



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 4,10

Leckerer Herbstsalat

mit bunten Blattsalaten, Balsamico-Dressing
Ziegenkäse, Walnüssen, Trauben und Honig 8,90

Knackiger Feldsalat
mit gebranntem Speck ^(1,3) und Croutons 7,90

Knackiger Feldsalat
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroustons 7,90

Frisch und Vital

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

Gegrilltes Welsfilet
auf bunten Blattsalaten 18,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Vorweg und Zwischendurch

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

Cremige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen 5,90
(vegetarisch)

Pfälzer Käschesupp
Feines Süppchen aus der Edelkastanie
mit Lebkuchencroutons (vegetarisch) 6,90

Zweierlei Süppchen
von Kürbis und Maronen (vegetarisch) 6,60

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites und Salat 13,90

„Herrenteller“
ein Gericht aus meiner Lehrzeit
Schweinerückensteak mit Zwiebeln,
Champignons, getrockneten Tomaten
und Gouda überbacken dazu
Kartoffelkroketten 17,90

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes 18,90

Argentinisches Rumpsteak
wahlweise mit Kräuterbutter,
glacierten Zwiebeln oder
unter der Knoblauchkräuterkruste
dazu Pommes-frites 22,90

Pfälzer Keschdebuckel
Gegrilltes Schweinerückensteak
mit glacierten Maronen und Kroketten 19,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Feines vom Fisch

Gebratenes Welsfilet auf Wirsingrahm
mit Haselnuss-Butter
und Schwenkkartoffeln 21,90

Auf Wunsch Beilagen zum Hauptgericht:

Extrasaucen:

Braten- Jus 1,50
Rahmsauce 1,60
Madagaskarsauce (Grüne- Pfeffersauce) 1,80

Gemüse:

Wirsingrahm 3,00
Apfelrotkraut 3,00
Glacierte Zwiebeln 1,30
Glacierte Maronen 6,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



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 3,00

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck ^(1,3), Zwiebeln und Majoran 3,50

Schwenkkartoffeln 3,00

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



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 Salat 13,90

Gebackener Gemüsebratling
auf Wirsingrahm und Rotkraut 13,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

Leckere Desserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	3,90
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen 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	6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,60
Beschwipste Beeren mit Vanilleeis, gehobelten Mandeln und Sahne	6,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel



SPEISEKARTE

Landgasthaus Neuhäusel

„Für Sie Daheim“ zum Genießen oder Verschenken

Hausgemachtes Schmalz
aus Gänsen,- und Schweinefett
mit Äpfeln und Röstzwiebeln 200g / 3,90

Hausgemachter Pfälzer Saumagen
in Scheiben geschnitten 100 g / 1,50

Nur auf Vorbestellung
Hausgemachter Pfälzer Saumagen
Im Natur-Schweinemagen ca. 2,5 bis 4,5 kg
(der Preis errechnet sich aus dem
tatsächlichen Gewicht) 1 Kg / 15,00

Pfälzer Leberknödel Stück / 1,90

Unsere Spinatknödel Stück / 1,50

Orangen-Maracuja-Dressing 0,5 Ltr / 7,50

Jeden 3. Freitag im Monat
nur auf Vorbestellung
hausgeräucherte Forellen Stück / 9,90

In kleinen Mengen können Sie bei uns Flaschenweine für Zuhause erwerben

Pfälzer Dubbeglas 0,25Ltr. 3,20 €

Pfälzer Dubbeglas 0,5 Ltr 3,50 €

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Zuckerart und Süßungsmittel