



Liebe Gäste

Das Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu.

Wir möchten diese  
Gelegenheit nutzen, um Ihnen einfach Danke zu  
sagen,  
für Ihre  
Treue, Unterstützung und die vielen guten  
entgegengebrachten  
Wünsche.

Kommen sie gut ins neue Jahr.

Wir wünschen Ihnen Glück,  
Zufriedenheit  
und Gesundheit

### Unsere Winterpause

Wir haben vom 27. Dezember 2023  
bis einschließlich den 09. Januar 2025  
Winterferien.

Wir freuen uns,  
Sie am Freitag, den 10. Januar 2025  
um 17:00 Uhr  
wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Neuhäusel Team



## Lust auf einen Apéritif

Der kleine Drink vor dem Essen ob prickelnd, bitter oder süß soll den Magen öffnen, den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

### **Die Gemischten:**

---

Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,50
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,20

### **Die Spritzigen**

---

Glas Sekt	0,1L	5,50
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich <sup>(2)</sup> , Maronen <sup>(2)</sup> , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol <sup>(2,14)</sup> , Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Lillet Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup, Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25L	6,90
Helga Himbeersirup mit Sekt, Zitrone, Soda und Himbeeren	0,25L	6,90

## Die Klassiker

---

Martini bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	4 cl	5,00
Campari <sup>(2)</sup> Soda		6,00
Campari <sup>(2)</sup> Orange		6,50
Pernod <sup>(2)</sup> mit Eiswasser		6,00

## Die Alkoholfreien

---

Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Mineralwasser aufgefüllt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt aromatisiert mit einem Schuss Sirup	0,1L	5,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Eis und Zitrone	0,1L	4,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Soda	0,25L	4,80
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Orange	0,25L	5,00
Sanbitter Spritz Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Alkoholfreier Wild Berry Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25 l	6,90
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt, Zitrone Soda und Himbeeren	0,25L	6,90



## **Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker**

Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck und Weißbrotcrouçons	9,90
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcrouçons	9,90
Kleiner Salat mit Rohkostsalaten	6,50

## **Feines aus dem Suppentopf**

Pfälzer Käschdesupp Feines Süsschen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencrouçons (vegetarisch)	7,90
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
Pikantes Ragout vom Gänseklein in der Königinpastete als Vorspeise	9,90

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  
Frischer Feldsalat und Rohkostsalate  
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

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

## Fleischlos genießen

Vegetarische Bratwurst auf rote Linsen Curry  
und mit Zwiebelschmelze (vegan) 16,90

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



## Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und  
einem knackigem Feldsalat

19,90

Pfälzer Keschdebuckel  
Gegrilltes Schweinerückensteak  
mit glacierten Maronen, Rahmwirsing  
und Krokette

24,90

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes

24,90

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

32,90

Hähnchenbrustfilet „au four“  
Hähnchenbrust mit Ragout fin von der Gans  
und Käse gratiniert, dazu Kartoffelkrokette

23,90

## Feines vom Fisch

Gegrillter Kabeljau  
auf Kürbisrisotto und  
mit beurre blanc

27,90



## Lecker, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Süd  
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  
Rotkraut 4,20  
Sauerkraut 4,20  
Maronen 4,20  
Glacierte Zwiebeln 1,90  
Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90  
Rahmsauce 1,90  
Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce) 1,90



## Gans ganz traditionell und lecker

Herbstlicher Aperitif  
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 4,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein  
in der Königinpastete  
Als Vorspeise 9,90  
Als Hauptgang 15,90

Knuspriger Gänsebraten  
Gänsebrust und -keule  
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,  
leckere Kartoffelknödel und  
einem Backapfel gefüllt mit Marzipan  
und Walnüssen 39,00

## Gänsemenu

Knackiger Feldsalat  
mit gebranntem Speck und Weißbrotcroûtons

Gänsebrust und -keule  
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,  
leckere Kartoffelknödel und  
einem Backapfel, gefüllt mit Marzipan  
und Walnüssen

Mousse au Chocolat  
mit feinem Kirschkompott 54,00





## Unsere Menüvorschläge für Sie

### Unser klassisches Menü

Pfälzer Käschdesupp  
Feines Süppchen aus der Edelkastanie  
mit Lebkuchencroutons  
(vegetarisch)

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes


I Kugel Eis nach Wunsch:  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
mit Sahne fein ausgarniert 34,00

### Unser Fischmenü

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge

Gegrillter Kabeljau  
auf Kürbisrisotto und  
mit beurre blanc

Affogato al caffè  
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 40,00



## Unser vegetarisches Menü

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge

Vegetarische Bratwurst  
auf rote Linsen Curry und  
Mit Zwiebelschmelze

Sekt und Sorbet  
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 33,00

## Für echte Pfälzer

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen

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

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne 35,00

## Jedes 3. Wochenende im Monat

Selbst geräucherte Forellen  
Einfach genießen, auch zum Mitnehmen,  
bitte vorbestellen



## 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

Mousse au Chocolat  
mit feinem Kirschkompott 7,90

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne 9,50

Selbstgemachte Crème brûlée  
fein ausgarniert 6,90

## 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