

Aperitif

Riesling Sekt extra trocken	0,1 l	3,90
Sekt - Orange	0,1 l	3,90
Secco	0,1 l	2,80
Flasche Sekt	0,75	19,90
Hugo	0,25 l	5,10
Aperol ^{3,6} Spritz	0,25 l	5,10
Inge mit Ingwersirup	0,25 l	5,10
Tocco Rosso mit Campari ³ & Holunderblütensirup	0,25 l	5,10

Trockene Weißweine

1	2020	Kerner trocken	0,25 l	4,-
3	2019	Riesling trocken	0,25 l	4,20
6	2019	Weißburgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,90
8	2019	Chardonnay Kabinett trocken	0,25 l	4,90
10	2019	Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,90

Feinherbe Weißweine

2	2018	Chardonnay Kabinett feinherb	0,25 l	4,90
4	2018	Riesling Kabinett feinherb	0,25 l	4,90
9	2019	Grauer Burgunder Kabinett feinherb	0,25 l	4,90

Liebliche Weißweine

5	2019	Scheurebe lieblich	0,25 l	4,20
7	2019	Gewürztraminer Spätlese lieblich	0,25 l	5,20

Wein und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.

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

Roséweine

15	2019	Cuveé Rosé feinherb	0,25 l	4,20
16	2020	Cuveé Rosé lieblich	0,25 l	4,20
17	2019	Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	0,25 l	4,90

Trockene Rotweine

19	2019	Spätburgunder Rotwein trocken	0,25 l	4,50
21	2019	Dornfelder Rotwein trocken	0,25 l	4,50

Feinherbe Rotweine

20	2019	Spätburgunder Rotwein feinherb	0,25 l	4,50
22	2019	Dornfelder Rotwein feinherb	0,25 l	4,50
24	2019	Dunkelfelder Rotwein feinherb	0,25 l	4,80

Liebliche Rotweine

23	2019	Dornfelder Rotwein lieblich	0,25 l	4,50
----	------	-----------------------------	--------	------

Weinschorlen

Weinschorle (Kerner)	0,50 l	4,70
	0,25 l	3,20
Rieslingschorle	0,50 l	4,80
	0,25 l	3,30
Roséschorle	0,50 l	4,80
	0,25 l	3,30



Mit unserer Premiumlinie

bieten wir Ihnen Weine von höchster Qualität aus unseren besten Lagen.
Durch ertragsreduzierende und qualitätsfördernde Maßnahmen erleben Sie
ein intensives Geschmackserlebnis.

Weißweine

11	2018	Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch	0,25 l	5,50
13	2018	Weißburgunder trocken Birkweiler Mandelberg	0,25 l	5,50
14	2018	Chardonnay trocken Birkweiler Mandelberg	0,25 l	5,50
18	2019	Grauer Burgunder trocken Edenkoben Kirchberg	0,25 l	5,50

Roséwein

26	2019	Spätburgunder Rosé feinherb Birkweiler Mandelberg	0,25 l	5,50
----	------	--	--------	------

Barrique Rotweine

25	2015	Dornfelder Barrique trocken	0,25 l	5,80
----	------	-----------------------------	--------	------

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser classic	0,70 l	4,50
	0,25 l	2,50
Mineralwasser medium	0,70 l	4,50
Mineralwasser still	0,70 l	4,50
Orangensprudel ^{3,4,5}	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,30
Zitronensprudel ^{4,5}	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,30
Coca – Cola ^{1,3,4}	0,50 l	4,40
	0,20 l	2,50
Spezi ^{1,3,4,5}	0,50 l	4,40
	0,20 l	2,50
Apfelsaft	0,20 l	2,70
Apfelsaftschorle	0,50 l	4,40
	0,20 l	2,50
Johannisbeernektar	0,20 l	2,70
Johannisbeernektarschorle	0,50 l	4,40
	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,70
Orangensaftschorle	0,50 l	4,40
	0,20 l	2,50

Bier

Park – Pils vom Fass	0,30 l	3,70
Radler	0,50 l	4,20
Hefe – Weizen	Fl. 0,50 l	4,20
Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Hefe – Weizen alkoholfrei	Fl. 0,50 l	4,20

Heiße Getränke

Kaffee		2,70
Espresso		2,60
Cappuccino		3,-
Latte Macchiato		3,-
Glas Tee (Pfefferminz, Schwarz, Früchte)		2,50

Spirituosen

Hefeschnaps	2 cl	2,90
Pfälzer Obstler	2 cl	3,-
Mirabell	2 cl	3,40
Williams Christ	2 cl	3,30
Dornfelder Traubenlikör	2 cl	3,30
Gewürztraminer Tresterbrand	2 cl	3,60
Fernet Branca	2 cl	3,30
Ramazotti	4 cl	3,70

Suppen

Markklößchensuppe	5,60
Leberknödelsuppe	5,20
Flädelsuppe	5,10

Kleine und kalte Gerichte

Käsewürfel	7,30
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	8,30
Rindfleischsalat ⁷ mit Brot	12,20
Wurstsalat ⁷ mit Brot	11,-
Räucherlachs mit Rösti, Honig-Senf-Soße	14,10

Salate

Kleiner Salatteller ⁷	5,10
Salatteller ⁷ mit Schinken ^{2,4} Käse, Ei	11,-
Salatteller ⁷ mit Pute- und Rindersteakstreifen	14,50

Nudelgerichte

Käsespätzle mit Zwiebeln und Salat	14,60
Grüne Nudeln mit Roquefortsoße, Tomatenwürfel und Salat	14,60

Hauptgerichte

vom Schwein

Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat	16,50
Rahmschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat	17,30
Pfefferrahmschnitzel (paniert) mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat	17,30
Winzersteak vom Kamm mit Zwiebeln, Pommes frites und Salat	17,30

von der Pute

Putensteak mit Käse überbacken an Blattsalaten	13,70
Putensteak mit Pfirsich Rahmsoße, Kroketten und Salat	17,30

vom Rind

Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Baguette	16,90
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Soße und Bauernbrot	25,20
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Soße, Bratkartoffeln und Salat	28,80
Rumpsteak „Heilig Kreuz“ mit Kräuterbutter ⁷ , Pommes frites und Salat	28,80
Rumpsteak „Roquefort“ mit Tomatenwürfel in Roquefortsoße, Kroketten und Salat	28,80
Rumpsteak „Pfeffer“ mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat	28,80

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

Pfälzer Gerichte

Fleischknepp ⁷ mit Meerrettichsoße	11,50
Bratwurst auf Weinkraut	11,50
Leberknödel auf Weinkraut	11,50
Saumagen ^{2,4} auf Weinkraut	11,50
Pfälzer Teller	
Leberknödel, Bratwurst und Saumagen ^{2,4} auf Weinkraut	13,-

Sonstiges

Änderung der Hauptbeilage* in Bratkartoffeln	+ 1,-
Extra Portion Bratkartoffeln	4,50
Extra Portion Pommes frites	3,60
Extra Portion Kroketten	3,60
Senior Gerichte	- 1,50
Gerichte ohne Salat	- 2,-

Kinder - Karte

Pommes frites mit Ketchup	6,-
Spätzle mit Rahmsoße	6,80
Grüne Nudeln mit Rahmsoße	8,20
Bratwurst mit Pommes frites und Ketchup	8,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,90
Putensteak mit Rahmsoße und Kroketten	9,90

Eis – Karte

Affogato - im Espresso ertrunkenes Vanilleeis	5,-
Eine Kugel Eis mit Sahne	2,-
Gemischtes Eis mit Sahne	4,60
„Süße Birne“ Schokoladeneis mit Birnenstücken und Sahne	5,50
Gebrannte Mandel Eis und Sahne	5,50
Espresso-Krokant-Eis mit Eierlikör und Sahne	5,80
„Gelber Traum“ Vanilleeis mit Mandarinen, Eierlikör und Sahne	5,80
„Winzertraum“ Vanilleeis mit Trauben, Dornfelderlikör und Sahne	5,80
„Heiße Himbeeren“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90
„Heiße Schokolade“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne	5,90
Walnusseis mit Cappuccinolikör und Sahne	5,80

*** Hauptbeilage: Pommes oder Kroketten**

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 nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

¹ enthält Koffein

² enthält Phosphat

³ enthält Farbstoff

⁴ enthält Konservierungsstoffe

⁵ enthält Süßungsmittel

⁶ enthält Chinin

⁷ enthält Mononatriumglutamat

Lieferanten

C&C, Neustadt

Metzgerei Lutz, Maikammer

Bäckerei Stephan, Maikammer

Gemüse Theis, Hochstadt

Mohrbacher Privatrösterei, Ludwigshafen

Froneri Schöllner, Mövenpick, Nürnberg