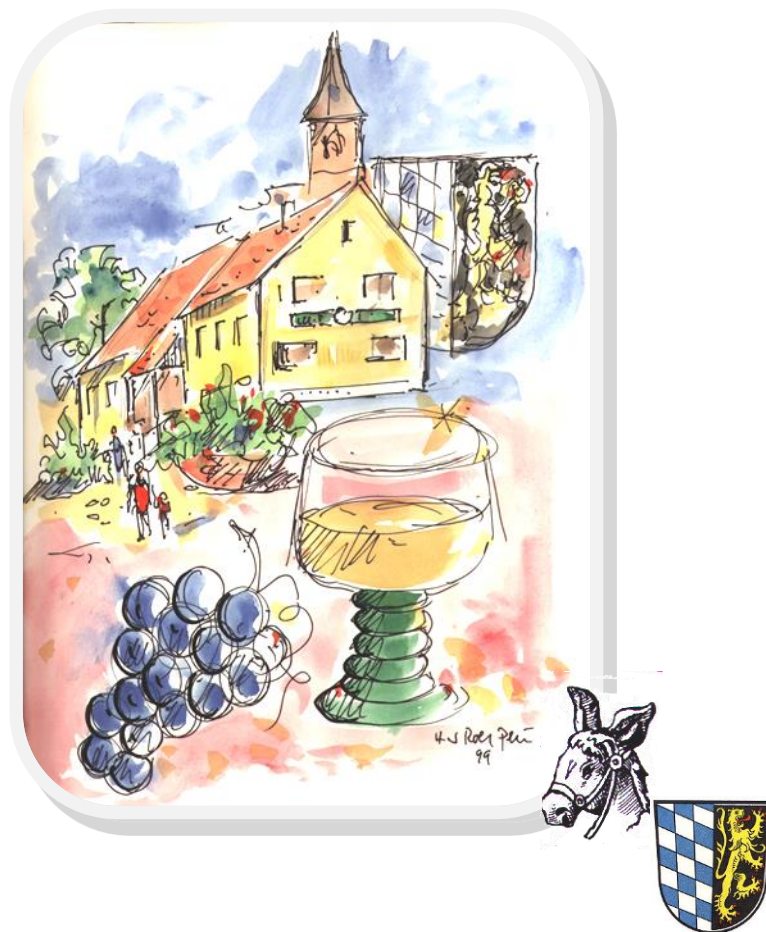


Bürgerstübel Mußbach



...Genießen auf Pfälzisch ...

Speisekarte



Bienvenue Welcome
Benvenuto
Willkommen
Velkommen Bienvenido
Welkom

***im Bürgerstübel Mußbach,
herzlich willkommen in der Pfalz .***

*Leben wo andere Urlaub machen;
in einzigartiger Landschaft und mediterranem Klima.
Lassen Sie sich verwöhnen von regionaler,
gutbürgerlicher Frischeküche,
begleitet von **Spitzenweinen unserer
Mußbacher Winzer.***

*Größten Wert legen wir auf hohe Qualität,
frische Produkte und ein stimmiges
Preis– Leistungsverhältnis.*

*Wir ergänzen unser Angebot mit saisonalen Produkten, wie
Pfälzer Spargel, frischen Pfifferlingen, Wild, Gans
und, und, und....*

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer
privaten oder geschäftlichen Feierlichkeit oder
Veranstaltungen behilflich.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Haus, in unserer Region und freuen uns sehr
darauf Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.*

Ihr Team vom Bürgerstübel wünscht

Guten Appetit!

Aperitif

Prickelndes aus der Pfalz...

Wir verwenden Pfälzer Riesling Sekt, extra trocken
von der *Winzergenossenschaft Weinbiet* in Mußbach



Pfälzer Riesling Sekt , extra trocken	Glas 0,10 ltr.	3,50 €
Sekt-Orange von Pfälzer Rieslingsekt	Glas 0,10 ltr.	3,30 €
Riesling Sekt mit Likören -mit Likör vom roten Weinbergpfirsich -mit Johannisbeerlikör -mit Dornfelderlikör	je Glas 0,10 ltr.	4,00 €
Sekt-Aperol (a,b) auf Eis		4,50 €
Riesling Sekt mit Holunderblütensirup		3,50 €
Campari – Orange (5 cl Campari (a))		3,50 €
Sandeman Sherry trocken oder halbtrocken 5 cl		2,50 €

Suppen & Vorspeisen



Pfälzer Zwiebelcrèmesuppe mit Croûtons	4,80 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 €
6 Weinbergschnecken mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter überbacken und Baguette	6,50 €
Skandinavischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich (2), Toast und Butter	10,50 €

Genießen Sie die besten argentinischen Steaks
von der **BLOCKHOUSE** Fleischerei !

BLOCKHOUSE

steht für eine gesunde, ausgewogene Ernährung,
gleichbleibend, hohe Qualität.

Das entspricht ***exakt unserem Qualitätsverständnis!***

Passend zu sehr hochwertigen Produkten aus unserer Region.

Wir Pfälzer sind der absoluten Überzeugung, dass das Leben
viel zu kurz ist, um schlechten Wein zu trinken.

***Zu einem guten Tropfen aus der Pfalz, einem frisch gezapften Bier,
ein perfekt gebratenes Steak, in höchster Qualität, genießen zu dürfen ist ein Traum!***

Wir versuchen diesen Traum wahr werden zu lassen.

Ihr Team vom **Bürgerstübel**

Black Angus Hüftsteak ca.200g

mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

16,50 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g

mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

21,00 €

Black Angus Rumpsteak Mastercut ca.450 g

mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

33,50 €

Black Angus Rumpsteak in der Pfefferkruste ca. 250g

mit hausgemachter Rotweinsoße,
Wedges-Kartoffeln und Salat

21,00 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g **mit Knoblauchrahmsoße**

mit Kroketten und Salat

21,00 €



BLOCKHOUSE
Steaktag!

Salate & fleischlose Gerichte



Marktsalate mit frischen, gebackenen Stein-Champignons mit hausgemachter Kräutersoße, Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	10,50 €
Chefsalat , frische Marktsalate mit Putenbruststreifen mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	10,50 €
Feinschmecker-Salat , frische Marktsalate mit rosa gebratenen argentinischen Rumpsteak-Streifen mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	15,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Gouda und Röstzwiebeln	8,50 €
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,00 €
3 Kartoffelpuffer mit skandinavischem Räucherlachs	10,50 €
Tortelli, Nudeltaschen mit Ruccolla und Frischkäsefüllung (1,2) mit hausgemachter Käsesoße und garniert mit frischen Parmesanspänen	9,50 €
Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse und Champignons mit einer feinen Kräutersahne verfeinert	8,50 €

Aus der Pfälzer Küche

Pfälzer Fleeschnepp (5,6) mit hausgemachter Meerrettichsoße (2), Salzkartoffeln und Salat	9,50 €
Pfälzer Teller (5,6) eine grobe Bratwurst, ein Leberknödel und eine Scheibe Saumagen auf Riesling-Kraut und Brot	11,90 €
Winzersteak (5,6) eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	11,50 €
Pfälzer Lendenspieß zarte Medallions vom Schweinelendchen in feiner Riesling-Sahnesoße mit Dörrfleischstreifen (5,6), frischen Champignons, Weintrauben, knusprigen Bratkartoffeln und Salat	17,00 €

Auf vielfachen Wunsch servieren wir Ihnen unsere *leckeren, frisch zubereiteten Sahnesoßen* zu einem Preis von 2,50 € pro Portion an!

Ihre Lieblingsgerichte...

Zartes Tafelspitz vom Rind (*) mit hausgemachter Meerrettichsoße (3),
Salzkartoffeln und Salat 14,50 €

Ochsenfetzen (*3), rosa gebratene argentinische **Steak-Streifen**
von der **BLOCKHOUSE** Fleischerei in pikanter Dijon-Senf-Soße,
mit frischen Champignons, Rösti-Ecken und Salat 16,50 €

Putenbruststeak in Curryrahmsoße (*) mit gebackenen Früchten,
Reis und Salat 13,50 €

Frisches, saftiges Hähnchenbrustfilet in einer
Lauch-Schinken-Soße (5,6) mit Nudeln und Salat 14,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (*)
mit Pommes frites und Salat 11,50 €

Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm (*)
mit hausgemachten Spätzle und Salat 13,50 €

Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße (*)
mit frischen Steinchampignons, Kroketten und Salat 16,90 €

Nudelpfanne einmal anders...(*)

**Schweinelendenspitzen mit Bandnudeln, gegrilltem Gemüse und
frischen Stein-Champignons**
mit einer feinen Kräutersahne verfeinert und Salat 16,50 €

Wiener Schnitzel- der Klassiker (*), **natürlich vom Kalb**,
mit Pommes frites und Salat 16,50 €

Kalbsschnitzel Cordon Bleu, mit Schinken (5,6) und Käse gefüllt,
Pommes frites und Salat 18,50 €

Die mit (*) gekennzeichneten Gerichte servieren wir Ihnen sehr gerne auch als
kleinere Portionen, zu einem, um 2,00 € reduzierten Preis.

Beilagen-Salat: 3,50 € Portion Salzkartoffeln , Nudeln: 2,50 €

Pommes frites, Kroketten, Wedges-Kartoffeln 3,00 €

Rösti-Ecken oder Bratkartoffeln 3,50 € .

Preisänderungen bei Beilagenumbestellungen beachten.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen nach VO (EU) 1169/2011

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

(a)= mit Farbstoff (b)= chininhaltig (1)= (2)= mit Zitronensäure+Stabilisatoren

(3)= Sulfite (4)= (5)=mit Phosphat (6)= mit Geschmacksverstärker

Sehr geehrte Gäste,

seit dem 13.Dezember 2014 greift die Kennzeichnungspflicht für Allergene.

Dieser Verpflichtung werden wir, in Ihrem und unserem, Interesse selbstverständlich nachkommen.

Generell versuchen wir, so weit möglich, auf Konservierungsstoffe und deklarationspflichtige Inhaltsstoffe zu verzichten.

Wir werden Sie, so gut wie irgend möglich, über die Inhaltsstoffe, sowie die 14 Hauptallergene informieren.

Da in unserem Betrieb vielfältige Speisen zubereitet werden und oder von den Herstellern teilweise Zutaten nur unter Sammelbegriffen aufgeführt werden, möchten wir Sie ausdrücklich darauf hinweisen, dass unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten können.

Gerne stellen wir Ihnen, auf Wunsch, unsere Allergene-Kennzeichnung zur Verfügung. Bitte sprechen Sie unsere freundlichen Service Mitarbeiter, im Bedarfsfall, darauf an.

Wir bitten dennoch darum, uns bei einer bekannten Allergie, vor Ihrer Bestellung zu informieren!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Küchenchef Uwe Boos

Guten
Appetit!