

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
dazu Baguette
salad with baked goat cheese | Honey | figs to 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 | swivel 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|
Sun-dried tomatoes

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 mittelgrob 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 sausag|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^{1,2} mit Bauernbrot 8,90
Sausage salad (sliced sausages|vinegar|oil|onions)
served with brown bread.

Wurstsalat^{1,2} mit Pommes frites 10,40
Sausage salad (sliced sausages|vinegar|oil|onions)
served with French fries

Wurstsalat mit frittierten Kartoffelscheiben 10,90
Sausage salad (sliced sausages|vinegar|oil|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 & Chocó 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 Sahnahaube.

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

Aperitif

Secco	0,1l	3,70
Secco - Aperol-Sprizz	0,25l	5,10
Kaiserspritzer	0,25l	5,10
Secco, Holundersirup, Zitrone & Soda		
Martini	5 cl	4,50
Campari Soda	4 cl	4,50
Campari Orange	4 cl	5,10

Biere frisch vom Faß

0,5 l	
 Premium Pils	4,50
 0,0% Alkoholfrei	4,50

 Original Hell	4,50
Radler / Cola bier	4,50
Hefe Hell	4,50
WRadler - /Cola	4,50
Hefe Alkoholfrei	4,50

Flaschenbier

Original Dunkel	4,50
Hofbräu Weizen kristallklar	4,50

Alkoholfreie Getränke

0,3l	0,5 l
Coca Cola ^{3,5,8}	2,90 4,30
Coca Cola Zero ^{3,5,8,9}	2,90 4,30
Fanta ^{3,4,5,8} Sprite ^{4,5}	2,90 4,30
Mezzo Mix ^{3,4,5,8,9}	2,90 4,30

Apfelsaft, Orangensaft,	
Grapefruitsaft, Traubensaft,	
Johannisbeerennektar	3,10 4,50
Soft-Schorle	2,90 4,30
Bitter-Lemon ¹⁰	2,90 4,30
Bitter-Lemon-Schorle ¹⁰	2,90 4,30
Eistee Peach ^{5,6,9}	2,50 3,80
Tafelwasser	2,50 3,80
Familien-Karaffe	1 Ltr 4,80
Taunussteiner Mineralwasser	
medium	0,25l 2,50 0,75l 5,20
still	0,25l 2,50 0,75l 5,20

Bionade	0,33l 3,30
Holunder	

Warme Getränke

Fairtrade Kaffee	
Haferl Kaffee	3,10
Haferl Kaffee Hag	3,10
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,20
Haferl Milchkaffee	3,20
Haferl Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Haferl Chococcino	3,50
(Milch, Schoko, Espresso)	
Haferl heiße Schokolade	3,20
mit Milchschaum	
mit Portion Schlagsahne	3,70

Glas Dallmayr Tee	2,30	Darjeeling First Flush; Earl Grey; Pfefferminze;
Gun Powder - grüner Tee; Rooibos Vanille, Waldfrüchte, Alpenkräuter; Kamille		

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
Malteser, Ramazotti	3,00
Jack Daniels	3,50
Jacky Cola	4,50
Wodka, Bacardi, Baileys	3,00
Bacardi Cola, Wodka Orange	4,00
Tanqueray Gin Tonic	6,90

Unser Partner in Sachen Wein:
Altes Schloßchen - St. Martin

Offene Weine 0,25 l

Weißweine	
Riesling halbtrocken	4,20
fruchtig, feiner Pfirsichduft, spritzig	
Riesling trocken	4,20
herb, feines Pfirsich-Bukett	
Kerner Kabinett mild	4,20
Prädikatswein, vollfruchtig, zarter Körper	
Grauburgunder trocken	5,10
herb, ausgewogen, milde Säure	
Weisburgunder feinherb	5,10
dezent Säure	
Chardonnay trocken	5,10
frische Frucht, kräftig, milde Säure	

Weißherbst / Rosé

Portugieser mild	4,20
süffig, klassischer Pfälzer Roséwein	
Dornfelder Rose halbtrocken	5,10
feiner Rosé mit frischer Frucht, feinherb	

Rotwein

A.S. - Rotwein halbtrocken	4,20
fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp	
Spätburgunder süffig	5,10
vollmundig, körperreich, samtig, mild	
Rubikon Cuvée lieblich	5,10
fruchtig, feine 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	

Wein-Schorle	0,5 l
süß oder sauer	4,90

Sekt & Secco

AS Secco weiss	0,75l	19,00
Winzer-Sekt trocken	0,75l	23,00
Flaschengärung		
Sekt Pinot Noir Rosé Brut	0,75l	23,00
Dornfelder-Sekt trocken	0,75l	23,00

Wies'n-Schmankerln

Münchner Schweinsbraten 13,90

Bratenjus | bayrisch Kraut | Kartoffelknödel

Munich roast pork Bratenjus | Bavarian cabbage | Potato dumplings

Bayrischer Ochsenbraten 15,90

Bratenjus, hausgemachtes Rotkraut | Kartoffelknödel

Bavarian roast ox|red wine sauce|red 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

HB-Oktoberfestbier

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