

Traditionelle Suppenterrinen



Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz

mit Rinder-Leberknödel und Spätzle

5,90

Big soup terrine with liver dumpling and noodles

Unser Ungarischer Gulaschtopf

zartes Rinder- & Schweinefleisch mit frischer Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & erlesene Gewürze geben dieser Suppe den unvergleichlichen Geschmack

7,90

Big soup terrine with Hungarian goulash soup

Hier haben wir den Salat

Großer Beilagensalat mit Hausdressing

7,40

Side order salad

Großer italienischer Salat

mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Ei, Käse & Kochschinken

10,90

Salad with tomatoes, egg, ham and cheese

Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen

Knackige Salate mit frischen Kräutern, dazu gebratene Hähnchenfiletstreifen

12,40

Colorful mixed salad plate with grilled chopped chicken

Es geht auch ohne Fleisch

Mediterraner Antipasti-Teller

mit gegrillten Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven, Tomato-Mozzarella, Mediterran-Dip, kalt serviert, dazu Baguette

9,90

Mediterranean antipasti plate with grilled zucchini, peppers, mushrooms, olives, tomato, mozzarella, Mediterranean dip, baguette

Flammkuchen "Vegetarisch"

mit Feta, Paprika, roten Zwiebeln & Tomaten

9,90

Flame cake "Vegetarian" with feta, peppers, red onions & tomatoes

Allgäuer Käsespätzle

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

11,90

Spätzle noodles topped with cheese and roasted onions and a salad

Inklusivpreise in Euro (Tip welcome)

Unsere Klassiker vom Grill & Pfanne



Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites und ein Salatteller

13,90

Pork cutlet with breadcrumbs „Vienna style“, French fries and a salad

Paniertes Schweineschnitzel „Waidmanns Art“

mit Waldpilzen in Rahm, dazu Pommes frites & Salatteller

15,90

Pork cutlet with breadcrumbs with mushrooms in cream sauce,
French fries and a mixed salad

Bestes Steakhaus Rumpsteak „Pfälzer Art“

mit Röstzwiebeln

dazu Pommes frites und ein Salatteller

22,90

Beefsteak with fried onions, French fries and a mixed salad

Bestes Steakhaus Rumpsteak „Mître d´hôtel“

mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und ein Salatteller

22,90

Beefsteak with herb butter, French fries and a mixed salad

Was es in de Palz immer gebt

2 Pfälzer Bratwürste mittelgrob* ^{1,2,6}

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

2 roasted sausages with sauerkraut and bread

Pfälzer Saumagen* ^{1,2,6}

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

2 roasted sausages with sauerkraut and bread

Hausgemachte Rinder-Leberknödel

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

Beef liver dumpling with sauerkraut and bread

Bremerhöfer Mix

1 Hausmacher Bratwurst* ^{1,2,6} & 1 Rinder-Leberknödel

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

1 Roast sausage & one beef liver dumpling with sauerkraut, bread

Pfälzer Teller

1 Bratwurst* ^{1,2,6}; 1 Rinder-Leberknödel & 1 Scheibe Saumagen*

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

12,90

1 Roast sausage & one beef liver dumpling
with sauerkraut, bread

* von der Landmetzgerei Jenzer, Lohnsfeld

Von unserem Küchenchef,
Ralph van den Ecker, empfohlen:
Biergartenspezialitäten 2019



Pfälzer Bruzzelfleisch

marinierter Schweinekamm mit Zwiebeln gebraten
dazu Weißkrautsalat, Kräuter-Knoblauch-Dip & Pommes frites

9,90

Sliced pork with onions served with white cabbage salad,
herb garlic dip and French fries

Leicht und lecker

Zartes mariniertes Putensteak mit Kräuterbutter

an buntem Salat

12,90

Turkey steak with homemade herb butter & salad

Kleines Rumpsteak "Ladys Cut" mit Kräuterbutter

an buntem Salat

13,90

Beefsteak "Lady's cut" with herb butter & salad

Flammkuchen "Elsässer Art"

mit Speck und Zwiebeln

8,90

Flame cake "Alsace Style" with bacon and onions

Antipasti-Teller "Toskana"

mit gegrillten Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven,
Tomate-Mozzarella, Salami, Landschinken, Mediterran-Dip,
kalt serviert, dazu Baguette

11,90

Mediterranean appetizers - plate with grilled zucchini, peppers, mushrooms, olives, tomato
mozzarella, salami, country ham, Mediterranean dip, baguette

Wildragout „Jennerwein“

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

16,90

Goulash venison with mushrooms, small noodles and a mixed salad

Bitte beachten Sie unsere
aktuelle wechselnde Saisonkarte

Aus dem Pfälzer Jagdrevier



Wildragout „Jennerwein“

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

16,90

Goulash venison with mushrooms, small noodles and a mixed salad

Brotzeit

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Bauernbrot

7,90

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

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Pommes frites

9,40

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

Hausgemachter Wurstsalat^{1,2} mit Bratkartoffeln

10,40

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

Für unsere kleinen Gäste

1 Bratwurst^{1,2,6} dazu Pommes frites

4,90

1 roast sausages with French fries

Kinderschnitzel dazu Pommes frites

5,90

Small pork cutlet „Vienna style“ with 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

Portion Pommes frites mit Majo oder Ketchup

2,90

French fries with mayo or ketchup

Desserts entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte

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



Apfelringe im Backteig mit Vanilleeis

serviert mit Zimt-Zucker und Schokosauce

7,90

Apple rings in batter with vanilla ice cream served with cinnamon sugar and chocolate sauce

Gemischtes Gourmet-Eis

3,90 mit Sahne 4,40

Mixed ice cream

Eis mit heißen Himbeeren

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit heißen Himbeeren in Fruchtsauce

4,90

Delicious cream vanilla ice cream with hot raspberries

Coupe Dänemark

Köstliches Crème Vanilla-Eis, garniert mit Sahne & Schokosauce

4,90

Coupe Denmark Delicious cream vanilla ice cream, garnished with cream & chocolate sauce

Walnuß Eisbecher

Köstliche Maple Walnuts & Chocolate Chips Eiscreme
garniert mit Walnüssen, Nußkrokant und Schlagsahne

5,20

Walnut sundae

Delicious Maple Walnuts & Chocolate Chips Ice Cream Garnished with nuts 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

Eis Indianer

Köstliches Eis nach Wahl, garniert mit einem Topping

2,90

Ice - Indians - Delicious ice cream of your choice, garnished with a topping

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig mit Crème Vanilla Eiscreme
serviert mit Schlagsahne

4,20

Apple strudel from pulled strudel dough with Delicious cream vanilla ice cream and 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 Delicious cream vanilla ice cream and whipped cream