

Suppen



Tagessuppe

täglich wechselnde Suppe

3,30

soup of the day

Kürbiscremesuppe vom frischen Butternut - Kürbis

mit Sahnehaube & gerösteten Kürbiskernen

4,90

Pumpkin cream soup topped with whipped cream and toasted pumpkin seeds

Ungarischer Gulaschtopf

Zartes Rinder- & Schweinefleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & erlesenen Gewürzen geben dieser Suppe den unvergleichlichen Geschmack

7,90

Big soup terrine with Hungarian goulash soup

Vorspeisen / Salate

Hausgemachte Kräutercreme mit Baguette

2,40

Homemade herbal cream w/ white & brown bread

Vegetarische Zwiebelquiche (Quiche à l'oignon)

an Feldsalat mit Kartoffeldressing

7,90

Vegetarian onion quiche (Quiche à l'oignon) of field salad with potato vinaigrette

Kürbis-Kartoffelrösti

mit Parmesan & Kürbiskernen an Salatbouquet

7,90

Pumpkin hash browns with Parmesan and pumpkin seeds to Salatbouquet

Salatvariation „Kikeriki“

Knackige Salate mit frischen Kräutern dazu gebratene Hähnchenfiletstreifen

Vorspeise 8,90 - Hauptgericht 11,40

Mixed salad plate with grilled chopped chicken

Bunter Beilagensalat

klein 3,90 - groß 6,50

Side order salad - small or large

Joghurt-Dressing ist unser Hausdressing,
auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Balsamico/Olivenöl-Dressing

Inklusivpreise (Tip welcome)

Vegetarisch

Farfalle mit in Salbeibutter geschwenkten Kürbiswürfeln

9,90

Farfalle noodles with pumpkin cubes diced in ointment butter

Kürbis-Risotto

mit steirischem Kern-Öl & gerösteten Kürbiskernen, dazu ein Salatteller

11,90

Pumpkin risotto with Styrian core oil and roasted pumpkin seeds a salad plate

Allgäuer Käsespätzle

mit Bergkäse, Zwiebeln & Sahne verfeinert, dazu resche Röstzwiebeln & ein Salatteller

11,40

Spätzle noodles topped with cheese and roasted onions w / salad

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet

auf mediterranem Kartoffel-Grillgemüse
mit hausgemachtem Pesto

16,90

Grilled pikeperch fillet on Mediterranean potato vegetables and homemade pesto

Aktuelles

Münchner Haxengulasch

herzhafter Schweinegulasch dazu Serviettenknödel und ein Salatteller

11,90

hearty pork goulash served with napkin dumpling and a salad dish

Gefüllter Rollbraten pikant gewürzt vom Schweinekamm

mit Bratenjus, dazu buntes Gemüse & Kartoffelknödel

13,90

Stuffed roast piquant spice from the pig's crust
with roast sauce, mixed vegetables and potato dumplings

Rindsroulade "nach Großmütterchen Art"

dazu hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelknödel ^{2,4,5,6,7}

15,90

Rolled beef with red wine sauce, red cabbage and potato dumplings

Gegrillte Maispoulardenbrust

auf Kürbis-Risotto mit Kürbiskern-Öl

14,90

Grilled corn poular breast on pumpkin risotto with pumpkin seed oil

vom Grill & aus der Pfanne



Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites und ein Salatteller

12,90

pork cutlet with breadcrumbs „Vienna style“, French fries & salad

Paniertes Schweineschnitzel „Waidmanns Art“

mit Waldpilzen in Rahm dazu Pommes frites & ein Salatteller

14,90

pork cutlet with breadcrumbs, w/mushrooms in cream sauce, French fries & salad

Schwabenteller

Schweinefilet-Medaillons mit Rahmpilzen und Käse überbacken
dazu Schwäbische Knöpfle und ein Salatteller

18,90

Pork fillet medallions with creamy mushrooms and cheese gratinated
with Swabian noodles and a salad plate

Bestes Steakhaus Rumpsteak „Pfälzer Art“

mit Röstzwiebeln

dazu Pommes frites und ein Salatteller

21,90

Beefsteak with fried onions, French fries, salad

Bestes Steakhaus Rumpsteak „Mître d´hôtel“

mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und ein Salatteller

21,90

Beefsteak with herb butter, French fries, salad

Grillteller mit Rindersteak & Schweinemedailon

Grilltomate, Kräuterbutter dazu Pommes frites und ein Salatteller

21,90

Grill plate beef steak & pork steak with grilled tomato, herb butter, French fries, salad

Grillplatte für 2 Personen

Rindersteak, Schweinemedailons, Grillspeck, Grilltomate, Kräuterbutter
dazu Gemüse & frittierte Kartoffeln

39,90

Grill plate for 2 - beef steak, pork steak with grilled tomato, herb butter,
served with vegetables and different fried potatoes

Für Bratkartoffeln als Beilagenänderung berechnen wir 0,60 € Aufpreis.

Aus dem Pfälzer Jagdrevier



Hirschsteak an Schattenmorellen-Rotweinjus

serviert mit Kroketten und einem bunten Salatteller

22,90

Deer steak with sour cherry red wine sauce
served with croquettes and a colorful salad plate

Wildschweinbraten in pikanter Sauce

mit einer Rotwein-Preiselbeeren-Birne
dazu Kartoffelknödel und ein bunter Salatteller

18,90

wild boar roast with potato dumplings and a mixed salad

Wildragout „Jennerwein“ aus dem heimischen Jagdrevier

mit Pfälzer Dornfelder abgelöscht behutsam geschmort
mit Naturgewürzen und Waldpilzen verfeinert
dazu servieren wir Spätzle und einen Salatteller

15,90

Goulash venison with mushrooms, small noodles and salad

...dazu empfehlen wir Rotwein



Genießen Sie Rotwein in all seinen Facetten, von fruchtig-füllig bis leicht und spritzig! Kenner schätzen vor allem die reiche Struktur der im Barriquefass ausgebauten Cuvées und Spätburgunder. Aber auch klassisch-fruchtige Rotweine wie der Dornfelder oder der elegante und

zugleich kräftige St. Laurent lassen beim geselligen Beisammensein Begeisterung aufkommen. „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“.

Wir schließen uns den Worten Goethes an und laden Sie herzlich dazu ein, unsere wunderbaren Rotweine zu entdecken!



Für unsere kleinen Gäste

1 Bratwurst dazu Pommes frites

4,90

1 veal sausage with French fries

Kinderschnitzel dazu Pommes frites

5,90

small children pork cutlet with breadcrumbs „Vienna style“, French fries

Panierte Hähnchenteile dazu Pommes frites

5,90

chicken nuggets with French fries

Portion Spätzle mit dunkler Soße

3,90

small noodles with brown sauce

Toast " Hawaii "

mit Schinken, Ananas & Käse überbacken

7,40

ham and pineapple on toast with cheese over baked

Bauernfleischkäse^{1,2} mit Brezel

5,90

Fleischkäse with homemade pretzel

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Bauernbrot

7,40

Sausage salad (sliced sausages, with vinegar, oil, onions)
served with brown bread

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Pommes frites

8,90

Sausage salad (sliced sausages, with vinegar, oil, onions)
served with French fries

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Bratkartoffeln

9,50

Sausage salad (sliced sausages, with vinegar, oil, onions)
served with Home fries

Pfälzer Hausmacherteller

Blut-, Leberwurst & Schwartenmagen^{1,2}

serviert mit Bauernbrot

8,90

"Pfälzer Wurst" German cold cuts with brown bread

Schinkenplatte

Rohschinken aus dem Tannenrauch serviert mit Butter, Gurken & Bauernbrot

10,90

smoked ham with brown bread

Käseteller

verschiedene Käsesorten serviert mit Butter, Zwiebeln & Bauernbrot

10,90

Cheese with brown bread

Inklusivpreise (Tip welcome)

Verwendete Zusatzstoffe

1. Phosphat; 2. Geschmacksverstärker; 3. mit Farbstoff; 4. konserviert; 5. mit Säuerungsmittel;
6. mit Antioxidationsmittel; 7. geschwefelt; 8. mit Süßungsmittel; 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig

Bei Allergenen-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren Service

Desserts



Crème Vanilla & Kürbiskernöl

1 Kugel Vanilleeis verfeinert mit Schlagsahne
und Bourbon - Vanille
veredelt mit Speyrischem Kürbiskernöl
2,40

1 ball of vanilla ice cream with whipped cream and Bourbon vanilla
refined with spear pumpkin seed oil

Wiener Kaiserschmarrn

mit Pflaumenröster
4,90

Browned omelets with stewed plums

Eis mit heißen Himbeeren

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit heißen Himbeeren in Fruchtsauce
4,90

vanilla icecream with hot raspberries

Walnuß-Eisbecher

Köstliche Maple Walnuts & Chocolate Chips Eiscreme
garniert mit Wal-Nüssen, Nusskrokant und Schlagsahne
4,90

Walnut sundae

Delicious Maple Walnuts & Chocolate Chips Ice Cream
Garnished with nuts, pistachios and cream

Eierlikör Becher

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit Eierlikör, garniert mit Schlagsahne
5,90

Egg liqueur cups

Delicate crème vanilla ice cream with egg liqueur, garnished with whipped cream

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Crème Vanilla Eiscreme
serviert mit Schlagsahne
4,20

Apple strudel from pulled strudel dough with crème vanilla ice cream
Served with whipped cream

Wiener Quarkstrudel mit Vanilleeis

Quarkstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Crème Vanilla Eiscreme
serviert mit Schlagsahne
4,20

Quark swirl of drawn strudel dough with crème vanilla ice cream
Served with whipped cream

Gourmet Eiscreme von **MÖVENPICK**