

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

2020 Kerner trocken	0,25 l	4,-
2020 Riesling trocken	0,25 l	4,20
2019 Chardonnay Kabinett trocken	0,25 l	4,90
2019 Weißburgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,90
2020 Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,25 l	4,90

Feinherbe Weißweine

2020 Riesling feinherb	0,25 l	4,20
2020 Chardonnay Kabinett feinherb	0,25 l	4,90
2020 Grauer Burgunder Kabinett feinherb	0,25 l	4,90

Liebliche Weißweine

2020 Scheurebe lieblich	0,25 l	4,20
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

2020	Cuvée Rosé feinherb	0,25 l	4,20
2020	Cuvée Rosé lieblich	0,25 l	4,20
2019	Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	0,25 l	4,90

Trockene Rotweine

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

Feinherbe Rotweine

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

Liebliche Rotweine

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

Weinschorlen

Weinschorle (Kerner)	0,50 l	4,40
	0,25 l	3,20
Rieslingschorle	0,50 l	4,60
	0,25 l	3,30
Roséschorle	0,50 l	4,60
	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

2018	Riesling trocken Birkweiler Kastanienbusch	0,25 l	5,50
2018	Weißburgunder trocken Birkweiler Mandelberg	0,25 l	5,50
2018	Chardonnay trocken Birkweiler Mandelberg	0,25 l	5,50
2019	Grauer Burgunder trocken Edenkoben Kirchberg	0,25 l	5,50
2019	Scheurebe trocken Edenkoben Bergel	0,25 l	5,50

Roséwein

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

Barrique Rotweine

2018	Cuvée N°1 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 Röstli, Honig-Senf-Soße	14,10

Salate

Kleiner Salatteller ⁷	5,10
Salatteller ⁷ mit Schinken ^{2,4} , Käse, Ei	11,-
Salatteller ⁷ mit Puten- und Rindersteakstreifen	13,50

Nudelgerichte

Käsespätzle mit Zwiebeln und Salat	13,60
Grüne Nudeln mit Roquefortsoße, Tomatenwürfel und Salat	13,60

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 Brot, Zwiebeln und Soße	25,20
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Pommes frites, Zwiebeln, Soße 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 250 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 Krokette	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 Krokette	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