

## Suppe

**Rinderkraftbrühe | Leberknödel** 6,50  
Beef soup with Liver dumpling

## Salate

**Bunter Sommer-Salat** 8,90  
Knackige Salate | frische Kräuter | Buttercroutons  
Crunchy salad | herbs Butter croutons

**Salat | gebackener Ziegenkäse | Honig** 11,90  
salad with baked goat cheese | Honey | figs to baguette  
dazu Baguette

**Salatvariation „Pute“** 12,90  
Knackige Salate mit frischen Kräutern  
dazu gebratene Putenbruststreifen  
Mixed salad plate with grilled chopped turkey

**Knackiger Beilagensalat** 4,50  
Side order salad

## Vegetarisch & vegan

**Allgäuer Käsespätzle\*** 8,90

mit Bergkäse, Zwiebeln & Sahne, resche Röstzwiebeln\*  
Spätzle noodles topped with cheese and roasted onions served

**Gefüllte Pasta "Rustico"** 9,90

Gef. mit Feigen | Senf | Pecorino | Thymianbutter | Kürbiskerne  
Filled pasta | Figs | Mustard | Pecorino | Thyme butter | Pumpkin seeds.

**Pfälzer weißer Käse** 8,90

Sahnequark mit frischen Kräutern verfeinert  
dazu Bauernbrot oder Dampfkartoffeln

Curd cheese with herbs with brown bread or boiled potatoes

**Flammkuchen "Vegetarisch"** 10,50

mit Feta, Paprika, roten Zwiebeln & Tomaten  
French Flatbread "Vegetarian" with feta, peppers,  
red onions & tomatoes

**Pasta "Spinaci"** 10,90

Blattspinatfüllung | Olivenöl | Tomaten | Rucola  
Filled pasta | Spinach leaf filling | swirl in olive oil | tomatoes | Rucola

**Flammkuchen "Vegan"** 11,50

Sojacreme | Rucola-Pesto | Kürbiskerne | Oliven | getr. Tomaten  
French Flatbread, Soy cream | Arugula pesto | Pumpkin seeds | Olives |

## Flammkuchen

**Flammkuchen "Elsässer Art"** 9,50  
mit Speck und Zwiebeln  
French Flatbread "Alsace Style" with bacon and onions

**Flammkuchen „Räucherlachs“** 13,50

mit Lauch & frischem Dill

French Flatbread "smoked salmon" with leek & fresh dill

## Inklusivpreise (Tip welcome)

## vom Grill & aus der Pfanne

**Mariniertes Putensteak** 13,50

mit Kräuterbutter an buntem Salat  
Turkey steak with homemade herb butter & salad

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 11,50  
dazu Pommes frites\*

Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“, with French fries

**Schweineschnitzel „Waidmanns Art“** 13,50  
mit Waldpilzen in Rahm dazu Pommes frites \*

Lightly breaded Scaloppine, mushrooms in cream sauce | French fries

**Kleines Rumpsteak "Ladys Cut"** 15,90

mit Kräuterbutter an buntem Salat

N.Y. Strip "Lady's cut" with herb butter & salad

**Rumpsteak „Pfälzer Art“\*** 20,90

mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites \*

Beefsteak with fried onions, served with French fries.

**Rumpsteak „Maitre d´hôtel“\*** 20,90

mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites \*

Beefsteak with herb butter, served with French fries.

**\* dazu empfehlen wir einen**

**knackigen Beilagen Salat** 4,50

**Beilagen Änderung - frittierte Kartoffelscheiben**  
1,00 Aufpreis.

## Was es in de Palz immer gibt

**2 Pfälzer Bratwürste mittelgroß** 11,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

2 roasted sausages with sauerkraut and bread

**Pfälzer Saumagen** 11,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

slice palatine saumagen with sauerkraut and bread

**Rinder-Leberknödel** 11,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Beef liver dumpling with sauerkraut and bread

**Bremerhöfer Mix** 11,50

1 Hausmacher Bratwurst & 1 Rinder-Leberknödel

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Roast sausage & one beef liver dumpling with sauerkraut and bread

**Pfälzer Teller** 13,50

1 Bratwurst; 1 Rinder-Leberknödel & 1 Scheibe

Saumagen mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Roast sausage | beef liver dumpling | palatine

saumagen | sauerkraut | bread

## Aus dem Pfälzer Jagdrevier

**Wildragout „Jennerwein“\*** 14,50

mit Pfälzer Dornfelder abgelöscht, behutsam  
geschmort, mit Naturgewürzen und Waldpilzen  
verfeinert dazu servieren wir Spätzle \*

Goulash venison with mushrooms, served with small noodles

## Fisch

**Matjesfilet "Hausfrauen Art"** 10,90

mit Äpfeln, Zwiebel & Gurken in pikanter Sauce  
dazu Dampfkartoffeln

Herring fillet "Housewife Art" Apples, onions and cucumbers  
in spicy sauce with steamed potatoes

## Brotzeit

**2 Weißwürste "Münchner Art"** 6,90

mit Händlmaier süßem Senf und Brezel

2 Bavaria white sausage with sweet mustard and Bezel

**Wurstsalat<sup>1,2</sup> mit Bauernbrot** 8,90

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | onions)  
served with brown bread.

**Wurstsalat<sup>1,2</sup> mit Pommes frites** 10,40

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

**Wurstsalat mit frittierten Kartoffelscheiben** 10,90

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | onions)  
served with fried Potato slices

**Hausgemachter "Obatzda" 8,90**

(angemachter Camembert) mit Landbrot  
Camembert Cheese prepared w / homemade bread

## Für unsere Kleinen Gäste

**1 Bratwurst** 5,40

dazu Pommes frites

1 sausage with French fries

**Kinderschnitzel** 6,40

dazu Pommes frites

small Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“ French fries

**Panierte Hähnchenteile** 6,40

dazu Pommes frites

chicken nuggets with French fries

**Portion Spätzle mit dunkler Soße** 4,40

Spätzle noodles with brown sauce

**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

## Dessert & Kuchen

### Wiener Kaiserschmarrn 5,20

mit Vanillesauce & Preiselbeeren.  
Lightly caramelized Pancake | vanilla sauce | Lingonberries

### Rote Grütze mit Vanilleeis-Eis 4,20

2 Kugel Crème Vanilla Eis auf Roter Grütze  
Red groats with vanilla icecream

### Gemischtes Gourmet-Eis

4,10 mit Sahne 4,60  
Assorted ice cream

### Eis mit heißen Himbeeren 5,20

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis  
mit heißen Himbeeren in Fruchtsauce  
vanilla icecream with hot raspberries

### Coupe Dänemark 4,90

Köstliches Creme Vanilla-Eis, garniert mit Sahne & Schokosauce  
Coupe Denmark Delicious cream vanilla ice cream,  
garnished with cream & chocolate sauce

### Walnuß-Eisbecher 5,20

Köstliche Maple Walnuts & Schoko-Eiscreme  
garniert mit Walnüssen, Nußkrokant und Schlagsahne  
Delicious Maple Walnuts sundae & Choco ice cream,  
garnished with nuts and cream

### Eierlikör-Becher 5,90

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit Eierlikör, garniert mit  
Schlagsahne

Egg Nogg Delight, vanilla ice cream/egg liqueur/whipped cream

### Junior-Eis 2,90

1 Kugel Eiscreme nach Wahl, garniert mit einem Topping  
Delicious ice cream of your choice, garnished with a topping

### Wiener Apfelstrudel 5,20

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig  
mit Crème Vanilla Eiscreme serviert mit Schlagsahne  
Apple strudel with crème vanilla ice cream and whipped cream

### Eiskaffee 4,50

Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube.  
iced coffee - Aromatic coffee with bourbon vanilla ice cream  
and cream topping

**Zum Kaffee bieten wir immer eine  
Kuchen- und Tortenauswahl  
bitte fragen Sie unsere Bedienung**

**Kuchen 2,90 – Torte 3,20**

**Inklusivpreise (Tip welcome)**

## Getränke

Spirituosen 2cl	
Bremerhof-Hirschkuss	3,00
Williamsbirne mit Bourbon Vanille	3,00
Apfelbrand mit Chili	3,00
Pfälzer Weinbrand VSOP	3,00
Gewürztraminer Trester, Obstler	3,00
Williamsbirne, Mirabellenwasser	3,00
Kirschwasser, Himbeergeist	3,00
Malfeser, Ramazzotti	3,50
Jack Daniels	3,50
Jacky Cola	4,50
Woodka, Bacardí, Baileys	3,00
Bacardí Cola, Wodka Orange	4,00
Tanqueray Gin Tonic	6,90
<b>Unser Partner in Sachen Wein:</b>	
<b>Altes Schließchen - St. Moritz</b>	
<b>Offenes Weins</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Weißweine</b>	
Riesling halbtrocken	4,20
fruchtig, feiner Pfirsichduft, spritzig	
Riesling trocken	4,20
herb, feines Pfirsich-Bürett	
Kerner Kabinett mild	4,20
Prädikatswein, vollfruchtig, zarter Körper	
Grauburgunder trocken	5,10
herb, ausgewogen, milde Säure	
Weissburgunder feinherb	5,10
dezente Säure	
Chardonnay trocken	5,10
frische Frucht, kräftig, milde Säure	
<b>Weißkleeblät / Rotbl</b>	
Portugieser mild	4,20
süßig, klassischer Pfälzer Roséwein	
Dornfelder Rose halbtrocken	5,10
feiner Rosé mit frischer Frucht, feinherb	
<b>Rafaelin</b>	
AS - Rotwein halbtrocken	4,20
fruchtig, harmonisch, leichter Rotweinstyp	
Spätburgunder süßig	5,10
vollmundig, körperreich, sanftig, mild	
Rubikon Cuvée lieblich	5,10
fruchtbetont, keine Süße, vollmundig	
Dornfelder Rotwein trocken	5,10
dunkel, ausdrucksvoll	
Teufelsbrut Cuvée trocken	5,60
reife Beerenfrüchte, dunkle Schokolade	
St. Laurent Elegance trocken	6,50
dunkel, kräftige Frucht, elegant	
<b>Wein-Schulfs</b>	<b>0,5 l</b>
süß oder sauer	4,90
<b>Sekt &amp; Sekt</b>	
AS Sekt weiss	0,75l 19,00
Winzer-Sekt trocken	0,75l 23,00
Flaschengängig	
Sekt Pinot Noir, Rosé Brut	0,75l 23,00
Dornfelder-Sekt trocken	0,75l 23,00
<b>Getränke</b>	
Seco	0,1l 3,70
Seco - Aperol-Spritz	0,25l 5,10
Kaiserspritzer	0,25l 5,10
Seco, Holunderling, Zitronen & Soda	
Martini	5 cl 4,50
Campari Soda	4 cl 4,50
Campari Orange	4 cl 5,10
<b>Stroh-Prick von Faß</b>	<b>0,5 l</b>
Premium Pils	4,50
<b>0,00%</b>	
Alkoholfrei	4,50
Original Hell	4,50
Radler / Cola Bier	4,50
Hefe Hell	4,50
WiRadler - /Cola	4,50
Alkoholfrei	4,50
<b>Flaschenbier</b>	
Original Dunkel	4,50
Leichtes Helles 2,9 %	4,50
Hobruu Weizen kristallklar	4,50
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	
Coca Cola 0,33l	2,90 4,30
Coca Cola Zero 0,33l	2,90 4,30
Fanta 0,33l Spritz 0,5	2,90 4,30
Mezzo Mix 0,33l	2,90 4,30
Apfelsaft, Orangensaft	
Grapefruitsaft, Traubensaft	
Johannisbeerennektar	3,10 4,50
Soft-Schokolade	2,90 4,30
Bitter-Limonade	2,90 4,30
Bitter-Limon-Schokolade	2,90 4,30
Eistee Peach 0,33l	2,50 3,80
Tefelwasser	2,50 3,80
Familien-Kaffee	1 Ltr 4,80
Teonusteiner Mineralwasser	
medium	0,25l 2,50 0,75l 5,20
still	0,25l 2,50 0,75l 5,20
Blonde	0,33l 3,30
Honiger	
<b>Warne Getränke</b>	
Fairtrade Kaffee	
Haferl Kaffee	3,10
Haferl Kaffee Hag	2,00
Espresso	3,20
Espresso doppelt	3,20
Haferl Milchkaffee	3,20
Haferl Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Haferl Chococino	3,50
(Milch, Schoko, Espresso)	
Haferl heiße Schokolade	3,20
mit Milchschaum	
mit Portion Schlagsahne	3,70
Glas Dillmayr Tee	2,30 Darjeeling First Flush; Earl Grey; Pfefferminze;
Gun Powder - grüner Tee; Rooibos Vanille, Waldfrüchte, Alpenkräuter; Kamille	

## Wies'n-Schmankerln

**Ganze Schweine - Grillhaxe\* - 15,90**  
(1200g Rohgewicht) mit Hausbrot  
Whole Ham knuckle roasted with homemade bread

**Portion Grillhaxe\* - 12,90**  
mit Rotkraut und Kartoffelknödeln  
Portion knuckle roasted with red cabbage & potatoes dumplings

**Münchner Schweinsbraten 13,90**

Bratenjus | bayrisch Kraut | Kartoffelknödel  
Munich roast pork Bratenjus | Bavarian cabbage | Potato dumplings

**Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef 19,90**  
mit hausgemachten Käsespätzle

Roast beef w. onions with homemade cheese spaetzle

**Kaltes Roastbeef zartrosa gebraten 13,90**  
mit hausgem. Remoulade, frittierte Kartoffelscheiben

Cold roast beef pink fried with homemade tartar sauce,  
served with fried fried Potato slices

**2 Weißwürste "Münchner Art" 6,90**  
mit Händlmaier süßem Senf und Brezel

2 Bavaria white sausage with sweet mustard and Bezel

**Hausgemachter"Obatzda" 8,90**  
(angemachter Camembert) mit Landbrot

Camembert Cheese prepared w / homemade bread

## Bayrische Festwochen:



**Original Hell**

**0,5 Ltr 4,50**

**1,0 Ltr 8,60**

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag ab 10 Uhr geöffnet,  
ab 11:30 - 21 Uhr

durchgehend warme Küche!

**Kein Ruhetag**

Speisen Auswahl 21.04 A - Oktoberfest



... die Idylle im Pfälzer Wald  
Bremerhof 1 | 67663 Kaiserslautern  
Tel: (0631) 316320  
www.bremerhof-kl.de