
1 Flasche Sylvaner (1 l)	oder
1 Flasche Rosé (1 l)	oder
1 Flasche 5 1/2 % (0,75 l)	

mit jeweils 1 Flasche Mineralwasser (0,7 l) 12,80 €

„Wein des Monats“

Unsere Empfehlung finden Sie jeweils auf der Tafel über der Theke im Weinpavillon.

Alle Gläser können Sie
gerne käuflich
erwerben.

Bitte fragen Sie an der
Theke im Weinpavillon.



Trockene Weißweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
2024er Riesling „Hainfeld“ trocken	3,20 €	5,00 €	13,50 €
2025er Weißburgunder „vom Löss“ trocken	3,30 €	5,20 €	14,00 €
2025er Grauburgunder „vom Löss“ trocken	3,30 €	5,20 €	14,00 €
2025er Chardonnay „vom Löss“ trocken	3,30 €	5,20 €	14,00 €
2025er Sauvignon Blanc trocken	3,50 €	5,50 €	14,50 €
2025er NATURPAKT Sauvignac trocken	3,50 €	5,50 €	14,50 €

Réserve Weine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
2024er Weißburgunder Réserve trocken	3,50 €	5,80 €	15,50 €
2024er Grauburgunder Réserve trocken	3,50 €	5,80 €	15,50 €

Weißweine mit Restsüße

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
2024er Sommerzeit feinfruchtig	3,20 €	5,00 €	13,50 €
2025er Scheurebe edel & süß	3,50 €	5,50 €	14,50 €

Rosé- und Rotweine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
2025er Pink Rosé trocken	3,20 €	5,00 €	13,50 €
2025er Blanc de Noir	3,30 €	5,20 €	14,00 €
2024er Spätburgunder			
„vom Löss“ trocken	3,30 €	5,20 €	14,00 €
2023er Dornfelder Rotwein	2,80 €	4,50 €	11,50 €

Eichenfassgereifte Rotweine

Unsere kleinen Holzfässer aus Französischer Eiche haben 228 Liter Inhalt. Monatelange Reife verleiht den besten Rotweinen des Weingutes ein enormes Alterungspotenzial.

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
2023er Cuvée Konstantin			
trocken	3,20 €	5,00 €	13,50 €
2023er Spätburgunder „S“			
trocken	3,50 €	5,80 €	15,50 €

Flaschenweine

2023er Chardonnay Réserve trocken	22,50 €
2022er Pinot Noir „Kirchenstück“ trocken	24,80 €
2022er Pinot Noir „Hainfelder Letten“ trocken	32,50 €

Winzersekte

Wir bereiten unsere Sektspezialitäten aus hochwertigen Grundweinen nach dem traditionellen Verfahren, wie es auch in der Champagne angewendet wird.

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
Riesling Sekt brut	3,80 €	17,00 €
Pinot Rosé brut	4,00 €	18,00 €
Pinot Blanc extra brut	4,20 €	19,00 €
Crémant Blanc brut	4,20 €	19,00 €

Seccos

	<u>0,1 l</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l Fl.</u>
Secco Blanc trocken	3,20 €	5,00 €	13,00 €
Secco Rosé trocken	3,20 €	5,00 €	13,00 €
< 0,5 % FREE Perlwein	3,20 €	5,00 €	13,00 €

Spritz und Cocktails

(auch mit entalkoholisiertem Perlwein)

	<u>0,25 l</u>
APEROL Spritz	6,50 €
HUGO Cocktail	6,50 €
SUNDOWNER Cocktail	6,50 €

Säfte

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Lösch Trauben-Direktsaft weiß (pur oder als Schorle)	3,00 €	4,00 €
Maracujaschorle (Maracujasaft, Mineralwasser, Orange, Minze und Eiswürfel)		4,80 €

Mineralwasser

	<u>0,25 l</u>	<u>0,7 l Fl.</u>
Peterstaler Classic	1,80 €	3,50 €
Peterstaler Medium	1,80 €	3,50 €

Limonaden

	<u>0,33 l Flasche</u>
Bellaris Cola Mix	3,30 €
Bellaris Gold Orange	3,30 €
Bellaris Johannisbeer Spritz	3,30 €

Unsere Pfälzer Spezialitäten *

2 Schweineschnitzel „Wiener Art“	16,50 €
Kleine Portion: ein Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pfälzer Pommes und kleinem Salat	13,50 €
1 Paar Bratwürste	12,80 €
Kleine Portion: eine Bratwurst mit Sauerkraut ODER Pfälzer Pommes	9,80 €
1 Paar Leberknödel	12,80 €
Kleine Portion: ein Leberknödel mit Sauerkraut ODER Pfälzer Pommes	9,80 €
Pfälzer Saumagen	14,00 €
mit Sauerkraut ODER Pfälzer Pommes	
Schiefer Sack	
ein Leberknödel und eine Bratwurst mit Sauerkraut ODER Pfälzer Pommes	13,50 €
Pfälzer Teller	
eine Scheibe Saumagen, ein Leberknödel und eine Bratwurst mit Sauerkraut ODER Pfälzer Pommes	16,50 €
Saumagenburger	
mit Pfälzer Pommes	9,80 €
Currywurst	
mit Pfälzer Pommes	9,80 €
Wurstsalat	
mit Pfälzer Pommes	13,00 €

* Weitere Gerichte finden Sie auf
unserer Tageskarte

Vegetarisch

Gegrillter Schafskäse mit hausgemachtem Baguette	10,50 €
1 Paar Spinatknödel mit Butter, Parmesan und Salat	9,80 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Traditionell“ mit Speck und Zwiebeln	9,50 €
Flammkuchen „Griechische Art“ mit Fetakäse und Peperoni	10,00 €
Flammkuchen „Serrano“ mit Serrano-Schinken, Ruccola u. Parmesan	11,00 €
Flammkuchen „Chorizo“ mit würziger spanischer Rohwurst	11,00 €
Flammkuchen „Süßer Apfel“ mit Äpfeln, Zimt und Zucker	10,50 €

Salate - Beilagen

Kleiner Beilagensalat	4,80 €
Großer bunter Salatteller mit Rohkost-, Blattsalaten und Schafskäse ODER mit Hähnchenbruststreifen	14,00 €
Portion Pfälzer Pommes	3,80 €

Ihre Essensbestellung für warme und kalte Speisen nehmen wir gerne auch in unserer Tapas-Bar neben der Küche unter Angabe der Tischnummer entgegen.

Tapas-Bar

In unserer Tapas-Bar finden Sie täglich wechselnde Angebote - zum Beispiel:



Antipasti-Teller	9,80 €
Burrata mit hausgemachtem Pesto	8,90 €
Weißer Käse mit Brot	7,50 €
Handkäse mit Musik	7,50 €
Spundekäs	5,00 €
Vesperteller mit Brot	9,50 €
Olive im Glas	5,00 €
Käsewürfel im Glas	5,00 €
Rohbeisser im Glas	4,80 €

... und vieles mehr!

Kaffeespezialitäten

Folgende Kaffeespezialitäten gibt es auch in unserer Tapas-Bar im Nebengebäude:

Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,80 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,80 €

EVENTS



WEINGUTSFÜHRUNGEN DURCH DEN HOLZFASSKELLER

Lernen Sie die Hintergründe unserer Weine und unserem Betrieb besser kennen! Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen. Die Dauer beträgt etwa 2 Stunden. Die Probe besteht aus einem Schaumwein und sechs Weinen inklusive Mineralwasser und der Preis pro Person beträgt 22 €uro.

Eine Voranmeldung ist notwendig. Über Ihre Anmeldung freuen wir uns per Mail an event@weingut-koch.com.

Unsere Event-Termine sowie verschiedene weitere Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage.



Save the date!

Die Oldieband live on Stage

am Samstag, 25.07.26
ab 16 Uhr am Pavillon

JAHRGANGSPRÄSENTATION

Samstag, den 16.05. und Sonntag, den 17.05.26

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie herzlich zu unserer Jahrgangspräsentation einladen.

Verkosten Sie unser gesamtes Sortiment und den neuen Jahrgang an verschiedenen Stationen.

Gerne begrüßen wir Sie samstags und sonntags zwischen 11 und 17 Uhr in unserer Vinothek.

Voranmeldungen sind nicht nötig und die Veranstaltung ist kostenfrei.



UNSER TEAM BRAUCHT VERSTÄRKUNG

Unsere Tapastheke hat Ihnen gefallen und Sie trauen es sich zu auch Pfälzer Tapas anzurichten, dann sprechen Sie uns gerne an.

Mitarbeiter Tapastheke (m/w/d)

Geregelte Arbeitszeiten (Werktags sowie nur an jedem zweiten Wochenende) und gute Vergütung.

Und wir suchen **Thekenmitarbeiter (m/w/d)** zur Aushilfe auf Minijob-Basis für unseren Weinpavillon.

Bei Interesse bitte bei Familie Koch melden unter Tel. 06323 2728 bzw. per E-Mail an info@koch.wine oder gleich persönlich hier vorstellen!

Haben Ihnen unsere Weine geschmeckt und möchten Sie Wein mit nach Hause nehmen?

Dann besuchen Sie uns doch in unserer neuen Vinothek direkt neben dem Weinpavillon, die täglich geöffnet ist. Unsere Weine, Sekte und Seccos können dort probiert und zu Weingutspreisen mitgenommen werden.

Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinpreisliste.

Unsere Weine sind deutsche Qualitätsweine aus dem Anbaugebiet Pfalz und enthalten Sulfite.

Wir schicken Ihnen den Wein auch per DHL oder Spedition nach Hause. Ab 24 Flaschen oder 175 € Warenwert versenden wir innerhalb Deutschlands versandkostenfrei.





WEINVERKAUF VINOOTHEK

Montag – Freitag: von 9:00 – 12:00
+ von 13:00 – 18:00 Uhr

Samstag: von 10:00 – 12:00
+ von 13:00 – 17:00 Uhr

Sonntag: von 12:00 – 17:00 Uhr



Wir sind seit 2017

FAIR'N
® **GREEN**

zertifiziert!

FAIR'N GREEN ist das Siegel für
nachhaltigen Weinbau.



Bernhard Koch KG

Weingut & Weinpavillon
Weinstraße 1 - 76835 Hainfeld
Tel.: 06323/2728
www.koch.wine
info@koch.wine



Weingut Bernhard Koch



[weingutbernhardkoch](https://www.instagram.com/weingutbernhardkoch)

Layout & Gestaltung: PeMo's Denkstatt - Hainfeld
26.2 - Sommer 2026