

## 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\* <sup>1,2,6</sup>**

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

2 roasted sausages with sauerkraut and bread

### **Pfälzer Saumagen\* <sup>1,2,6</sup>**

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\* <sup>1,2,6</sup> & 1 Rinder-Leberknödel

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

10,40

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

### **Pfälzer Teller**

1 Bratwurst\* <sup>1,2,6</sup>; 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<sup>1,2</sup> mit Bauernbrot

7,90

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

### Hausgemachter Wurstsalat<sup>1,2</sup> mit Pommes frites

9,40

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

### Hausgemachter Wurstsalat<sup>1,2</sup> mit Bratkartoffeln

10,40

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

## Für unsere kleinen Gäste

### 1 Bratwurst<sup>1,2,6</sup> 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