



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	4,10
Bunte Blattsalate mit Croutons und gerösteten Kernen	6,90

Frisch und Vital

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf knackigen Blatt- und Rohkostsalaten	14,90
Fitnesssteller Rumpsteak mit frischen Blatt,- und Rohkostsalaten	23,90
Gebratene Gänseleber mit sommerlichen Blattsalaten	15,90
Gegrillte Lachstranchen auf bunten Blattsalaten	17,90



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Vorweg und Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Toastbrot	7,90
Deftige Blutwurstkrusteln ^(1,4) auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot	8,70
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	8,90

Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischbrühe mit Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	5,70
Erfrischend kühle Gazpacho aus Tomaten, mit Gurken, Zwiebeln und Paprikawürfeln ausgarniert (vegan)	6,50



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-frites und Salat	13,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes	17,90
„Herrenteller“ ein Gericht aus meiner Lehrzeit Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten und Gouda überbacken dazu Kartoffelkroketten	16,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes-frites	22,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten	15,90
Gebratene Gänseleber in einer Anis-Honig Soße mit Kartoffelpüree	17,90
Deftiger Wurstsalat von Fleischwurst ^(1,3,8) , Zwiebeln, und Gewürzgurken Bratkartoffeln mit Speck ^(1,3) , Zwiebeln und Majoran oder mit Bauernbrot	12,90 9,90



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

In der Pfalz zu Hause

Selbstgemachter Saumagen^(4,8,9)
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 14,90

Deftige Leberknödel aus unserer Küche
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 14,90

Pfälzer Duett

von Saumagen^(4,8,9) und Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 15,90

auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Pfälzer Spezialitäten mit leckerem Kartoffelpüree oder
Bratkartoffeln gegen einen Aufpreis von

pro Portion 3,50



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Frische Pfifferlinge jetzt genießen

Frische Pfifferlinge a la crème

mit Semmelknödeln (vegetarisch)

15,90

Paniertes Schweineschnitzel

mit frischen Pfifferlingen a la crème
und Semmelknödeln

19,90

Argentinisches Rumpsteak

mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne
und deftigen Bratkartoffeln mit Speck^(1,3)

Zwiebeln und Majoran

31,90

Gegrillte Hähnchenbrust

mit frischen Pfifferlingen a la crème
und Kartoffelkroketten

23,90

Gegrilltes Lachsfilet

mit frischen Kräuter-Pfifferlingen
und Schwenk-Kartoffeln

28,90

Eine extra Portion Pfifferlinge
zu Ihrem Hauptgericht

9,00



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Fleischlos genießen

Gegrillter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,

Zwiebeln, Knoblauch und Toastbrot

11,90

Feine Spinatknödel

in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobeltem

Parmesan und einem bunten Beilagensalat

13,90

Mediterraner Spaghettisalat

mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Rucola und Parmesanraspeln

13,90

Hausgemachte Bratlinge

aus Gemüse, Brot und Haferflocken

mit Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten
und Gouda überbacken dazu Pommes-frites

14,90

Feines vom Fisch

Lauwarmer Spaghettisalat mit Lachs
Spaghetti mariniert mit Olivenöl,

Balsamico und Kräutern
mit gegrillten Lachstranchen
und Tomatenconccassée

20,90



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Leckere Desserts

Affogato al caffè

eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

3,90

Gepfefferte Erdbeeren

Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier,

Zucker und geschrotetem Pfeffer

dazu Vanilleeis und Sahne

8,50

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

6,90

Feines Vanille- und Schokoladeneis

mit Walnussstückchen und Sahne garniert

6,90

Sekt und Sorbet

zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt

6,90

Gemischtes Eis

mit 3 Kugeln Eis und Sahne

6,30

Crème Brûlée

mit frischen Früchten ausgarniert

5,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

6,60

Leckere Joghurtcrème

aus dem Weinglas mit frischen Früchten, Mandelblättchen
und Pistazienkernen ausgarniert

5,30