

## **Aperitif**

Riesling Sekt extra trocken	0,1 l	3,90
Sekt - Orange	0,1 l	3,90
Secco	0,1 l	2,50
Flasche Sekt	0,75	19,70
Hugo	0,25 l	4,80
Aperol Spritz	0,25 l	4,80
Inge <i>mit Ingwersirup</i>	0,25 l	4,80
Tocco Rosso <i>mit Campari &amp; Holunderblütensirup</i>	0,25 l	4,80

## **Trockene Weißweine**

1 2016 Müller – Thurgau trocken	0,25 l	3,60
3 2015 Riesling trocken	0,25 l	3,80
6 2015 Weißburgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,60
8 2015 Chardonnay Kabinett trocken	0,25 l	4,60
10 2016 Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,60

## **Feinherbe Weißweine**

4 2015 Riesling feinherb	0,25 l	3,80
9 2016 Grauer Burgunder Kabinett feinherb	0,25 l	4,60
11 2014 Weißburgunder Spätlese feinherb	0,25 l	4,80

## **Liebliche Weißweine**

5 2016 Morio – Muskat lieblich	0,25 l	3,80
7 2016 Ruländer Spätlese lieblich	0,25 l	4,80

*Alle Preise sind in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.*

### **Roséweine**

17	2016	Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	0,25 l	4,60
18	2014	Spätburgunder Rosé Spätlese lieblich	0,25 l	4,80
15	2016	Cuveé Rosé feinherb	0,25 l	3,80
16	2016	Cuveé Rosé lieblich	0,25 l	3,80

### **Trockene Rotweine**

19	2015	Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 l	4,10
21	2015	Dornfelder Rotwein trocken	0,25 l	4,10

### **Barrigue Rotweine**

25	2012	Spätburgunder Barrigue trocken	0,25 l	5,50
----	------	--------------------------------	--------	------

### **Feinherbe Rotweine**

20	2015	Spätburgunder Rotwein feinherb	0,25 l	4,10
22	2015	Dornfelder Rotwein feinherb	0,25 l	4,10
24	2016	Dunkelfelder Rotwein feinherb	0,25 l	4,50

### **Liebliche Rotweine**

23	2015	Dornfelder Rotwein lieblich	0,25 l	4,10
----	------	-----------------------------	--------	------

### **Weinschorlen**

Weinschorle (Müller – Thurgau)	0,50 l	4,40
	0,25 l	3,10
Rieslingschorle	0,50 l	4,60
	0,25 l	3,20
Roséschorle	0,50 l	4,60
	0,25 l	3,20

## **Alkoholfreie Getränke**

Mineralwasser classic	0,70 l	4,40
	0,25 l	2,50
Mineralwasser medium	0,70 l	4,40
Mineralwasser still	0,70 l	4,40
Orangensprudel	0,50 l	4,-
	0,20 l	2,30
Zitronensprudel	0,50 l	4,-
	0,20 l	2,30
Coca – Cola <sup>1</sup>	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,50
Spezi <sup>1</sup>	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Apfelsaftschorle	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,50
Johannisbeersaft	0,20 l	2,50
Johannisbeersaftschorle	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,50
Orangensaftschorle	0,50 l	4,30
	0,20 l	2,50

## **Bier**

Park – Pils vom Fass	0,30 l	3,30
Radler	0,50 l	3,80
Hefe – Weizen	Fl. 0,50 l	3,80
Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20
Hefe – Weizen alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,80

## **Heiße Getränke**

Kaffee		2,50
Espresso		2,50
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		2,80
Glas Tee (Pfefferminz, Schwarz, Früchte)		2,30

## **Spirituosen**

Hefeschnaps	2 cl	2,70
Pfälzer Obstler	2 cl	2,80
Mirabell	2 cl	3,20
Williams Christ	2 cl	3,10
Dornfelder Traubenlikör	2 cl	3,10
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,10
Ramazotti	4 cl	3,50

## **Suppen**

Markklößchensuppe	4,90
Leberknödelsuppe	4,60
Flädelsuppe	4,50

## **Kleine und kalte Gerichte**

Käsewürfel	7,30
Weißer Käse mit Brot	8,10
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	8,10
Wurstsalat <sup>2</sup> mit Brot	10,-
Rindfleischsalat mit Brot	11,-

## **Salate**

Kleiner Salatteller	4,90
Salatteller mit Schinken, Käse, Ei	10,80
Salatteller mit Pute- und Rindersteakstreifen	13,-

## **Nudelgerichte**

Käsespätzle mit Speck, Zwiebeln und Salat	13,40
Grüne Nudeln mit Roquefortsoße, Tomatenwürfel und Salat	13,40

## Hauptgerichte

### vom Schwein

Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat	14,60
Rahmschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat	15,-
Jägerschnitzel (paniert) mit Champignonrahmsoße, Spätzle und Salat	15,90
Winzersteak vom Kamm mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat	15,90

### von der Pute

Putensteak mit Käse überbacken an Blattsalaten	12,40
Putensteak mit Pfirsich Rahmsoße, Kroketten und Salat	15,90

## vom Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Baguette	14,90
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Soße und Bauernbrot	22,20
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Soße, Bratkartoffeln und Salat	25,80
Rumpsteak „Heilig Kreuz“ mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	25,80
Rumpsteak „Roquefort“ mit Tomatenwürfel in Roquefortsoße, Kroketten und Salat	25,80
Rumpsteak „Pfeffer“ mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat	25,80

*Alle Rumpsteaks wiegen etwa 240 gr. und werden Medium gebraten serviert.*

### **Pfälzer Gerichte**

Fleischknepp mit Meerrettichsoße	9,80
Bratwurst auf Weinkraut	9,80
Leberknödel auf Weinkraut	9,80
Saumagen <sup>2</sup> auf Weinkraut	9,80
Pfälzer Teller	
Leberknödel, Bratwurst und Saumagen auf Weinkraut	11,30

### **Sonstiges**

Änderung der Hauptbeilage <sup>3</sup> in Bratkartoffeln	+ 0,80
Extra Portion Bratkartoffeln	4,30
Extra Portion Pommes frites	3,50
Extra Portion Kroketten	3,50
Senior Gerichte	- 1,50
Gerichte ohne Salat	- 2,-

### **Kinder - Karte**

Pommes frites mit Ketchup	5,20
Spätzle mit Rahmsoße	6,30
Grüne Nudeln mit Champignonrahmsoße	6,30
Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup	7,70
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	8,40
Putensteak mit Rahmsoße und Kroketten	8,40



## **Eis – Karte**

Gemischtes Eis mit Sahne	4,20
„Süße Birne“ Schokoladeneis mit Birnenstücken und Sahne	4,90
„Gelber Traum“ Vanilleeis mit Mandarinen, Eierlikör und Sahne	5,50
„Winzertraum“ Vanilleeis mit Trauben, Dornfelderlikör und Sahne	5,70
„Heiße Himbbeeren“ Vanilleeis mit heißen Himbbeeren und Sahne	5,70
„Heiße Schokolade“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	5,70
Walnusseis mit Cappuccinolikör und Sahne	5,50
Waldfrucht-Panna-Cotta-Eis mit Sahne	5,40
Eine Kugel Eis mit Sahne	1,40

<sup>1</sup> Enthält Koffein

<sup>2</sup> Enthält Phosphat

<sup>3</sup> Hauptbeilage: Pommes, Kroketten, Weinkraut,...

Brot zählt nicht als Hauptbeilage.

Da wir keine Lebensmittel verschwenden wollen, servieren wir in der Regel das Brot nicht, wenn Sie sich eine weitere Beilage dazu bestellen.

Wenn Sie ihr Brot trotzdem gerne hätten, so sprechen Sie uns bitte an.

### **Allergene und Zusatzstoffe**

Bezüglich möglicher Allergene befragen Sie bitte unser Personal.

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie und nuss haltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

### **Lieferanten**

C&C, Neustadt

Metzgerei Lutz, Maikammer

Bäckerei Stephan, Maikammer

Gemüse Theis, Hochstadt

Mohrbacher Privatrösterei, Ludwigshafen

Froneri Schöller, Mövenpick, Nürnberg