



## **Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker**

Endiviensalat mit Ringelbeete  
Knoblauch Vinaigrette, Weißbrotcroûtons  
und geräuchertem Zupfkäse 9,90

Gemischter Salatteller  
mit Blatt- und Rohkostsalaten 6,50

Bunte Blattsalate  
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons 8,90

## **Feines aus dem Suppentopf**

Kräftige Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse und  
Markklößchen 6,70

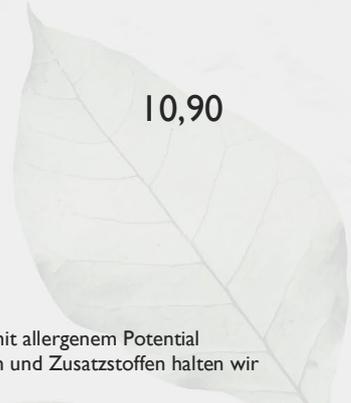
Cremige Kürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch) 6,90

## **Vorweg oder Zwischendurch**

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge 10,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.





## **Frisch und Vital**

---

Fitnesssteller  
Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

Frisch Blatt- und Rohkostsalate  
mit gebratener Hähnchenbrust  
aus „FairMast“ Geflügelhaltung 27,90

## **Fleischlos genießen**

---

Vegane Bratwurst dazu  
Sauerkraut, Schwenkkartoffeln und  
Zwiebelschmelze (Vegan/Glutenfrei) 16,90

Unsere Spinatknödel  
in Tomaten-Salbei-Butter  
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat  
von Blatt- und Rohkostsalaten 18,90

## **Feines vom Fisch**

---

Selbstgemachte Frikadelle von Edelfischen  
auf Wirsingrahm und mit Schwenkkartoffeln 24,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.





## Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und  
einem bunten Salat  
von Blatt- und Rohkostsalaten 19,90

„Herrenteller“  
Ein Gericht aus meiner Lehrzeit  
Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons,  
getrockneten Tomaten und Gouda überbacken  
dazu Kartoffelkroketten 19,90

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes 23,90

Argentinisches Rumpsteak  
wahlweise mit Kräuterbutter,  
glacierten Zwiebeln oder  
unter der Knoblauchkräuterkruste  
dazu Pommes frites 32,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“  
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten  
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) 23,90



Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.



## Lecker, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

Deftige Leberknödel  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

Pfälzer Duett  
von Saumagen und Leberknödel  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

## Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln  
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,40

Pommes-frites 4,20

Kartoffelkroketten 4,20

Schwenkkartoffeln 3,90

Gelleriewestampes 4,20

Rahmwirsing 4,20

Sauerkraut 4,20

Glacierte Zwiebeln 1,90

Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90

Rahmsauce 1,90

Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce) 1,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.





## Jeden 3. Wochenende im Monat

selbst geräucherte Forellen einfach genießen,  
auch zum Mitnehmen, bitte vorbestellen

## **Unsere Menüvorschläge**

### Unser Klassiker

---

Kräftige Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse und Flädle

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes

I Kugel Eis nach Wunsch:  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
mit Sahne fein ausgarniert

30,00

### Heute zum Fisch

---

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge

Selbstgemachte Frikadelle von Edelfischen  
auf Wirsingrahm und mit Schwenkkartoffeln

Affogato al caffè  
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

37,00

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit



## **Heute mal Vegetarisch**

---

Endiviensalat mit Ringelbeete  
Knoblauch Vinaigrette, Weißbrotcroûtons  
Und geräuchertem Zupfkäse

Unsere Spinatknödel  
in Tomaten-Salbei-Butter  
mit gehobeltem Parmesan

Leckere Joghurtcrème  
aus dem Weinglas  
mit frischen Beeren, Mandelblättchen  
und Pistazienkernen ausgarniert

34,00

## **Für echte Pfälzer**

---

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen

Hausgemachter Saumagen frisch aus dem Sud  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
deftigen Bratkartoffeln

Herbstzauber  
glacierte Weintrauben  
mit Vanilleeis, Schokogitter,  
Sahne und gerösteten Mandeln

35,00



## Der süße Abschluss

Gemischtes Eis  
mit 3 Kugeln Eis und Sahne 8,40

Sekt und Sorbet  
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan) 9,50

Leckere Joghurtcrème  
aus dem Weinglas  
mit frischen Beeren, Mandelblättchen  
und Pistazienkernen ausgarniert 7,90

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne 9,50

Herbstzauber  
glacierte Weintrauben  
mit Vanilleeis, Schokogitter,  
Sahne und gerösteten Mandeln 8,90

## Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè  
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90

1 Kugel Eis nach Wunsch:  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
mit Sahne fein ausgarniert 3,90

Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.

