



# 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

Fitnessteller  
Rumpsteak mit  
frischen Blatt,- und Rohkostsalaten 23,90

Gegrillte Lachstranchen  
auf bunten Blattsalaten 17,90

### Vorweg und Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen  
mit Toastbrot 7,90

Deftige Blutwurstkrusteln<sup>(1,4)</sup>  
auf Krautsalat mit Walnüssen  
und frischem Bauernbrot 8,70

Ziegenkäse  
gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge 8,90



# SPEISEKARTE

## Landgasthaus Neuhäusel

### Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse und Streifen  
von Kräuterpfannkuchen 5,70

### 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

Geschmorte Lammhaxe  
mit Prinzessbohnen und Schwenkkartoffeln 18,90

Roastbeef kalt aufgeschnitten  
mit Remouladensauce  
dazu deftige Bratkartoffeln  
mit Speck<sup>(1,3)</sup>, Zwiebeln und Majoran 17,90



# SPEISEKARTE

## Landgasthaus Neuhäusel

### In der Pfalz zu Hause

Selbstgemachter Saumagen<sup>(4,8,9)</sup>  
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<sup>(4,8,9)</sup> 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 3,50 €  
pro Portion

### 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<sup>(1,3)</sup>  
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

### Feines vom Fisch

- Lauwarmer Spaghettisalat mit Lachs  
Spaghetti mariniert mit Olivenöl,  
Balsamico und Kräutern  
mit gegrillten Lachstranchen  
und Tomatenconcassée 20,90



# SPEISEKARTE

## Landgasthaus Neuhäusel

### Leckere Desserts

<b>Affogato al caffè</b> eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	3,90
<b>Feines Vanille- und Schokoladeneis</b> mit Walnusstückchen und Sahne garniert	6,90
<b>Sekt und Sorbet</b> zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt	6,90
<b>Gemischtes Eis</b> mit 3 Kugeln Eis und Sahne	6,30
<b>Crème Brûlée</b> mit frischen Früchten ausgarniert	6,50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	6,60
<b>Leckere Joghurtcrème</b> aus dem Weinglas mit frischen Früchten, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	5,30